



الهيئة
الصحية الإسلامية

تجربة الهيئة
الصحية الإسلامية

في مشروع
سلامة الغذاء

بالتعاون مع البلديات
(كتيب توثيقي)

كلمة شكر وتقدير

نتوجه بالشكر والتقدير
إلى كل من ساهم بإنجاز
هذا الكتيب، من تزويدنا
بالمعلومات وإجراء
المقابلات وإبداء الرأي
والمراجعة والتدقيق، ما
مكننا من إنتاجه.

كلمة مدير عام الهيئة الصحية الإسلامية المهندس عباس حب الله

وجمعية العمل البلدي بإختيار ووضوح وتنفيذ أفضل المعايير العالمية المتبعة في ما يتعلق بسلامة المنتجات والخدمات الغذائية في تلك المنشآت، وذلك كعمل وقائي متقدم يهدف إلى الحد من الأضرار الغذائية والصحية الناتجة عن عدم تطبيق المعايير العالمية على سلامة الغذاء الموقر في المنشآت الغذائية.

إننا إذ ننوّه بالقائمين على هذا العمل الجبار والسباقون إلى تلمّس هذه الحاجة الضرورية منذ ما يقارب ٨ سنوات، نثمن عالياً الجهد الموجود والإصرار المتوفر لدى البلديات والإتحادات البلدية وجمعية العمل البلدي لبلوغ هذا المشروع مرحلة الكمال لنؤمن لأهلنا غذاءً سليماً يساهم في صنع غدٍ أفضل.

«يا أيها اللذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله إن كنتم إياه تعبدون» (البقرة ١٧٢)

قيل: « أن تُضيء شمعة خير من أن تلعن الظلام»
لا أريد أن أتحدث عن ما نعرفه جميعاً ونلمس نتائجه السلبية في كل يوم في مجالات الحياة المختلفة في بلدنا لبنان وخصوصاً في المجال الغذائي الذي يطال المواطنين كل المواطنين. أريد أن أتكلم عن مبادرة قامت وتقوم بها الهيئة الصحية الإسلامية على المستوى الغذائي في بلدنا الحبيب وخصوصاً في ما يتعلق بمشروع سلامة الغذاء الفريد من نوعه في لبنان.

فبدءاً بتحسس الإحتياجات الأساسية للناس، ثم العمل على تلبيتها بأحدث وأفضل الطرق العلمية، ثم التقييم والتطوير والتحسين، هكذا دأبت الهيئة الصحية على إطلاق وإنهاء مشاريعها الحيوية. وفي مشروع سلامة الغذاء والموجه إلى المنشآت الغذائية المختلفة قامت الهيئة الصحية ومواكبة ودعم من البلديات والإتحادات البلدية

كلمة وزير الصناعة الدكتور حسين الحاج حسن

طالما أن المؤسسة الغذائية تعمل فإن المخاطر قائمة ودائمة لذا يجب أن يكون العمل في مجال تأمين سلامة الغذاء مستداما وليس مجرد حملة وتنتهي. وينبغي أيضا توفير المستلزمات الضرورية لقيام البلديات بواجباتها في الإشراف الصحي وهذا يتطلب تأمين الكادر البشري المتخصص والمتفرغ واعتماد التدريب المتواصل له وفي سلامة الغذاء العمل الإستباقي هو الأصح.

في عالم الغذاء المخطئون قلة والضحايا المجتمع بكامله، وموضوع المحافظة على سلامة الغذاء من قبل البلديات لا يحتاج إلى إذن إنما هو واجب شرعي وقانون وأخلاقي ووطني وإنساني تقتضيه المصلحة. وما تقوم به الهيئة الصحية الإسلامية في مشروع سلامة الغذاء يعد بذرة ندعو المعنيين إلى تبنيها وتطويرها وتعميمها في المحافظات كافة.

كلمة ألقاها في مؤتمر انطلاق
مشروع سلامة الغذاء في بعلبك في

٢٠١٥/٨/٨

كلمة جمعية العمل البلدي السيد كريم فضل الله

وجمعية العمل البلدي أثمر نتائج مهمة على صعيد تحسين المنشآت الغذائية وزيادة الوعي بأهمية سلامة الغذاء وهو ما ظهر في الكشوفات والتصنيفات التي قامت بها وزارة الصحة. أما حالياً فنعمل على تعديل أنظمة بعض البلديات التي تفتقر إلى مفرزة صحية من أجل إنشاء هذه المفرزة وتوظيف مراقب صحي دائم فيها يتابع المشروع باستمرار ما يضمن ديمومة المشروع وفعالته.

كجهة راعية للبلديات من ناحية الارشاد والتوجيه والرقابة، وضعت جمعية العمل البلدي مشروع سلامة الغذاء في أولويات مهامها المدرجة في الخطط السنوية، ولتنفيذ المشروع أوجدنا شراكة بين البلديات والهيئة الصحية الإسلامية المنفذة للمشروع، على أن تجهز البلديات الأمور اللوجستية والمسح وبرامج التوعية والإرشاد في مجتمعاتها المحلية. جهود التعاون الثلاثي بين الهيئة الصحية والبلديات

كلمة رئيس جمعية حماية المستهلك الدكتور زهير برو

أكثر من ٨٠٪ من غذائنا مستورد من الخارج، وهناك ثماني جهات معنية بالغذاء ولا يوجد تنسيق فيما بينها وفي حال وقوع خلل بمكان واحد من هذه السلسلة فإن الغذاء يفسد، لذا بات بناء أسس ثابتة وآليات قانونية ووضع معايير علمية لسلامة الغذاء حاجة وطنية ملحة، وكل الجهود المبذولة من بينها ما تقوم به الهيئة الصحية الاسلامية اليوم من الضروري ان تتضاعف وتشكل

خطوة مهمة في التوعية والتثقيف والتحسين، ولكن الأسس والقواعد التي يجب الاعتماد عليها هي القوانين في اطار الدولة والبلديات، وأن للبلديات ان تعترف بان وظيفتها تنموية وليست سياسية. من هنا نقول بان خلق الوعي حول الامن الغذائي ليس بالأخلاقيات ولا بالمناشدات انما بالتنظيم والإدارة الجيدة والتطبيق بقوة القانون.

فهرس المحتويات

١ - المقدمة

٢- العمل من أجل منشأة غذائية سليمة

- ما المقصود بمنشأة غذائية سليمة وفق مبادئ PRP
- ما المقصود بمنشأة غذائية سليمة وفق مبادئ HACCP
- مبادئ HCCP
- برنامج PRP

٣- إعداد مشروع سلامة الغذاء بالتعاون مع البلديات

- فكرة المشروع
- تجربة بلدية النبطية
- تطوير البرنامج نظريا وعمليا

٤- آلية تنفيذ المشروع

- معايير التصنيف العلمية والعالمية
- التصنيف الأولي للمنشآت الغذائية
- خطوات مراقبة ومتابعة المنشأة
- التصنيف النهائي

٥- آراء رؤساء البلديات ورؤساء اتحادات البلديات المتعاونة مع الهيئة في تنفيذ المشروع

٦- الرؤية المستقبلية

٧- الملاحق



المقدمة

الوعي التنموي وتحسين الخدمات في مجتمعاتها المحلية.

يهدف هذا الكتيب ليس إلى توثيق تجربة الهيئة الصحية في ملف سلامة الغذاء وإظهاره إعلاميا فحسب، بل يتوجه أيضا إلى كل معني أو مهتم بسلامة المواطنين وغذائهم من المؤسسات الرسمية والجمعيات المثيلة، والمنشآت الغذائية الكبيرة والصغيرة والبلديات. فهذا الكتيب يحتوي على عرض تفصيلي للخطوات التي قام بها فريق الهيئة الصحية في إعداد وتنفيذ المشروع، من متون الدورات التدريبية للمراقبين الصحيين وأصحاب المؤسسات الغذائية، وعرض تاريخي للمراحل التي مر بها تنفيذ المشروع عمليا على الأرض داخل المنشآت المستهدفة بالتصنيف، إلى كيفية التعاون مع البلديات من خلال الوقوف على آراء رؤساء البلديات واتحادات البلديات التي تبنت المشروع وتنفذه في مناطقها وقراها.

نتمنى أن يستفيد من هذا الكتيب أكبر عدد ممكن من العاملين في مجال سلامة الغذاء، وبهنا أن تشاركوا آراءكم من خلال التواصل مع المعنيين عن ملف سلامة الغذاء في الهيئة الصحية الإسلامية.

