

ولا يحاسبهم ففي بعض المطاعم الصغيرة نرى ان العامل الذي يقدم الطعام بنفسه يستلم النقود وينظف الطاولة ويحضرها من جديد ، ومن ثم يقدم الغذاء بنفس اليد الى ضيف آخر وبدون غسل جيد لليدي . ان صناعة المطاعم تعاني مما يسمى بالدوران السريع في العمل مما يؤدي الى تواجد العاملين غير الصحيين الذين لديهم عادات غير صحية .

٣- البناء والاجهزة والمعدات : هناك مثل عن حالة تسم حصلت في احدى محلات بيع الكيك والمعجنات وكانت بسبب كيكية مبردة ، وعند فحص درجة حرارة الثلجة كانت (٧ م) وعند فحص الكيكية مختبريا وجد فيها عدد من البكتريا المرضية . وعند تحليل المشكلة تبين ان الثلجة تعمل بشكل غير جيد وان الكيكية حضرت بطريقة غير صحية ادت الى نمو البكتريا المرضية ، اذن فمن البداية وعند التخطيط لانشاء مطعم فإن الحالة الصحية للمطعم يجب ان تؤخذ بعين الاعتبار وتكون مواد البناء والاجهزة والمعدات قابلة للتنظيف (Cleanable) .

اذن تعود صحة الاغذية الى نظافة الغذاء وخلوه من المواد المسببة للتسمم الغذائي سواء كانت حيوية ام كيميائية ام فيزيائية ، يعني ان الغذاء موعرب شكلا وطعما ولم يسبب أي مرض للمواطن .

ان تطبيق العناية الصحية في المطعم يعني تطبيقا لكل عملية داخل المطعم بدءا من شراء الاغذية ومرورا باستلامها و تخزينها وتحضيرها وانتهاء بتقديمها الى المواطن .

ومن المحتمل ان يفكر مدير المطعم او رئيس قسم الاطعمة والمشروبات في الفندق في كيفية تقديم خدمة مثالية للضيف ، ويعلم انه تقع عليه مسؤولية المحافظة على صحة الضيوف ، ولكن بعضهم وللأسف يعتقد ان العناية بالغذاء عملا ثانويا وليس اساسيا بل يعتبره بعضهم انه عمل غير مجد من ناحية المردود المادي . وهذا يعود الى جهل وقلة وعي المدير باهمية العناية الصحية بالغذاء وكما زادت معرفته بالامور الصحية الخاصة بالغذاء تجعله يهتم اكثر بصحة الغذاء في مطعمه .

ان المهنيين المختصين في مجال الطعام والشراب يؤكدون على الغذاء من خلال الاسس الاتية :

(تقديم الغذاء ساخنا ، حفظ الغذاء البارد في معدات واجهزة التبريد ، غسل الايدي باستمرار) وهذه هي القواعد الاساسية التي تستخدم في المطاعم الناجحة ، اذ تعتبر حماية المواطنين من التسمم الغذائي دالة على تقدم حضاري ويجب تنبيه الناس الى المخاطر الناتجة عن هذه المشكلة الصحية . ومحاولة إيجاد الحلول لها ومن هذه الحلول متابعة الفرق الصحية التابعة لقسم الرقابة الصحية بالتعاون مع القطاع السياحي المسؤول ورابطة الفنادق والمطاعم وفرق وزارة العمل والشؤون الاجتماعية لتطبيق القوانين الصحية بشكل مثالي .

ومن اجل تسليط الضوء على العوامل التي تتكرر بسببها حالات التسمم الغذائي في المطاعم ليطلع عليها مدير الاطعمة والمشروبات وليكون حذرا" منها وهي العوامل الثمانية الاتية :

١- الفشل في تبريد الاغذية تبريدا جيدا وكفوءا في الوقت المناسب .

٢- الفشل في تسخين الاغذية الى الدرجات الحرارية التي تتلف البكتريا المرضية .

٣- العمال المصابون بالامراض .

٤- تحضير الاغذية قبل يوم او اكثر من تقويمها للضيوف .

٥- خلط الاغذية الطازجة الملوثة بالاغذية المطبوخة المحضرة .

٦- السماح للاغذية بالبقاء مدة طويلة في درجات حرارية ملائمة لنمو البكتريا .

٧- الفشل في اعادة تسخين الاغذية المطبوخة المتبقية الى درجات حرارية مناسبة لقتل الخلايا الخضرية للبكتريا .

٨- تلويث الاغذية الطازجة او المطبوخة اما بواسطة ايدي العمال او خلال الاجهزة والمعدات غير النظيفة او المواد الكيماوية خطأ .