

# النشرة الإخبارية



## الهيئة العامة للغذاء والتغذية

PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

P.A.F.N

## الرئيسية / أخبار الكويت

كشفت حملاتها قبل دخول رمضان بوضع خطط متكاملة لمتابعة سلامة المواد الغذائية بداية من المنافذ ومروراً بآماكن التخزين ووصولاً إلى أسواق البيع

## «هيئة الغذاء» لـ «الأنباء»: لا تهاون مع المستهلكين بصحة المستهلكين



علي الكندري

- الكندري: فريق تفتيش على مدار 24 ساعة وآخر للفترة الصباحية ولدينا حملات أسبوعية للتفتيش على المواقع الكبيرة
- الفارس: أخذ عينات عشوائية من الأغذية لفحصها مع التأكد من سلامة المتعاملين مع المنتجات الغذائية وسيارات نقلها
- الجلال: تكثيف الجولات التفتيشية على أفرع التموين والأسواق الموازية مع الكشف الظاهري على المواد الغذائية



عبدالرحمن الفارس

### حنان عبدالمعبود

شهر رمضان الكريم من الأشهر التي تشهد استهلاكاً كبيراً للمواد الغذائية، مما يستدعي من المختصين تكثيف الرقابة على المواد الغذائية مع اتخاذ العديد من الإجراءات لضمان سلامة الأغذية، ويعد ذلك من أهم الأمور التي يراعيها الهيكل التنظيمي لهيئة الغذاء والتغذية التي تختص بكل ما يتعلق بالأغذية وإدارتها والإشراف عليها وترتيب كافة الأمور، بدءاً من المنافذ البرية ومراقبة منافذ



سعود الجلال



فحص ظاهري مبدئي للروبيان والأسماك في الأسواق (محمد هاشم)



من الجولات في الجمعيات

المطار ومخازن التبريد، وكذلك الإشراف على جودة الغذاء ومراقبة المواصفات والمقاييس الخاصة بذلك ليتم إخراجها بأعلى مستوى.

«الأبناء» التقت عددا من مديري إدارات تفتيش المحافظات التابعة للهيئة العامة للغذاء والتغذية للوقوف على الاستعدادات والإجراءات المتبعة خلال شهر رمضان لضمان سلامة المستهلكين، وقد أكد هؤلاء المديرون أنه لا تهاون مع أي مستهتر أو متلاعب بصحة المستهلكين من مواطنين ومقيمين، مشيرين إلى أنه تم وضع خطط متكاملة وتنظيم حملات مكثفة لضبط الأسواق بهدف الحفاظ على سلامة المواد الغذائية لتحقيق الأولوية الأولى للهيئة وهي سلامة المستهلكين.

وتحدث المديرون عن الحملات المختلفة والإجراءات المتنوعة للهيئة لكي تحقق أهدافها، كما تطرقوا إلى العقوبات المختلفة على المتجاوزين والمخالفين للوائح المنظمة، وكيفية التدرج في العقوبة من تسجيل تعهدات وإنذارات ومخالفات وصولا إلى إغلاق المنشأة، كل ذلك يستهدف توفير مواد غذائية آمنة للمستهلك، فإلى التفاصيل:

#### التعاونيه والاسواق الموازيه

البداية كانت مع مدير إدارة تفتيش حولي التابعة للهيئة، علي الكندري والذي أشار إلى أن الجولات التفتيشية موجودة بشكل يومي على جميع المنشآت الغذائية الموجودة بالمحافظة حيث هناك فريق يعمل على مدار 24 ساعة وفريق للفترة الصباحية، كذلك هناك يوم مخصص أسبوعيا لعمل حملة تفتيشية ينضم فيها فريق النوبات مع الفريق الصباحي ويعملون كفريق واحد في حملة على المواقع الكبيرة التي نرصد احتياجها لحملات تفتيشية، وهذه الحملات إضافة إلى كونها تستهدف تنظيم العمل ومراقبة المواصفات والمقاييس الخاصة بالغذاء فإنها كذلك تستغل في توعية أصحاب المنشآت الغذائية حول طريقة تداول المواد الغذائية والتأكد من سلامة المنشآت ومدى التزامهم بلوائح الهيئة العامة للغذاء والتغذية وكذلك الاشتراطات الصحية وفق قرارات مجلس الوزراء.

وأشار إلى أنه مع الظروف التي يشهدها العالم من انتشار وباء كورونا إضافة إلى حلول شهر رمضان الكريم تمثل أجواء، فقد تم إعداد خطة كاملة لجميع الأسواق المركزية والجمعيات التعاونية ومنشآت التموين الموجودة في الجمعيات التعاونية والمخازن التي تضم مواد غذائية، للتأكد من سلامة جميع المواد الغذائية وصلاحيتها، مؤكداً أن شهر رمضان يختلف عن باقي الأشهر في الأسواق المركزية والجمعيات التعاونية والتي تقدم العروض قبل وأثناء الشهر الكريم ولهذا نستعد له استعدادا تاما ونراقب كل الإجراءات هناك أولا بأول للتأكد من طريقة حفظ المواد الغذائية بالمنشآت نفسها وكذلك طرق التخزين وتاريخ الصلاحية.