منذ نشأتها والهيئة الصحية الإسلامية تضافر جهودها من أجل سلامة المواطن وصحته، وفي ظل ضعف الأداء الرسمي حول بعض القضايا الصحية شحذت الهيئة الصحية كوادرها وجهودها لتسد حاجات جمهورها المجتمعية الاجتماعية والنفسية. ومن المشاريع التي كانت الهيئة الصحية سباقة بإعدادها وتنفيذها، وضع برنامج متكامل لمعالجة مشكلة سلامة الغذاء وبالتالي المشاككات الصحية الناتجة عنها. البذرة التي زرعت في العام ٢٠٠٨ في أول مسح ميداني على المطاعم في الضاحية الجنوبية كبرت ونضجت وباتت اليوم برنامج متكامل يغطي الجنوب والبقاع والضاحية الجنوبية لبيروت. برنامج من الألف إلى الياء، يبدأ بتدريب مراقبين صحيين نظريا وعمليا مروراً بالجولات الميدانية ولا تنتهي بالتصنيف الأولي والنهائي، فالمشروع الذي أعدته مديرية الصحة الاجتماعية في الهيئة الصحية الإسلامية، وتبنته البلديات بدأ ولن ينتهي، فهو من المشاريع الرئيسية في التنمية الاجتماعية المستدامة. وفي هذا الكتيب التوثيقي عرض للخطوات العملية والمراحل الزمنية التي مر بها المشروع، مع التركيز على الدور الهام والفعال في تطبيق المشروع التي تقوم به البلديات وذلك بهدف رفع مستوى

٢- العمل من أجل منشأة غذائية سليمة وفق المعايير العالمية

ما المقصود بمنشأة غذائية سليمة وفق مبادئ HACCP

- منشأة غذائية يعرف صاحبها والعاملون فيها بالمخاطر الغذائية المرتبطة بالمواد الأولية التي يستعملونها والمنتج النهائي الذي ينتجون.
- هي منشأة تتبع الاجراءات الوقائية الضرورية لمنع أو التخفيف من المخاطر الغذائية .
- هي منشأة تراقب وتقيّم صحة وسلامة تنفيذ الاجراءات الوقائية لمنع حصول المخاطر الغذائية.
- هي منشأة تتأكد بشكل شهري من سلامة المنتجات التي تقدّمها للمستهلك وبالتالي من سلامة كامل عملية التصنيع (الاستلام، التخزين، التقديم) عبر فحوصات مخبرية.

ما المقصود بمنشأة غذائية سليمة وفق مبادئ PRP

- عبارة عن مرفق غذائي لا يشكل خطرا على سلامة الأغذية التي تنتج أو تقدم فيه من حيث المكان الجغرافي والتصميم الهندسي والبنى التحتية والمعدات المستعملة.
- هي مرفق غذائي نظيف من حيث محيط المبنى، الأماكن داخل المنشأة كافة بدءاً من مكان الاستلام، التخزين، التحضير والعرض أو التقديم، لباس العاملين فيها ونظافتهم الشخصية، التعقيم المستمر والدائم للمبنى والأسطح والمعدات.
- هي منشأة تتم فيها إدارة المواد الأولية المستخدمة وإدارة النفايات بشكل تمنع فيها كليا التلوث الانتقالي. - هي منشأة خالية من الحشرات والقوارض بحيث تتم مكافحتها بشكل آمن وفعال.



عند إعداد المشروع كانت الخطوة الأولى التعرف على أهم البرامج والمعايير العالمية المعتمدة لتصنيف وتقييم المؤسسات الغذائية، ومنها ما وضعته مؤسسة codex العالمية المعروفة بوضع معايير سلامة الغذاء، وهي المؤسسة التي وضعت أسس ومبادئ HACCP الهاسب.

HACCP: Hazard Analysis of Critical Control Point

مبادئ HACCP

يعتمد نظام الهاسب (HACCP) العالمي على 7 مبادئ أساسية :

1. تحليل للمخاطر المرتبطة بالغذاء (الفيزيائية، الكيميائية والبيولوجية)

2. تحديد نقاط التحكم الحرجة

3. تحديد المعايير المسموحة

4. وضع نظام مراقبة للتحكم بالنقاط الحرجة

5. وضع الاجراءات المباشرة وخطة للتحسين عند رصد أي خرق للحدود المسموح بها

6. وضع وتطبيق اجراءات للتأكد من فعالية الإجراءات

7. التوثيق لكافة المراحل والمبادئ السابقة.

إنّ المعايير المعتمدة في مشروع سلامة الغذاء مبنية على مبادئ الهاسب (HACCP) الذي تمّ تعديله ليتناسب مع ثقافة لبنان وظروفه. إنّ تعديل مبادئ الهاسب هو ليس بالجديد بل هو أمر واقع ويتم العمل به في بلدان أوروبية عديدة كحل لمشكلة تطبيق "الهاسب" في المطاعم لأن ظروف العمل والإمكانات المادية والكفاءات تختلف عن المصانع التي يُطبّق فيها مبادئ الهاسب بدون أية عقبات. المهم في تطبيق الهاسب المعدل هو فعاليته في تحقيق الهدف الأساس لسلامة الغذاء ألا وهو الغذاء السليم من الملوثات والمخاطر.

كان الهدف في هذا النموذج الوصول إلى نظام سلامة غذاء وقائي يستطيع السيطرة على كل المخاطر البيئية والملوثات ولا يفقد فعاليته في تغيير ظروف العمل أو العوامل البيئية.

ان هذا النظام هو المبنى العلمي الاساسي الذي ارتكزت عليه كافة مؤسسات المقاييس العالمية ولم تستطع أي منها سوى جعله ركناً أساسياً في معاييرها وعلى سبيل المثال FSSC ISO 22000.

في واقع لبنان وطبيعة الغالبية العظمى من المنشآت الغذائية التي تستهدفها الهيئة الصحية الإسلامية في مشروع سلامة الغذاء عدم توفر موظفين مؤهلين في هذه المنشآت قادرين على وضع هذا النظام وتطبيقه، لذلك قام فريق العمل بالهيئة الصحية بالإجراءات التحضيرية اللازمة لنظام الهاسب لكل نوع من أنواع المنشآت الغذائية مثل الفرن، الملحمة، ... تبع الإجراءات التحضيرية تحليل المخاطر المرتبطة بكل نوع ووضع الإجراءات الوقائية لمنع حدوثها وتم التعبير عنها بمعايير خاصة للتدقيق عليها ضمن استمارة المراقبة.

برنامج PRP

وبالتالي إذا تمت السيطرة على هذه العوامل الخطرة والتي تسبب الأمراض المنقولة غذائياً، يمكننا عندئذ السيطرة على مخاطر وملوثات سلامة الأغذية وإنتاج المواد الغذائية السليمة والأمنة. إن خطة برنامج PRP الذي اعتمد في هذا النموذج لسلامة الغذاء هو السيطرة الكاملة على هذه العوامل الخطرة والذي يعتمد في أساسه حسب مواصفات CODEX العالمية على:

- ممارسات النظافة الجيدة (GHP) (3)
- الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP) (4)

GHP (3) Good Hygiene Process.
GMP (4) Good Manufacturing Process.

إن أي نظام لسلامة الغذاء يعتمد على أساس يرمي إلى خلق بيئة صحية وسليمة في كل المنشآت الغذائية وهو برنامج PRP البرنامج المعد مسبقاً وهو يشمل كافة المعايير المرتبطة ب:

- نظافة محيط المبنى، نظافة كافة الأماكن داخل المنشأة بدءاً من مكان الاستلام، التخزين، التحضير والعرض أو التقديم.
- لباس العاملين ونظافتهم.
- مكافحة الحشرات والقوارض
- النظافة والتعقيم للمبنى بشكل عام والأسطح والمعدات.
- تجنب التلوث الانتقالي
- ادارة المواد الأولية المستخدمة
- ادارة النفايات

٣- إعداد مشروع سلامة الغذاء بالتعاون مع البلديات

أ- فكرة المشروع

مع تغير أنماط الحياة وتسارع وتيرتها بات الكثير من الناس يعتمدون في غذائهم بصورة أساسية على تناول الغذاء خارج المنزل، مع جهلهم التام بما يدور وراء كواليس التحضير والتصنيع، والكثير منهم يأكلون دون أن يتبادر إلى أذهانهم كيفية إعداد الوجبات أو نظافة العاملين في المطاعم أو حتى سلامة الغذاء نفسه وصحته.

بناء على ذلك ومنذ العام ٢٠٠٨ وحرصا منها على سلامة المواطنين قرعت الهيئة الصحية الإسلامية أجراس الإنذار حول التلوث الغذائي، ونهبت إلى ضرورة الالتفات إلى سلامة الطعام والغذاء، في المطاعم والمستودعات وكافة المنشآت الغذائية، حيث أطلقت «مشروع سلامة الغذاء في المطاعم» وهدف المشروع إلى:

لبيروت بتمويل من منظمة الصحة العالمية ودعم من بلدية حارة حريك، لمعرفة مدى التزام إدارات المطاعم بطرق وأساليب النظافة ومدى اهتمامهم بصحة المستهلك. وتم استخدام الطريقة العشوائية في اختيار المطاعم والتي تعتمد على الطريقة العنقودية، وصلت عينة المشاركة في المسح بعد أخذ موافقتهم إلى ٦١ مطعما. وبناء على نتائج المسوحات الميدانية وتحليلها أصدرت الهيئة الصحية الإسلامية كتيبا عن سلامة الغذاء في المطاعم إضافة إلى إصدار عشرات المنشورات التثقيفية والإرشادية حول سلامة الطعام من شراء وتخزين وطهي وتقديم وكيفية الوقاية من التسمم الغذائي.

