

## دبي.. حملات تفتيشية مكثفة خلال رمضان للتأكد من سلامة الأغذية



دبي: سومية سعد

كشف سلطان الطاهر، مديراة سلامة الغذاء في بلدية دبي، حملات تفتيشية مكثفة خلال شهر رمضان، للتأكد من سلامة الأغذية الأكثر تداولاً، والتزام المؤسسات الغذائية والمتعاملين، بالاشتراطات الصحية والإجراءات الاحترازية الوقائية، للاشتراطات الخاصة بنقل المنتجات والمواد الغذائية وتخزينها وتحضيرها وعرضها

وقال "ستشمل الحملات التفتيشية: حملة قبل حلول الشهر الكريم، على المستودعات الغذائية، والتركيز على المنتجات التي يكثر تداولها في رمضان، لضمان مطابقتها لمعايير السلامة الغذائية. وحملة دورية مستمرة تبدأ في مستهل الشهر الفضيل، على منافذ البيع، مثل المجمعات الاستهلاكية ومراكز التسوق، للتأكد من الالتزام بالاشتراطات الصحية. وحملة على الأسواق، مثل سوق الخضار والفواكه الطازجة المركزي، وسوق الواجهة البحرية، التي يزداد فيها تسوق المستهلكين خلال الشهر المبارك، لضمان سلامة المنتجات الطازجة التي تكون عادةً سريعة التلف، في حال عدم الالتزام بعرضها وتخزينها وتداولها، وفقاً لاشتراطات السلامة الغذائية

## سلطان الطاهر

وأضاف: "أكملنا الاستعدادات اللازمة بتكثيف الزيارات والتفتيش على مؤسسات إعداد الوجبات من فرق التفتيش المتخصصة، حيث يكثر استهلاك الأطعمة المقلية، ومن ثم فإننا نركّز على جودة الزيوت المستخدمة، والتأكد من أماكن التخزين والتحضير، وطرائق الطبخ والإعداد والنقل، والتأكد من التزام العاملين على تقديمها بالنظافة الشخصية، والتزام كل معايير السلامة

## المطابخ الشعبية

وقال الطاهر: ستركّز على عمليات التحضير والضبط الحراري للأغذية وسيارات نقل الأغذية والتأكد من مدى الالتزام بالشروط والمواصفات الفنية. وتوجّهت فرق التفتيش المختلفة إلى التركيز قبل رمضان المبارك، وخلال على المؤسسات الغذائية، وخاصة المطابخ الشعبية والمخابز، والتأكد من تطبيق أفضل الممارسات، أثناء التحضير والإعداد والتخزين والعرض والنقل

## العرض الخارجي

وقال: ألزمتنا المؤسسات الراغبة في عرض منتجاتها خارجاً، الحصول على تصريح مسبق من الإدارة، ويكون ذلك قبل الإفطار بساعتين فقط، ويجب على المؤسسة الغذائية الالتزام بالحفظ الحراري، وأن تكون المادة الغذائية محفوظة بأكثر من 65 درجة دفعا لأي نشاط بكتيري