وكشف الكندري أن المخالفات خلال شهر رمضان تختلف حسب الأسواق، مبينا أن هناك أسواقا معروفة عنها الالتزام وأسواق أخرى على العكس وخاصة الأسواق التي تحاول تصريف المواد الغذائية التي يقترب تاريخ صلاحيتها من الانتهاء فيستخدمونها خلال فترات العروض، مبينا انه ليست هناك لائحة تحدد الفترة التي يجب رفع المنتجات المقاربة على الانتهاء من الأسواق طالما كانت صالحة للاستهلاك من كافة الجوانب سواء تاريخ صلاحية او تخزين مناسب وسارية المفعول، مستدركا أنه في المقابل نتابع عن كثب ونبيه أصحاب المنشآت الغذائية بقرب انتهاء صلاحية المنتجات وأي مادة غذائية تقارب على الانتهاء نتابعها حتى يتم رفعها من السوق في الفترة المحددة حيث المواد التي نرصد قرب انتهاء صلاحيتها تكون تحت المراقبة بالنسبة لنا.

## سلامة العمالة

وأكد الكندري ان الهيئة العامة للغذاء والتغذية بتوجيهات من المدير العام ونائب المدير العام لشؤون الرقابة والتفتيش دائما حريصة كل الحرص على التأكد من سلامة المنشآت الغذائية وسلامة كل المنتجات التي يتم تداولها، وأن المفتشين يعملون من باب المسؤولية الوطنية في متابعة هذه المنشآت.

كما أشار الى أن الحملات التفتيشية تشكل عنصر خبرة بين المفتشين وتبادل للخبرات فيما بينهم، وقال «نقوم بعمل دورات تدريبية للمفتشين الجدد الى جانب تبادل الخبرات بين المفتشين الجدد بالعمل خلال الحملات مع المفتشين القدامى الذين يشكلون خبرة مميزة في الإجراءات المتبعة وكيفية لقيام بالعمل بأفضل صورة».

## ثلاث نوبات

من جانبه، قال مدير إدارة تفتيش العاصمة بالهيئة العامة للغذاء والتغذية عبدالرحمن الفارس: نقوم قبل حلول شهر رمضان بإعداد خطة لمراكز التسوق والمنشآت الغذائية من جمعيات ومطاعم وغيرها، حيث تبدأ الخطة من المخازن والمصانع وخط إنتاجهم وخط توصيلهم إلى نقاط البيع.

وأضاف «لدينا حملات طوال 24 ساعة على نظام ثلاث نوبات حيث نقوم بزيارة المصانع التي تعمل الفجر والمخازن وخلالها يتم التأكد من سلامة الغذاء من خروجه من المخزن او المصنع ومتابعة وصوله الى الأسواق وعدم تكدسه والتأكد من صلاحية المنتج وتخزينه داخل الجمعيات سواء كانت مبردة أو مجمدة».

وأوضح الفارس أن الحملات التفتيشية التي تنظم قبل حلول شهر رمضان يتم وضع خطة سنوية لها تختص بشهر رمضان، وهذه الخطة توضع قبل حلول الشهر الكريم خلال أربعة أسابيع على حسب حجم المحافظة، حيث نقوم خلالها بزيارة المخازن والمصانع، للتأكد من سلامة المنتج قبل خروجه من المخزن أو المطعم بأخذ عينات منها والتأكد من سلامتها، حيث يقوم المفتشون أيضا بعمل كشف ظاهري ويكون حسب خبرة المفتش أو كشف مخبري حيث يتم أخذ عينة مع حجز البضائع حتى التأكد من سلامتها وبعد ذلك يتم إعطاؤهم تصريحا بنقل المواد الغذائية إلى الأسواق ومن ثم نقوم بزيارة المنشآت التي تباع هذا المنتج سواء جمعيات أو أسواق أو بقالة أو مطعم للتأكد من تطبيق الاشتراطات إضافة إلى الحفاظ على سلامتها من وضعها في ثلاجات إن كانت مبردة ويشمل جميع هذه المراحل وكذلك التأكد من وجود الكارت الصحي للعامل عبر الفحص الخاص بكونه صالحا للعمل من قبل وزارة الصحة.

وأضاف الفارس ان الآلية واضحة بالنسبة لعملنا، حيث نحرص على التفتيش الدوري على المنشآت الغذائية كافة وأخذ عينات عشوائية والتأكد منها وكذلك التأكد من جميع العاملين مع المنتجات الغذائية من حصولهم على الفحص الصحي من قبل وزارة الصحة والتأكد من سلامتهم الصحية إضافة إلى تراخيص سيارات نقل المواد الغذائية أيضا

بدوره، قال مدير إدارة تفتيش محافظة الأحمدية في الهيئة العامة للغذاء سعود الحميدي الجلال إنه مع حلول شهر رمضان المبارك يتم سحب عينات عشوائية من جميع السلع الرمضانية وغيرها للتأكد عن مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

كما نقوم بتكثيف الجولات التفتيشية على افرع التموين للكشف الظاهري على المواد الغذائية، حيث إن الاستعدادات لهذا الشهر جاءت كما كانت استعداداتنا نفسها للعام الماضي إلا ان العاملين الأخيرين شكلا فارقا في اختلاف ظهور وانتشار جائحة فيروس كورونا حيث كان الجانب الأبرز يتمثل في فحص العمالة والتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية.