ونظرا لجودة العمل وتميزه اعتمدت منظمة الصحة العالمية الكتيب والبوسترات وقامت بتوزيعها في الدول العربية 11

أ- الحد من تعرض الغذاء المقدم مباشرة للمستهلك للملوثات الناتجة عن الاعتمادات غير الصحية من قبل العاملين في تحضير المواد وذلك عبر:

- تقييم الاعتمادات المطبقة أثناء عملية إعداد الوجبات الغذائية في المطاعم.
- توعية العاملين في المطاعم حول كيفية تحضير غذاء آمن تتوافر فيه الشروط والإجراءات الواجب اتخاذها خلال إنتاج، تجهيز، تخزين، توزيع أو إعداد الغذاء وذلك بما يضمن سلامة أو صلاحية استهلاكها الآدمي.

ب- توعية وتحفيز العاملين على تطبيق نظام الهاسب الذي يشكل رقابة وقائية للتخلص النهائي من الكائنات المسببة للأمراض وخصوصا البكتيريا والتي يمكن أن تتعرض لها المواد الغذائية. وبدأ تنفيذ المشروع في الضاحية الجنوبية

ب- التجربة الأولى مع بلدية النبطية

في العام ٢٠١١ أطلقت الهيئة الصحية الإسلامية بالتعاون مع بلدية النبطية، مشروعاً جديداً مكماً للمشروع السابق، حيث تم تدريب وتأهيل فريق من المدربين والمراقبين للإشراف على تنفيذ مبادئ وبنود سلامة الغذاء في: المطاعم، الملاحم، الأفران، الاستهلاكيات وكافة المنشآت الغذائية، وذلك تمهيداً لإجراء عملية تصنيف لهذه المنشآت وفق معايير عالمية (PRP- HACCP المعدلة لتناسب مع الواقع اللبناني. على أن يتم تعميم هذا المشروع على كافة البلديات. وكانت هذه التجربة البذرة لتأسيس مشروع كبير على مستوى عالٍ من التحضير والتجهيز، والأولى في إعداد متون ونصوص الدورات النظرية والتطبيقية، والتي قسمت إلى قسمين: قسم لتدريب وتأهيل مراقبين صحيين وقسم لتوعية أصحاب المنشآت على المعايير الغذائية الصحية. وحققت التعاون مع البلدية في تطبيق مشروع سلامة الغذاء ثلاثة أهداف على مستوى :



خلال حفل تخريج مراقبين صحيين في النبطية

١- البلدية:

وقد مر تنفيذ المشروع في النبطية بمراحل
ثلاثة:

دورات تدريبية - جولات ميدانية - تصنيف
منشآت. أهم ما انجز التعاون الثنائي بين
الهيئة والبلدية في ملف سلامة الغذاء:

- تصنيف مئة منشأة تصنيفاً أولياً
- انجاز ورش تدريبية نظرية وعملية لعشرين
مراقب (متطوعين من البلدية) حول مبادئ
سلامة الغذاء (HACCP - PRP)

- انجاز دورة تدريبية لأصحاب المطاعم
والمنشآت الغذائية، ووضع توصيات تمهيدا
للتصنيف .

- ايصال أكثر من ستين منشأة في النبطية إلى
التصنيف، واعطائهم شهادات تؤكد تطبيقهم
للمعايير العالمية PRP.

- تخريج عدد من المراقبين الصحيين المؤهلين
متابعة المنشآت الغذائية فنياً.

- التحضير للمراحل اللاحقة واستكمال المشروع
في النبطية وباقي البلديات.

النتائج المثمرة لهذه التجربة فتحت الباب
أمام المشروع ليطال جميع المناطق اللبنانية،
وبالتالي توسيع المساحة الجغرافية للعمل
وتكثيف الجهود وتعزيز القدرات للوصول
بالمنشآت الغذائية الى مستويات صحية وسليمة.

- تحفيز البلدية للعمل في المجال الصحي
- تعزيز دور البلدية في متابعة الكشف
الدوري
- تثقيف شرطة البلدية في مجال سلامة
الغذاء

٢- المراقبين:

- تأمين العدد الكافي من المراقبين الصحيين
على عدد المنشآت الغذائية
- توسع المعرفة بالاشتراطات الصحية لسلامة
الغذاء

- تأمين فرص عمل للمتطوعين في البلديات
وجهاز التطوع بالهيئة الصحية.

٣- المنشآت:

- التعرف على اشتراطات السلامة الغذائية
في المنشآت

- تأمين الغذاء السليم من مرحلة الاستلام
للمواد - التحضير - البيع.

- توفير البيئة السليمة داخل المنشأة
الغذائية والحفاظ عليها.



ج - تطوير البرنامج نظرياً وعملياً

أ - أهلية الفريق المدرب وخبراته العلمية

الغذائية بعد التصنيف النهائي. في مقابلة معه أكد المهندس عادل شومان على أهمية سلامة الغذاء «وضرورة تمكين المؤسسات الغذائية من إنتاج غذاء سليم للمواطنين، وبعد إجراء المسح الميداني الأولي تبين أن ثقافة سلامة غذاء شبه معدومة لأسباب عدة:

- غياب الرقابة الرسمية الفعالة والجدية
- ضعف الرقابة أدى إلى الإهمال من قبل أصحاب المنشآت والعاملين بها
- الإهمال والتراخي جعل بيئة المنشآت غير سليمة لتخزين وتصنيع وتقديم وتوزيع المنتجات الغذائية

من أجل تحقيق أفضل النتائج في مشروع سلامة الغذاء وتمكين المؤسسات الغذائية من الوصول الى انتاج غذاء سليم كان من الضروري الاعتماد على الخبرات العالمية المتخصصة. من هنا جاء الاتصال بالمهندس المدرب عادل شومان الحائز على شهادات تدريبية من شركات متخصصة في سلامة الغذاء والتصنيع الغذائي، وتم الاعتماد على خبراته العلمية في تنفيذ المشروع نظريا وعمليا، لناحية التدريب النظري والعملي للمراقبين والجولات الميدانية على المنشآت وتصنيفها تصنيفا أوليا وهذه الخبرة تخوله اعطاء شهادات معترف فيها للمؤسسات

فئة حفل تخريج مراقبين صحيين



اللبنانية. كما ساهم بالتواصل مع البلديات حيث كشفت عن حاجتها لمشروع متكامل من ألف التدريب والإرشاد والتوعية إلى ياء تمكين المنشآت من إنتاج غذاء سليم.» وختم شومان « بعد تجربة أربع سنوات من العمل في ملف سلامة الغذاء بالتعاون مع البلديات وأصحاب المنشآت باتت الهيئة تملك تجربة مميزة، وقد استطاعت الهيئة ان تقدم نموذجاً مبنياً على معايير Codex و FDA قابل للتطبيق على جميع المؤسسات الغذائية».

- حتى معايير سلامة الغذاء عند من يريد تطبيقها لم تكن مفهومة ، وغالبا ما يكون تطبيقها عشوائيا وناقصا لكون هذه المعايير تتطلب تحديثا باستمرار. الجولة الميدانية على المنشآت أظهرت حجم الخروقات الكبير والجهل التام ولكنه بالمقابل ساهم بأخذ نظرة شاملة عن البيئة اللبنانية وكيفية التعامل مع مشكلة سلامة الغذاء فيها وهو ما تطلب تعديلا بمعايير الهاسب العالمية وجعلها تتلاءم والمنشآت الغذائية



ورشة تدريبية لمجموعة من المراقبين الصحيين



المدرّب المهندس عادل شومان أثناء حصة تدريبية



تخريج مراقبين صحيين في النبطية



ورشة تدريبية لمجموعة من المراقبين الصحيين



٢. تدريب أصحاب المنشآت والعمالين فيها:

من الضروري كما ورد في نظام الهاسب أن تقوم كل منشأة بشكل فردي بتحليل المخاطر وتحديد الأكثر خطورة والعمل على الوقاية منها وتوثيق السجلات واستمارات المراقبة.

ومن أجل الالتزام بالمعايير العالمية وحرصاً من الهيئة على استمرارية التزام المنشآت بسلامة الغذاء كان من الواجب العمل مع العاملين فيها لكي تصبح هذه السلوكيات المرتبطة بسلامة الغذاء مهارة مكتسبة لدى كافة العاملين، لذا تم إعداد ورش تخصصية تشمل كافة المهام الموجودة داخل المنشآت الغذائية من استلام، تخزين، تحضير، تنظيف، مكافحة الحشرات والنظافة الشخصية. وتم تنفيذ ١٢ ورشة تدريبية لأصحاب المنشآت تم فيها شرح المشروع والمبادئ العامة لسلامة الغذاء.

١. تدريب المراقبين وتأهيلهم:

بعد اختيار البلدية للمراقبين والعدد المناسب لعدد المنشآت الغذائية في البلدية تقوم الهيئة الصحية بتدريبهم عبر برنامج مكثف نظري وعملي ولمدة ١٣ يوماً يتم فيها شرح كافة المعايير المرتبطة بسلامة الغذاء بدءاً من تعريف الغذاء السليم وعوامل فساده وصولاً الى PRP، HACCP.

وتم تنفيذ ٩ ورش تدريبية ل ١٢٣ متدرّب في النبطية، جبل عامل، بنت جبيل، برج البراجنة، حارة حريك، الغبيري، اتحادات البقاع (شمالي بعلبك، شرقي بعلبك، الشلال، الهرمل، غربي بعلبك واتحاد بعلبك).

