

السلامة الغذائية هي قضية أساسية في مجال الصحة العامة. وتهدف إلى ضمان أن تكون الأغذية المستهلكة آمنة ولا تشكل أي خطر.

الهدف هو إعلام المستهلكين بالمخاطر الغذائية ووسائل الوقاية منها، وتشجيع استهلاك مسؤول ومستدام، والتنوعية بالحد من هدر الغذاء، والتذكير بأهمية احترام قواعد النظافة والسلامة على طول السلسلة الغذائية.

ثقة المستهلك تقوم على جودة المنتجات، ومصداقية المعلومات المقدمة، واحترام معايير النظافة والسلامة.

لماذا نتحدث عن "منتجات آمنة"؟

المنتج الغذائي الآمن هو منتج لا يشكل أي خطر على الصحة ويحترم المعايير الصحية والتنظيمية. يتم تصنيعه ونقله وحفظه في ظروف نظافة خاضعة للرقابة، ويتضمن وسمًا واضحًا ومتوافقًا (المكونات، المواد المسببة للحساسية، التواريخ، المنشأ).

تعد سلامة المنتجات أمرًا ضروريًا لحماية المستهلك، وهي تقوم على المسؤولية المشتركة بين المنتجين والموزعين والمستهلكين.

المستهلك الواثق:

- يلعب دورًا محوريًا في الوقاية من المخاطر الغذائية.
- ويجب عليه خصوصًا:
- قراءة الملصقات بعناية.
- التحقق من تواريخ الاستهلاك.
- احترام شروط التخزين.
- اعتماد ممارسات نظافة مناسبة عند تحضير الأغذية.

المستهلك المطلع هو مستهلك أكثر ثقة وأكثر حماية.



جامعة أبو بكر بلقايد
- تلمسان -

المركز الطبي الوقائي

التوعية بسلامة الغذاء وحماية المستهلك



رَمَضَان

منتجات آمنة،
مستهلكون واثقون



النظافة وسلامة الغذاء في الحياة اليومية:

عدم احترام قواعد النظافة قد يؤدي إلى التسمم الغذائي.
القواعد الأساسية:

- غسل اليدين قبل الطهي.
- تنظيف أسطح العمل والأدوات.
- فصل الأطعمة النيئة عن المطهية.
- احترام سلسلة التبريد.
- طهي الأطعمة عالية الخطورة جيدًا.

تضمن هذه الإجراءات البسيطة منتجات آمنة للاستهلاك.

دور المستهلك:

يلعب المستهلك دورًا محوريًا في سلامة الغذاء.

ويجب عليه:

- التحقق من حالة المنتجات وملصقاتها.
- احترام شروط التخزين.
- الإبلاغ عن أي منتج مشكوك فيه.

المستهلك اليقظ هو مستهلك محمي.

تعتمد سلامة الغذاء على المعلومات والوقاية ومسؤولية كل فرد، وذلك لضمان غذاء صحي وآمن ومستدام.

فهم الاستهلاك المسؤول:

يهدف إلى استهلاك أفضل وليس بالضرورة أكثر.

ويتضمن ما يلي:

- الشراء وفق الاحتياجات الحقيقية.
- تجنب هدر الطعام.
- تفضيل المنتجات ذات الجودة، والمحلية، والموسمية.
- اعتماد سلوكيات تحترم الصحة والبيئة.

كل تصرف مهم من أجل غذاء أكثر استدامة.

هدر الطعام:

يشير إلى الأطعمة التي تُرمى بينما لا تزال صالحة للاستهلاك.

الأسباب الرئيسية :

- الشراء المفرط.
- سوء فهم تواريخ الاستهلاك.
- سوء حفظ الطعام.

مشكلة يجب الحد منها: كيف نتصرف بفعالية؟

- تخطيط الوجبات والمشتريات.
- فهم التواريخ:
 - DLC "تاريخ انتهاء الصلاحية": تاريخ لا يجب تجاوزه (خطر صحي)
 - DDM "تاريخ الصلاحية الأدنى": تاريخ إرشادي (جودة، غير خطر صحي)
- تحسين ممارسات التخزين.
- تعديل الكميات حسب الحاجة.
- إعادة استخدام البقايا.