وأوضح الجلال أن حملات التفتيش متنوعة ومستمرة على مدار 24 ساعة سواء على سيارات نقل المواد الغذائية أو الأسواق المركزية او الجمعيات التعاونية وجميع المنشآت الغذائية تتم متابعتها من خلال الكشف الدوري من قبل المفتشين.



## محليات

# كلية العلوم الحياتية تبحث التعاون مع هيئة الغذاء

نواف الهاجري: الكلية تساهم في رفع مستوى المهارات  
المهنية والأكاديمية والإدارية للأفراد

14-04-2021

كتب الخبر: أحمد الشمري



كشف العميد المساعد للتخطيط والاستشارات والتدريب في

من جانبه، لفت القائم بأعمال رئيس قسم علوم الغذاء والتغذية في الكلية د. فواز المنصور إلى الدور الرائد للقسم، والذي يُعد من المجالات المهمة في علوم الحياة، والتي تجمع بين العلوم الأكاديمية والتطبيقية المتعلقة بتطوير وتحديث صناعة الأغذية وضمان سلامتها وجودتها.

بدورها، أكدت هيئة الغذاء والتغذية أن هذا الاجتماع يهدف إلى فتح باب التعاون المشترك بين الجهتين، لافتة إلى أن مجالات العمل متنوعة لخريجي قسم علوم الغذاء والتغذية.

وأضافت الهيئة، في بيان صحفي، أمس، أنها تختص بوضع خطط وبرامج الغذاء والتغذية، وتقييمها، ومراقبة تطبيق القوانين واللوائح الخاصة بالغذاء والتغذية، وتقرير البرامج الخاصة بمواصفات وإجراءات فحص الأغذية، وتقرير صلاحيتها للاستهلاك الآدمي، ومطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة.



الرئيسية / أخبار الكويت / أخبار التربية والتعليم

## اجتماع تنسيقي بين كلية العلوم الحياتية والهيئة العامة للغذاء والتغذية

الثلاثاء 2021/4/13 المصدر: الأنباء عدد المشاهدات 4008

ويهدف هذا الاجتماع الى فتح باب التعاون المشترك بين الجهتين، حيث أشارت الهيئة العامة للغذاء والتغذية إلى أن مجالات العمل متنوعة لخريجي قسم علوم الغذاء والتغذية في كلية العلوم الحياتية بجامعة الكويت، حيث تختص الهيئة بوضع خطط وبرامج الغذاء والتغذية وتقييمها ومراقبة تطبيق القوانين واللوائح الخاصة بالغذاء والتغذية وتقرير البرامج الخاصة بمواصفات وإجراءات فحص الأغذية وتقرير صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة.

وجدير بالذكر أن قسم علوم الغذاء والتغذية يهدف إلى إكساب الطالب المعارف والخبرات الإنسانية المتنوعة في مجال الصحة والتغذية وعلم الغذاء وتطوير خبرات التعليم لديه لرفع درجة الكفاءة والفعالية والمبادرة في إثراء الحياة على كافة الأصعدة في المجتمع الكويتي، وتتضمن الخطة الدراسية للقسم مواد أساسية نظرية وعملية لمعالجة واحدة من أكثر القضايا مساسا بصحة الإنسان ومظهره الأ وهي التغذية وعلم الغذاء، بالإضافة إلى ذلك يطرح القسم مواد مساندة لزيادة الوعي التغذوي وتقييم الحالات التغذوية، وتتركز رسالة القسم على إعداد خريجين متخصصين يتمتعون بمواصفات عالية في علوم الغذاء والتغذية.



عقدت كلية العلوم الحياتية اجتماعا تنسيقيا مشتركا مع الهيئة العامة للغذاء والتغذية، وذلك تماشيا مع سياسة جامعة الكويت لتحقيق سبل التعاون مع مؤسسات الدولة بحضور العميد المساعد للتخطيط والاستشارات والتدريب د.نواف الهاجري والقائم بأعمال رئيس قسم علوم الغذاء والتغذية د.فواز المنصور.

وتم خلال الاجتماع مناقشة سبل التعاون بين قسم علوم الغذاء والتغذية في كلية العلوم الحياتية والهيئة العامة للغذاء والتغذية.

وبدوره، بين د.نواف الهاجري دور كلية العلوم الحياتية المتميز في المجالات البحثية والتدريبية والاستشارية والذي بدوره يساهم في رفع مستوى المهارات المهنية والأكاديمية والإدارية للأفراد.

ومن جانبه، أشار د.فواز المنصور إلى الدور الرائد للقسم والذي يعتبر من المجالات المهمة في علوم الحياة والتي تجمع بين العلوم الأكاديمية والتطبيقية المتعلقة بتطوير وتحديث صناعة الأغذية وضمان سلامة الأغذية وجودتها.