٤- آلية تنفيذ البرنامج

١- معايير التصنيف العلمية والعالمية

كما ذكرنا سابقا تعتمد الهيئة الصحية الإسلامية على المبادئ والمعايير العالمية في عملية تصنيف المنشآت الغذائية : برنامج PRP ومبادئ HACCP المعدل ليوائم البيئة والثقافة اللبنانية، وقد تم شرحها بالتفصيل في فقرة (إعداد المشروع).



تصنيف أولية في مطعم

٢- التصنيف الأولي للمنشآت الغذائية

بعد تحديد البلدية للمنشآت الغذائية الواقعة ضمن نطاقها، وتوزيعها على المراقبين المعتمدين تقوم الهيئة الصحية الاسلامية بتنفيذ جولة تقييمية على المنشآت برفقة المراقب المحدد من البلدية ويتم فيها:

- اجتماع أولي قصير مع صاحب المنشأة لتعريفه على المشروع
- مراقبة كافة تفاصيل المنشأة من حيث البناء/ المواد الأولية/ التخزين البارد والجاف/ التحضير/ العرض/ العاملين
- شرح الخروقات لصاحب المنشأة والعاملين فيها وتوضيح المطلوب لتكون المنشأة مطابقة لمعايير سلامة الغذاء وذلك خلال جولة التقييم.
- تعبئة استمارة المعايير وتحديد العلامة ومستوى التصنيف.
- اجتماع ختامي مع صاحب المنشأة واطلاعه على نتيجة التصنيف.



تصنيف أولي في تيسير



جولة تصنيفية تدريبية

بعد الجولة تتم كتابة تقرير مفصل بنتائج المنشآت وتسليمه الى رئيس البلدية اضافة الى تقرير مفصل بالتوصيات لكل منشأة ويبقى على عاتق البلدية الالتزام بتنفيذ التوصيات والتي تكون على الشكل التالي:

التصنيف	ماذا تعني؟	التوصية
٥	منتج غذائي سليم	شهادة غذاء سليم
٤	بيئة صحية سليمة وتصنيع غذائي سليم	مهلة أسبوع مع متابعة المراقب للوصول الى ٥
٣	بيئة صحية سليمة	مهلة شهر مع متابعة المراقب للوصول الى ٤
٢	البيئة الصحية غير سليمة	إنذار خطي بالإغلاق مع مهلة أسبوع ومتابعة المراقب للوصول الى ٣
١	البيئة الصحية غير سليمة اطلاقاً	إغلاق فوري للمنشأة ومتابعة المراقب حتى تطبيقه للمعايير والوصول الى تصنيف ٣



طال الكشف أولي 1235 منشأة منذ بداية المشروع في
النبطية في حزيران 2012 حتى تاريخ أيلول 2015
ولا يزال التصنيف جاريا في بلديات ومناطق جديدة، وشمل
التصنيف الأولي المؤسسات الغذائية على أنواعها: فرن، ملحمة،
فروج، مسمكة، سناك، مطعم، عصير، حلويات، محمصة، مياه،
ميني ماركت وسوبر ماركت.

التاريخ	عدد المنشآت	الاتحاد او البلدية	
2014/6	52	اتحاد بلديات الغربية	البقاع
2014/9	45	اتحاد بلديات الشرقية	
2014/9	19	اتحاد بلديات الشمال	
2014/11	91	اتحاد بلديات الهرمل	
2014/12	7	اتحاد بلديات الشمالية	
2015	163	بلدية بعلبك	
2012/6	77	النبطية	الجنوب
2015/6 و 2014/2	107	اتحاد جبل عامل	
2014/2	165	اتحاد بنت جبيل	
2014/10	101	الخيام	
2014/6	30	اتحاد اقليم التفاح	
2014/6	41	اتحاد جبل الريحان	
2014/12	85	جبشيت	بيروت
2014/2	33	الغبيري	
2014/6	120	حارة حريك	
2014/9	99	برج البراجنة	
	1235		المجموع

٣- خطوات مراقبة ومتابعة المنشأة

فترة متابعة وسماح لمدة ٣ أشهر:

في هذه المرحلة يقوم المراقب بمتابعة المنشأة عبر زيارات محدد عددها عبر الجدول التالي:

عدد الزيارات الشهرية	التصنيف
3	1
2	2
1	3
1	4
1	5



ويتابع تطور المنشأة عبر استمارة متابعة خاصة يتم فيها تحديد تاريخ الزيارة والتوصيات التي قام صاحب المنشأة بتحسينها. ويناقدش التقرير مع البلدية بعد كل زيارة ومع الهيئة خلال الاجتماع الشهري مع المراقبين في البلدية.



ع- التصنيف النهائي للمنشآت

عدد المنشآت المصنفة نهائياً حتى تاريخ حزيران 2015:

العدد	البلدية أو الاتحاد	المنطقة
77	النبطية	الجنوب
33	جبل عامل	
81	بنت جبيل	
28	اقليم التفاح	
99	برج البراجنة	بيروت
30	الغبيري	
107	حارة دريك	
455		المجموع

ولا يزال التصنيف مستمراً لاستكمال كافة المنشآت التي تم تصنيفها تصنيفاً أولياً وكذلك تصنيف منشآت جديدة في كافة المناطق.

بعد متابعة المنشآت وانتهاء مهلة الأشهر الثلاث تقوم فرق التصنيف في الهيئة الصحية بتنفيذ جولة تصنيف نهائية برفقة المراقبين المعنيين بكل منشأة، يتم فيها تنفيذ جولة تقييمية على المنشأة وتعبئة الاستمارة الخاصة بها. وخلال هذه الجولة أيضاً يتم التوضيح لصاحب المنشأة التوصيات التي عليه الالتزام بها للوصول الى انتاج غذاء سليم.

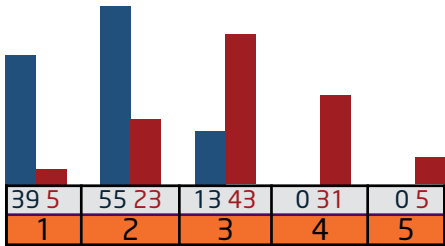
بعد الجولة يتم تسليم تقرير مفضل بنتائج تصنيف المنشآت والتحسّن بين التصنيف الأول والنهائي وتسليمه الى البلدية، إضافة الى تقرير مفضل بالتوصيات لكل منشأة.



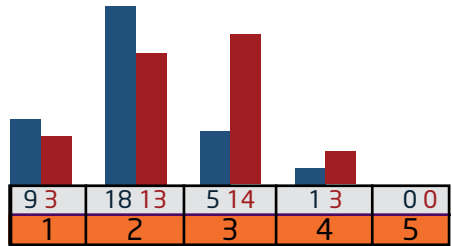
فريق الهيئة في جولة على المنشآت الغذائية في البقاع

