

بلدية الحمرة توعي بمعايير سلامة المنتجات الغذائية



الشارقة: «الخليج»

أطلقت بلدية الحمرة، عبر قسم الصحة العامة، سلسلة من المحاضرات والورش التوعوية والتثقيفية الهادفة إلى التعريف بالمعايير الصحية لسلامة المنتجات الغذائية، والتعرف إلى مصادر تلوث الأغذية وإكساب المشاركين المعرفة والثقافة الغذائية، وذلك تماشياً مع خطتها الاستراتيجية للأعوام 2023 وحتى 2026

حملت المحاضرة الأولى عنوان (آلية وطرق التعامل مع الغذاء) واستهدفت الطالبات والمشرفات في مدرسة القلعة للتعليم الأساسي والثانوي بالحمرة وهدفت إلى صقل الجانب المعرفي لدى المشاركات، بالطرق السلمية للمحافظة على الأغذية من التلوث وتوضيح درجات حرارة التخزين الآمن.

وجاءت المحاضرة الثانية التي قدمها مختصو الصحة العامة في بلدية الحمرة، بعنوان (مصادر وأنواع التسممات الغذائية)، وتضمنت شرحاً وافياً حيال المفاهيم المرتبطة بالتسمم الغذائي ومسبباته

من جانبه، أفاد محمد سلطان بن حارب المهيري، رئيس قسم الصحة العامة في بلدية الحميرية، أنه تم تقديم شرح واف لكافة المشاركين في المحاضرات والورش مع تقديم تطبيقات تفاعلية وتدريب عملي حيال سلامة الأغذية وجودتها، وإطلاق العديد من الرسائل التوعوية حيال اشتراطات تحضير ونقل المنتجات والمواد الغذائية والأطعمة، والطرق الآمنة للتخزين ودرجات الحرارة المناسبة لكل صنف، إلى جانب العديد من النصائح والإرشادات الصحية في مختلف مجالات السلامة الغذائية.

وفي تصريح، أشار مبارك راشد الشامسي مدير بلدية الحميرية، إلى مواصلة بلدية الحميرية لشراكتها المؤسسية مع مختلف الدوائر والمؤسسات ومدارس منطقة الحميرية والجمهور من الزوار، لتقديم سلسلة من البرامج والفعاليات التوعوية والصحية.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024