نسب التحسّن في الالتزام بمعايير سلامة الغذاء بين التقييم الأولي والتصنيف النهائي

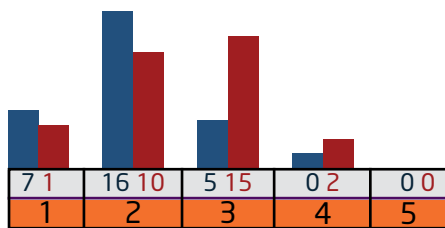
بلدية حارة حريك



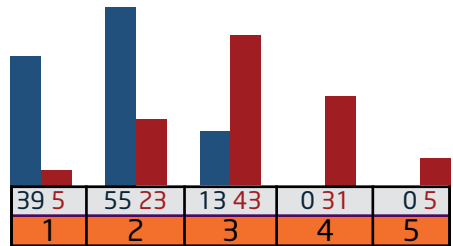
اتحاد بلديات جبل عامل



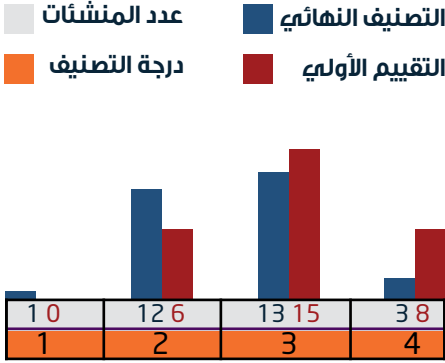
اتحاد بلديات اقليم التفاح



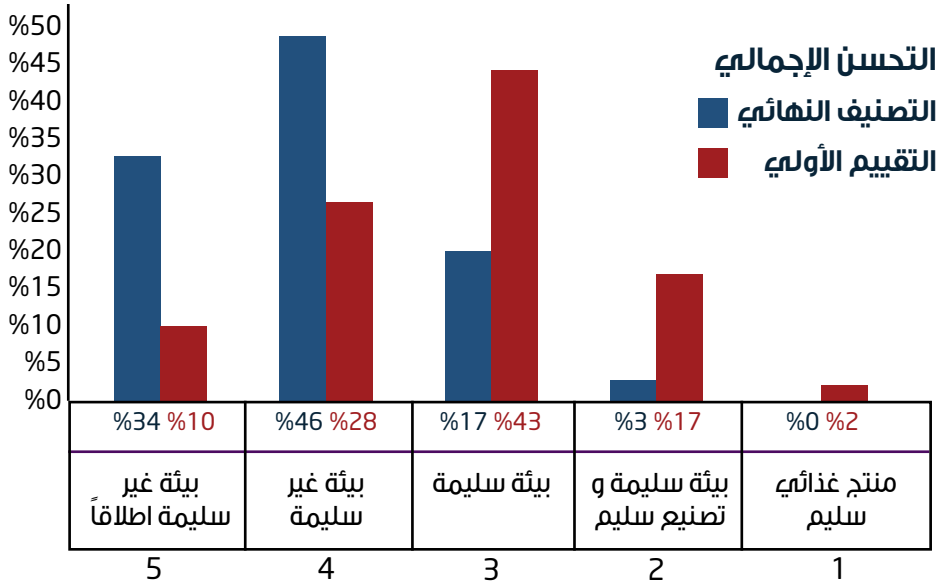
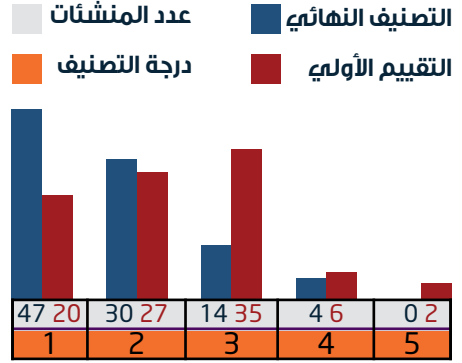
اتحاد بلديات بنت جبيل



بلدية الغبيري



بلدية برج البراجنة



ه - التصنيف السنوي للمنشآت:

بعد تنفيذ التصنيف النهائي واعطاء التوصيات للبلدية منح شهادة الغذاء السليم للمنشآت المطابقة والتوصية للمراقبين بمتابعتها شهرياً تقوم الهيئة بجولات تصنيف سنوية على هذه المنشآت للتأكد من استمرارية استحقاقها للشهادة وتجديدها لها أو سلبها ايها بحسب واقع سلامة الغذاء الموجود خلال زيارة التصنيف. بهدف استدامة تطبيق المنشآت لمعايير سلامة الغذاء.

٥- آراء رؤساء البلديات واتحادات البلديات المتعاونة في تنفيذ المشروع



تلقف البلديات الأخرى للمشروع دليل بارز على نجاحه وأهميته الإنسانية، فبعد نجاح تجربة النبطية سارعت العديد من البلديات واتحادات البلديات في بيروت والبقاع والجنوب إلى تبني المشروع وتوقيع بروتوكولات تعاون مع الهيئة الصحية



توقيع بروتوكول العمل البلدي والاتحادات
في البقاع مع الهيئة



من حفل التكريم للبلديات المشاركة
في مشروع سلامة الغذاء



الاسلامية. وفي سياق الاطلاع على آرائهم حول التعاون بين الهيئة الصحية والبلديات أجمع رؤساء البلديات واتحادات البلدية على الثقة بالهيئة الصحية وبقدرتها على تطبيق المشاريع الخدمائية التي تقوم بها، والاعتراف بدورها في مواجهة الأوبئة والامراض والمشاكل الصحية واعتباره عملا مقاوما يستحق كل الاحترام والتقدير.



مدير مديرية البقاع في
الهيئة يوقع البرتوكول

بلدية النبطية: أحمل كحيل

إلى ٨٠٪ من المطاعم تحسن بعد الخضوع إلى التصنيف، والمنشآت التي كان لديها مشاكل، تم مساعدتها وتدريب العاملين فيها وصولاً لمطابقة المعايير، كما تم إخضاع جميع العاملين في المنشآت الصحية لفحوص دورية، حرصاً على السلامة العامة. كما يتم حالياً تصنيف الدكاكين الصغيرة والسوبرماركت، وتمت المباشرة بتصنيف صالونات الحلاقة والتجميل.

بلدية الغبيرية: محمد سعيد الخنسا

رفع المستوى الصحي والأمان الاجتماعي من مسؤوليتنا كبلدية لذا تعاوننا مع الهيئة الصحية الإسلامية بملف سلامة الغذاء التي لها باع طويل بهذا الملف. ولكي نضمن تقديم طعام سليم وآمن على طاولات المواطنين، دخلنا المطابخ وتوجهنا إلى التلاجات والمواقع المخفية لتسجيل أي خروقات، ولم نتوان عن استخدام سلطتنا بإقفال أي منشأة ليس لديها النية بأن تحسن من تصنيفها وقد تشكل خطراً على سلامة المواطنين.



انطلق مشروع سلامة الغذاء في بلدية مدينة النبطية بالتعاون مع الهيئة الصحية الإسلامية عام ٢٠١٢، ومن أهم أهداف المشروع: الخروج من الرقابة البوليسية والتوجيه إلى الرقابة التثقيفية والتوعية. وقد بدأ المشروع باندوات لأصحاب المنشآت الغذائية ثم شرح معايير



سلامة الغذاء الدولية ISO و HACCP. وقد تم تدريب فريق رقابة صحية على هذه المعايير، بالإضافة إلى تزويده بالمعلومات الأساسية لتدريب وتوجيه أصحاب المنشآت الغذائية. بعد الورش والدورات والندوات، بدأ فريق الرقابة الصحية بزيارة المنشآت الغذائية والعمل مع أصحابها على تنفيذ هذه المعايير وصولاً إلى المواصفات المطابقة صحياً. بعد تطبيق المواصفات والمعايير في المنشآت، تم تصنيفها ومنحها شهادة مطابقة صالحة لمدة سنة، على أن تجدد سنوياً بعد الخضوع للتصنيف. وخلال هذا العام، قامت فرق الرقابة الصحية في بلدية النبطية بزيارة المنشآت المصنفة دورياً لمتابعة التقيد بالمعايير والتأكد منها. وفي حال عدم التقيد، عمد الفريق إلى سحب الشهادة، وإخضاع المنشأة لتصنيف جديد. مع الإشارة

بلدية حارة حريك: زياد واكد

بلدية حارة حريك كانت السباقة في العناية بموضوع سلامة الغذاء، وقد استطعنا بالتعاون مع الهيئة الصحية الاسلامية ان نقوي المفرزة الصحية من خلال تدريب مراقبين وباتت المفرزة الصحية في البلدية هيئة مكتملة تقوم بعملها على اكمل وجه، من القيام بالجولات التفحصية على المنشآت والتصنيف والمتابعة واعطاء التعليمات والانذارات، وحين حضر مندوبي وزارة الصحة كنا قد سبقناهم بمراحل،



ولم ننتظر ان نحصل الاذن منهم بممارسة صلاحيتنا وهذا ما ازعجهم. اما فيما يتعلق بأصحاب المنشآت نحن نريد ان نأكل العنب لذا تعاطينا بحزم مع المخالفين ولكن أيضا كنا نراقبهم ونعطيهم التعليمات من اجل تحسين بيئة العمل في منشآتهم ولمسنا النتائج على الارض فنادرا ما يصلنا شكاوى عن مخالفات.

بلدية برج البراجنة: زهير جلول

هدفنا من تطبيق المعايير العلمية في المنشآت الغذائية التي تقع تحت سلطتنا في برج البراجنة والأوزاعي والتي يبلغ عددها حوالي ٦٠٠ منشأة تخطي التصنيف رقم ثلاثة على الأقل وتقديم غذاء سليم للمواطنين. تعاوننا مع الهيئة الصحية الاسلامية اثر حتى اليوم عن تصنيف ٩٩ منشأة غذائية، من بينها ٦٠ منشأة باتت بعد التدريب والارشادات والتصنيف النهائي مستوفية الشروط، ونعمل اليوم على تصنيف ١٠٠ منشأة جديدة.



اتحاد بلديات إقليم التفاح : محمد دهني

لتنفيذ مشروع سلامة الغذاء بشكل صحيح ومجدي ، كان لا بد من تعزيز التعاون مع الهيئة الصحية الاسلامية التي اصبحت لديها الخبرة اللازمة في هذا المجال، من اعداد دورات لمتطوعين من ابناء قري الاتحاد للعمل كمراقبين ومن ثم تحديد المؤسسات التي سيتم استهدافها في المرحلة الاولى وتصنيفها، حيث تم عقد ندوات توعوية لأصحاب هذه المؤسسات لتعريفهم بالمشروع . توزعت المؤسسات التي شملها المشروع على كافة بلدات الاتحاد الاحدى عشر ، في ظل تعاون كبير من قبل هذه البلديات في التنسيق مع الاتحاد والمراقبين لتذليل أية مشاكل او عقبات .



اتحاد بلديات جبل عامل: علي الزين

استطاع اتحاد البلديات والهيئة الصحية الاسلامية من خلال مشروع سلامة الغذاء بذر ثقافة سلامة الغذاء في منطقة جبل عامل، التي كانت ضئيلة نتيجة غياب الارشاد والتثقيف والرعاية وغياب مؤسسات الدولة المعنية. أثمر هذا التعاون في ملف سلامة الغذاء عن تصنيف ١٠٧ منشأة غذائية تصنيفا أوليا و٣٣ منشأة تصنيفا نهائيا. ونحن راضون عن النتائج المحققة وما يزال العمل جاريا على استكمال المشروع في ظل تجاوب ملفت من أصحاب المنشآت.

بلدية بعلبك: حمد حسن

بعد إعلان وزارة الصحة مسلخ بعلبك كأفضل المسالخ في لبنان ارتفعت نسبة الاستثمار بقطاع اللحوم إلى أكثر من ٥٠٠ ٪ وبناء على هذه النتائج وضعت بلدية بعلبك مشروع سلامة الغذاء في أولية مشاريعها. ولتحقيق ذلك سلطنا منهجا أكاديميا علميا وموثوقا عالميا، ورأينا في الهيئة الصحية الإسلامية المرجعية الصالحة لتطبيق البرنامج لناحية التدريب النظري والعلمي ولنواحي الجدية بالتعاطي مع الملف والقدرة على التطبيق والمسؤولية الأخلاقية تجاه منطقتهم وأهلهم، فكانت الشريك الحقيقي والفعال لتطبيق برنامج سلامة الغذاء.



اتحاد بلديات بنت جبيل: عفيف بزيم

التعاون مع الهيئة في ملف سلامة الغذاء بدأ منذ ٣ سنوات، في البداية أجرينا لقاء عام لأصحاب المنشآت من أجل تعزيز ثقافتهم بسلامة الغذاء وقد أبدوا تجاوبا وهذا ما انعكس على زيادة ثقة المواطنين بالمنشآت الغذائية المصنفة. تعاوننا مع الهيئة مستمر ليس بمشروع سلامة الغذاء فحسب بل بكافة المجالات من أجل تحسين البيئة الصحية للمواطنين. قدرة الهيئة على تغطية المشاريع كافة يستحق منا كل التقدير ونحن راضون عن النتائج المحققة.

اتحاد بلديات بعلبك: حسين عواضة



اتحاد بلديات شرقي بعلبك: جعفر الموسوي

ليس غريبا على الهيئة الصحية الإسلامية الاهتمام بمشاكل الناس، ومشروع سلامة الغذاء واحد من المشاريع التي تعاون فيها اتحاد بلديات شرقي بعلبك مع الهيئة. من الطبيعي أن يهتم الإنسان بغذائه وبسلامته وأن يحرص على استهلاك الأطعمة المضمونة وهذا ما هو شائع في منطقتنا، ولكن ما يراه المراقب الصحي يختلف عما يراه المواطن العادي من هنا أقي التعاون مع الهيئة الصحية لتطوير المنشآت الغذائية وتحسين ظروفها البيئية، وتدريب العاملين فيها على اعتماد المعايير العالمية وبالتالي تعزيز ثقافة سلامة الغذاء عند البائع والمستهلك.

في ظل غياب السلطة الرسمية واحجامها عن القيام بدورها فيما يتعلق بسلامة الغذاء، تصدت البلديات واتحاد بلديات بعلبك لمعالجة اي خروقات تتم في المؤسسات الغذائية المتنوعة وهذا العمل يعد من صميم عمل ومسؤولية البلدية. وبدأنا العمل أولا مع الملاحم والأفران والمرافق السياحية. يأتي عملنا مع الهيئة الصحية الاسلامية ضمن التعاون التكاملي المستمر،



لأننا نعتبر الاتحاد والهيئة فريق عمل واحد ومسؤوليتنا واحدة في الحفاظ على أمن المواطن الغذائي. وكانت شراكتنا مع الهيئة كونها تمتلك الخبرات الفنية والفريق المتخصص بعيدا عن الحملات الاستعراضية المشهورة. هدفنا هو الوصول بالمنشآت الغذائية الى مؤسسات منتجة لغذاء سليم وليس إلى إقفالها ووضع أصحابها والعاملين بها في صفوف العاطلين من العمل.

اتحاد بلديات شمالي بعلبك: خليل البزال

قبل أن يقوم وزير الصحة وائل ابو فاعور بحملته الأخيرة فيما يتعلق بسلامة الغذاء، نحن في اتحاد بلديات شمالي بعلبك لم نسمع بأي مراقب صحي تابع للوزارة قام بزيارة مؤسسة غذائية من تلقاء نفسه وقام بواجبه تجاه سلامة الغذاء في هذه المنطقة. وحين بدأت الوزارة حملاتها العشوائية عن سلامة الغذاء كنا في الاتحاد وبالتعاون مع الهيئة الصحية الاسلامية والتي تعتبر الرديف الفني للبلديات قد سبقناها بثلاث سنوات. هذا التعاون لم يقتصر على بلديات الاتحاد بل تعدها الى البلديات المستقلة والقريبة ونحن على استعداد لان ننقل تجربتنا الى أي بلدية تطلب تعاوننا ومساعدتنا.



اتحاد بلديات غربي بعلبك: زاهي الزين

تطبيق مشروع متكامل في مجال سلامة الغذاء كان فكرة الهيئة الصحية الاسلامية ومجرد عرضه على البلديات وبحسب بروتوكولات التعاون بيننا بادرنا الى تبنيه في منطقة اتحاد بلديات غربي بعلبك. في البداية لحظنا خوف عند أصحاب المنشآت الغذائية لذا قبل أن نقوم بأي إجراء كان من واجبنا كاتحاد بلديات ومن حقهم أن يطلعوا على المشروع وعلى أهدافه. في المرحلة الأولى وضعنا أهمية المشروع لأصحاب المنشآت كونهم من المعنيين الأساسيين في المشروع عبر التواصل المستمر معهم، وشرح الفريق



الميداني كيف أن المشروع يهدف إلى مصلحتهم بالدرجة الأولى عبر تحسين تصنيفهم وزيادة انتاجيتهم. وهذا ما شهدناه بعد الجولة الأولى التي طالت ١٦٠ منشأة غذائية في ١٢ بلدية ضمن الاتحاد حيث سعى أغلبية أصحاب المنشآت إلى تصحيح الخلل والخروقات التي كانت موجودة.

اتحاد بلديات الهرمل: مصطفاه طه

يوجد في اتحادات بلديات الهرمل حوالي 300 منشأة غذائية، ومعروف أن هذه المنطقة سياحية لذا حاجتنا لتطبيق مشروع سلامة الغذاء يعد أولية عند البلديات وأصحاب المنشآت على السواء، وهم من يطالبوننا بتطبيق هذا المشروع وتدريبهم على المعايير السليمة للغذاء لتحسين منشآتهم وتقديماتهم. وما نقوم به مع الهيئة ليس تعاوننا بل نحن جسد واحد نقوم بخدمة أهلنا وتحسين البيئة الصحية والاجتماعية المحيطة بهم، ونسعى دائما إلى حماية أمنهم الغذائي والاجتماعي، ولأن الهيئة صاحبة اختصاص موثوق بها نحن نضع كامل ثقتنا بفريقها الذي يقوم حاليا بتدريب المراقبين الصحيين الخاصين بمنطقة اتحاد بلديات الهرمل. وهذا التكامل بين اتحاد بلديات الهرمل والهيئة مستمر حتى تحقيق الأهداف المرجوة من مشروع سلامة الغذاء.



اتحاد بلديات الشلال: علي عساف

وزارة الصحة لم تبادر لتطبيق قانون سلامة الغذاء ونحن لن ننتظرها الى الأبد واليوم نحن نسبق الوزارة بخطوات وكل ذلك بفضل الهيئة الصحية التي كانت المبادرة وأول من فكر بصحة أهلنا وأمنهم الغذائي. ومعروف أن عدد بلديات اتحاد الشلال



قليل لذا نأمل أن يكون العمل بالمشروع سهل وسريع، وفي المرحلة الأولى بدأنا بجولات ميدانية على المطاعم والملاحم والأفران وكان لافتا تجاوب وترحيب أصحاب هذه المنشآت وتعاونهم بضرورة التحسين، وحاليا ندرّب بالتعاون مع الهيئة الصحية الاسلامية مراقبين صحيين تحضيراً للبدء بالتصنيف.

٦- الرؤية المستقبلية

١- مع البلديات والاتحادات البلدية:

ويشمل كافة الفحوصات التي تؤكد سلامة الغذاء في هذه المناطق.

• العمل مع البلديات والاتحادات البلدية على تسهيل مهمة فحص العينات على المنشآت عبر تأمين نقلها الى المختبر بشكل شهري.

• تقديم الخدمة بأسعار رمزية تغطي الكلفة التشغيلية للمختبر (لا يبغى الربح).

٥- مياه الخدمة في البلديات:

• دراسة واقع سلامة المياه المستخدمة في المنشآت والعمل على تحسينها بشكل جذري مع البلديات المعنية عبر مشاريع خاصة بتكرير المياه وغيرها.

٦- الهيئة الصحية الاسلامية:

• زيادة عديد الفريق العامل على التصنيف والاستشارة في ملف سلامة الغذاء داخل المؤسسة.

• أن تصبح الهيئة مرجعية لكافة المؤسسات الرسمية وغير الرسمية والمنشآت الغذائية وعلى كامل الأراضي اللبنانية كمستشار و كمدقق أعلى في كل ما يتعلّق بسلامة الغذاء.

٧- قانونياً:

• السعي مع وزارة الصحة لإصدار قانون شامل وقابل للتطبيق عبر المجلس النيابي خاص بسلامة الغذاء في لبنان.

• تمكين البلديات والاتحادات البلدية من مراقبين مؤهلين وقادرين على ادارة ملف سلامة الغذاء ضمن نطاق البلدية من تصنيف أولي ومتابعة تنفيذ التوصيات وتأهيل المنشآت للتصنيف النهائي وذلك بعد التدريب والتقييم المستمرين.

• تقديم المشروع الى كافة البلديات على مختلف الأراضي اللبنانية.

٢- مع العاملين في المنشآت:

• تمكين كافة العاملين وأصحاب المنشآت في المنشآت الغذائية من المعلومات ومهارات تصنيع الغذاء السليم عبر الورش الغذائية.

• السعي الى تأمين مصادر تمويل عينيّ لدعم المنشآت لإجراء التحسينات المطلوبة حتى تصل الى مطابقة معايير سلامة الغذاء.

٣- مكافحة الحشرات:

• مراقبة وتقييم واقع مشكلة الحشرات والقوارض على صعيد البلديات واقتراح آليات معالجة المشكلة داخل المنشآت وخارجها.

٤- انشاء مختبرات تخصصية:

• انشاء الهيئة الصحية الاسلامية وبالشراكة مع البلديات ٤ مختبرات تخصصية في فحص عينات الغذاء والمياه في بيروت والبقاع والجنوب (النبطية) والجنوب (صور)

غسل اليدين

1. تبليل يديك بالماء
2. وضع كمية من الصابون
3. فرك راحة يديك ببعضهما
4. فرك ظهر اليد اليمنى باليد اليسرى
5. فرك راحة اليد اليسرى باليد اليمنى
6. فرك بين أصابع اليدين
7. فرك إصبع الإبهام باليد اليمنى
8. فرك إصبع الإبهام باليد اليسرى
9. شطف يديك بالماء
10. تجفيف يديك جيداً

الخطوات الخمسة الأولى هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

النظافة الشخصية

1. غسل اليدين
2. استخدام مطهر اليدين
3. تغطية الفم والأنف
4. تجنب لمس الوجه
5. ارتداء الكمامة
6. تجنب الأماكن المزدحمة
7. تجنب المواصلات العامة
8. تجنب الأماكن العامة
9. تجنب المواصلات العامة
10. تجنب الأماكن العامة

الخطوات الخمسة الأولى هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

دليل سلامة الغذاء

الخطوات الخمسة الأولى هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

سلامة الغذاء في المنزل

الخطوات الخمسة الأولى هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

الخطوات الخمسة الأخيرة هي الأكثر أهمية لتقليل انتقال الجراثيم.

التخزين السليم SAFE STORAGE

Store food in proper order

امسك الطعام بالترتيب الصحيح

Store dirty vegetables below clean ones

امسك الخضراوات القذرة تحت النظيفة

Keep shelves clean

امسك طبقات الرفوف

Do not overfill units

لا تملأ الرفوف والحاويات أكثر من استيعابها

Label all the food

ضع تاريخ انتهاء الصلاحية على جميع الحاويات

Check units temperature routinely

راقب حرارة الرفوف والحاويات بانتظام



التخزين السليم



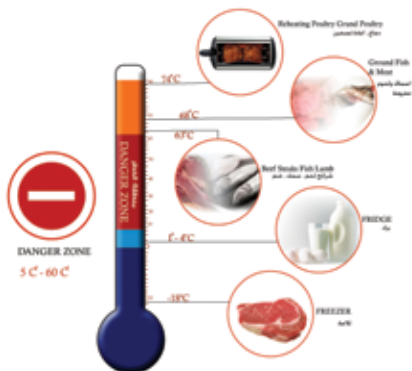
طريقة غسل اليدين PROPER HANDWASHING



طريقة غسل اليدين



منطقة الحرارة الخطرة T'DANGER ZONE



منطقة الحرارة الخطرة



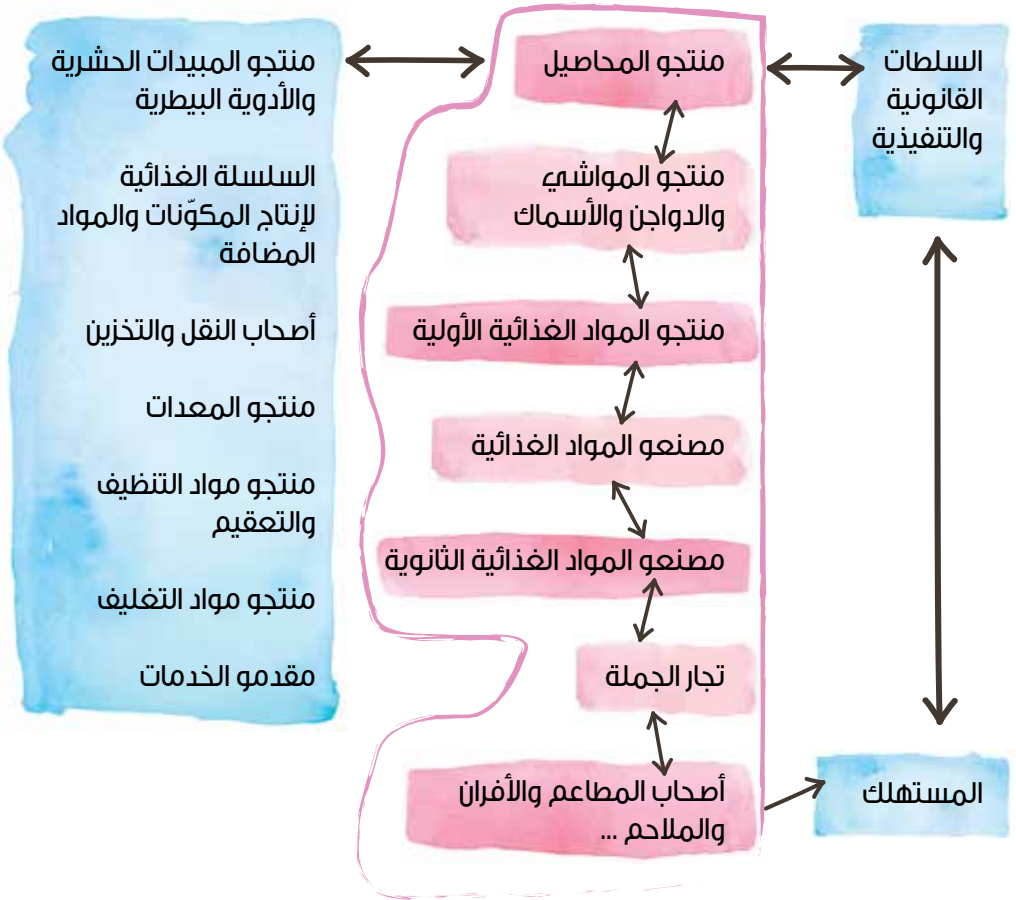
ألواح التقطيع CUTTING BOARDS



ألواح التقطيع



ملحق ٢ السلسلة الغذائية



ملحق ٣ مرسوم إشتراعي رقم ١١٨

والأنظمة لدوائر الأمن في الدولة.

- وكل ما يختص بحماية صحة الأفراد والصحة العامة كالمراقبة الصحية على أماكن الاجتماعات والفنادق والبنسيونات والمقاهي والمطاعم والأفران وحوانيت الحمامين والسّمّانين والحلاقين الخ... وبشكل عام على جميع الأماكن التي يتعاطى فيها تجارة أو صناعة المأكولات أو المشروبات والرقابة الصحية على المرتبطين بأيّة صفة كانت بهذه المحلات.

المادة ٥٥

يجوز لرئيس السلطة التنفيذية أن يرخص بالأشغال الموقوت أو بوضع البضائع موقتاً فر الطرق والأماكن العامة أو بعرضها على جوانب الأرصفة والساحات العامة وله أن يرخص أيضاً لأصحاب المطاعم والمقاهي بأن يضعوا طاولات ومقاعد وكراسي على أرصفة الطرق والساحات المذكورة.

الفصل الرابع : القسم الأول (إختصاص المجلس البلدي)

المادة ٥١

يجب موافقة المجلس البلدي في الأمور التالية :

طلبات رخص استثمار المحلات المصنّفة والمطاعم والمسابع والمقاهي والملاهي والفنادق . وعلى المجلس البلدي أن يتخذ قرار في المواضيع المشار إليها خلال مدّة شهر من تاريخ إبلاغه الأوراق المتعلّقة بهذه المواضيع والأ اعتبر موافقاً عليها ضمناً.

القسم الثاني:

الباب الثالث (الفصل الثاني) اختصاص رئيس السلطة التنفيذية :

المادة ٧٤

يتولى رئيس السلطة التنفيذية على سبيل التعداد لا الحصر:

- المحافظة على الراحة والسلامة الصحة العامة بشرط أن لا يتعرّض للصلاحيات التيتمنحها القوانين



التغذية - معادن غذائية جديدة

ألمانية... من حيث القيمة الغذائية... في وقتنا هذا... من حيث القيمة الغذائية... في وقتنا هذا...

في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية...

في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية...

النبطية: «سلامة الغذاء» من التوعية إلى مراقبة المطاعم

التغذية... من حيث القيمة الغذائية... في وقتنا هذا... من حيث القيمة الغذائية...

30/3/2017

دراسة للهيئة الصحية الإسلامية عن نظافة المطاعم في غياب الاهتمام الحكومي: 87% يتكثرون الطعام المطبوخ خارج التلاجة، و 72% يغسلون أيديهم فقط بالماء

الهيئة الصحية الإسلامية... في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية...



من أجل غذاء سليم

بموجب... من حيث القيمة الغذائية... في وقتنا هذا... من حيث القيمة الغذائية...

الهيئة الصحية الإسلامية... في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية...



الهيئة الصحية الإسلامية... في وقتنا هذا، هناك التوعية... في وقتنا هذا، هناك التوعية...

مختصرات

١. وقد، تلتم مطالع ٢٦ مبنى متجزأ

برعاية رئيس المجلس التنفيذي في حزب الله، السيد هاشم صفي الدين أقام مشروع بوعيد إعادة إعمار المناجحة المائية الجنوبية احتفالاً بتسلم مناجح المياه المتجزأة وصدها ٢٦ بمشروع تلتم طابعها ٣٦ مليون دولار، النائب ميشال عون، النائب الثاني الأمل، مهدي العريضي ممثل النائب مهدي إسماعيل، ممثلون عن لواء المقاومة، وأعمال السفارة الإيرانية ميرحبي باري، وقادةها العسكرية، اجتماعية ودينية.

وتمضي طبع وكثاني من مراحل العمل والأعمال للتحفة، وتحدث باسم السكان فريق شرارة شاكر مشروع بوعيد، ثم شرع المدير العام للشروع حسن صفي تافهين من ١٦١ مبنى المتجزأة التي تحتوي على ٦٨١ شقة، منها ١٧٨ وحدة سكنية و ٢٠٦ وحدة تجارية، وقتلت إلى أن عدد المباني المتجزأة التي استلمها ٧٨ مبنى، وقتلت إلى أن جميع الوحدات بدأت الشروع في عمل عائلت جمعية جواد البنا، وبالكثاني التي وتحتل أصحاب العقول منها واعداد، ودعا جيشي إلى التسرع دفع التعويضات للمشورين ووضع سقف زمني محدد لإنهاء هذا الملف.

شروع بوعيد، هو أحد أهم محليات تأسيس الناس بتعلمهم من الشاكر والعواطف والآحاسيس تعود عائلاتهم إلى ميولهم، وهذه الشاكر ليست شيئا عابثا والوقوف ليس موضوعا تجاريا..

٢. يوم العزى العالي

أجريت مؤسسية العادي للاعلاقة المجتمعية والصبرية وفضوليات اللغة والتواصل يوم العزى العالي في الخامس من كانون الأول الجاري، فأقامت حلالا موسيقيا ومرحيا بعنوان عجمسات، في قاعة المدرسة الأزهرية وشاركه فريق جاد الكشافي والتعليمي والشعري الذي تقدمه المؤسسة بهدف دمج العزى الاجتماعية التعليمية وتعميقها، وتضمن الحفل عرضا مسرحيا لفرقة الأهلالي للمرحوم بالإمامي بعنوان، الوطن يا لاهوت، ومشاورات موسيقية إلى جانب عرض رقص وأغاني محلية.

دراسة

هل تلتزم المطاعم معايير سلامة الغذاء؟

أى ٣٠ فقط، يستعملون البيض المكسور سلفاً لسلامة المأكول، أما الذين يتخلون من صرح صدمات طبية فتسببهم مرتفعة أيضاً، ٩٢ بالمائة.

ويكاد يكون الجميع الذين يتسرعون في الطبخ، أظهرت النتائج أن ٦٠٪ من المطاعم تخلطون أطباقها وأغذية تحضير الطعام حد استعمالها فوا يلمسها ٤٦، أما الذين يتخلطون من المأكولات باستخدام قدر كالت، تسببهم ٤٦، ويستعمل ٤٨ من المطاعم مبيدات حشرية في غرف تخزين البنية لتطبخ طاولات المطبخ والأواني والأطباق ودرجة التطهير بالصالحين والماء، فغير الإلتزام، من استعمالها.

لكن ماذا بعد هذه الدراسة، وكيف سيتم

التشريع، يتم تسليط الدراسة تسليط السور، عليها، لأن هذا الأمر يحتاج إلى محترفات متخصصة لفحص الأذية، وهو أصلاً مهمة الوزارات والبلديات على مستوى المنطق، بكت الدراسة أن ٤٦ منهم ذكور و ٥١، تذك، أما النسبة الأكبر من المطاعم، تتراوح بين ٥ و ٢٠ عاماً، ونسبت ٣٩، بينما من شرحو أعدادهم بين ١٩ و ٢٦ عاماً وامتد ٣٦، أما ما يخص التعداد الوطنية الصغرى لتعمل في المطاعم، أي المهنية، تظهر نتائج الدراسة أن حصة هذه المشاكر هم التسبب، فيما يتعلق بها السقف الأخر من العمال.

وبالنسبة لتسليط النظافة، أشارت النتائج إلى أن أقل من نصف المطاعم يتسلطون باليوم قبل تحضير الطعام ويهدم، ومن بين ١٦ الذين يتسلطون باليوم، يستعمل ٣٧ فقط، وفي الحالات الأخرى، تشير الدراسة إلى أن ٢٨ فقط هم يتأكدون من أن الصناعات ودرجة التلوث للمعدات والدمج وهو ما يتم إلى سلامتها، فهم فقط ٤٢، إذ على ذلك، فليس أن ٢٨ من المطاعم لا يستعملون ميزان الحرارة لتتأكد من درجة حرارة الطعام، أما أولئك الذين يتفحصون الأضمة الطوية في درجة حرارة الغرفة فقط ٤٧، وهي



بعد حرب تموز ٢٠٠٦، نقل عمل هذه المرحلة من إعادة إعمار ويطبخة الشكل الضامة الجنوبية، لتأثر فيها الإنتاج على مستوى بنيت نسبة الصناعة صديقة الطعام، أسرة لا يقل التسبب، لكن ما ينظر الإلتزام أكثر، هو الإلتزام المتوازي لهذه المطاعم، حيث لا تزيد النسبة بين كل مطعم وآخر من أكثر متر تفرقة، وعبارة الشبه، هادي لتسليط مواج في هذا

فعل.

هذا الأمر يستدعي التساؤل عن مدى تأثير الرقابة على ما تقدمه هذه المطاعم للزائرين، فيما الدوا عائلت ما أجوزها أجنبية من مراقبة سلامة الماء، والنظافة في الطعام، البيئة الصحية الإسلامية التي توضع القائم، عائلت صحية كبيرة، ينسب رطلها قدر الإمكان، ربما ما نتاج من قدرات ذلك أصدرت دراسة طبية متخصصة عن وضع المطاعم عندما زار مطبوخو البيئة ٦١ مطبعا في الضاحية الجنوبية، واستعملوا مدى التفرق شروط السلامة الغذائية فيها.

هي حجة مطوية، لكن نتائجها تغيرت من حالة عامة، ويضع هذا التساؤل لتكرب النظام على مستوى الخدمات والأسعار إلى حد مطبق أجريت الدراسة وفقاً لشروط منظمة الصحة العالمية التي ركزت جزئياً من لغاتها، وانضمت إلى ٦١ مطبعا لزيتات في مناطق ثلاث شر العام، جارة حريف، والكويت والسيه هادي تسليط، والسبب في مخالفة البنية ليس الشيء بل انتشار هذه المظالم، بل أنه تعذر على الجمعية تداعماً، إذ يوجد في مطال طبية

مطبخا، وحدها ٧١ مطبخا، تتاكد الضوابط والأسئلة والشاكرت معايير شرط السلامة الغذائية لجهة النظافة على مستوى التجهيزات والتأمين على الطعام، أما الدوا المستعملة في الأضمة، وهي



الإلتزام من نتائجها، وبهذه سلطت الدراسة الضوء على إجمالاً تسبب، محبة يتبين تحرك انتشار أكثر، فيما يدعو العمل على تحسين المقاربات الإيجابية المطوية أيضاً، وفي هذا السياق، تظهر النتيجة الأولى في مشروع سلامة الغذاء، في المطاعم، فأكثية المطاعم ستستمر، وكان التفرص مع أصحاب المطاعم ومعدات المسالك إلى إقامة ورشات تدريبية للتأمين بها، وذلك لتوسيع نطاقهم على كيفية القيام بعملهم بشكل مكثف، بخلاف على ذلك كليات وشاكر ستروج على الطعام، وكان أضرها دليل، سلامة الغذاء أيام، يخصص فيها التدرجون أدرس على يد اختصاصين في العناية والصحة البيئية والصحة العامة، أما بعد انتهاء التدريب، فتتابع مستوى لتأكد العاملين بما تعلموه، ومدى تطبيقهم لشروط الصحة، ويحظى عملية التأهيل بالتنسيق مع المختصين.

محمد محسن



صحن من مطاعم بعض المطاعم ارتقت بأحوالها

ملحقه الخريطة

