

# سلامة الأغذية هي مسألة تهم الجميع في المدارس والمراكز النهارية لتعليم الأطفال

## أهمية سلامة الأغذية

في الكافيتريات، كجزء من برامجها الصحية وكذلك البدء بتطوير ثقافة سلامة الأغذية لدى الطلاب في سن مبكرة، مما يساعد على خلق جيل جديد من المستهلكين الأصحاء.

وعلى الرغم من أن طرق توزيع الوجبات المدرسية قد تختلف - من حافظات الطعام التي تقدم وجبات ساخنة أو باردة والمحضرة في مطبخ في الموقع الذي يديره طاقم المدرسة أو شركة خارجية لإعداد الطعام إلى حافظات للطعام يديرها الآباء أو خدمة الوجبات المحدودة أو الوجبات خفيفة - يجب أن تكون خطوات عملية إعداد الطعام المقدم في المدارس والمراكز النهارية لتعليم الأطفال خاضعة لمتطلبات سلامة الأغذية.

يعتبر الغذاء الآمن ذو القيمة الغذائية والمتنوع في مرحلة الطفولة أحد المكونات الرئيسية لعالم للأطفال يخلو من جميع أشكال سوء التغذية. ويتحمل الأطفال دون سن الخامسة 40 في المائة من عبء الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وهم أكثر عرضة لسوء التغذية والوفيات بسبب الغذاء غير الآمن. فقد وجد بأن 149 مليون منهم يعاني من قصر في القامة بالنسبة لأعمارهم؛ بينما يعاني 45 مليون طفل من وزن منخفض بالنسبة لطولهم. وعليه، عندما يكون الغذاء غير آمن، يكون من الصعب تحقيق الأهداف الغذائية.

وتساهم سلامة الأغذية في النمو والتطور الصحيين عند الأطفال. لذلك، تعد المدارس والمراكز النهارية لتعليم الأطفال والمرافق الأخرى أماكن مهمة لتعزيز سلامة الأغذية. كما يجب على المدارس تعزيز سلامة الغذاء



# ماهي فوائد سلامة الأغذية؟

## فوائد على المدى الطويل

**صحيًا:** تحسين الرفاه وتحسين النمو الجسدي؛  
**انمائياً:** تحسن الأداء الدراسي بسبب تحسين القدرة  
المعرفية وانخفاض فترات التغيب عن المدرسة؛  
**اقتصادياً:** إنتاجية أكثر في العمل وزيادة إمكانات  
الازدهار في حياة البالغين.

## فوائد على المدى القصير

**صحيًا:** ينخفض معدل إصابة الأطفال بالأمراض  
ويتمتعون بصحة أفضل بشكل عام؛  
**انمائياً:** تقليل الخمول وتحسين التركيز؛  
**اقتصادياً:** انخفاض النفقات الصحية وانخفاض  
تكاليف رعاية الأطفال.

## كيفية تحسين سلامة الأغذية

### بالنسبة للمدرسين وموظفي المدارس

**التأكد** من غسل الأطفال لأيديهم بالصابون والماء  
النظيف قبل وبعد تناول الطعام وبعد الذهاب إلى  
الحمام.

**التواصل** مع الأسر المختلفة وأشراكها في  
بروتوكولات سلامة الأغذية من خلال المشاركة في  
المعلومات حول كيفية تخزين الطعام الذي يتم  
إحضاره من المنزل بشكل صحيح.

**تعليم** الأطفال منذ وقت مبكر كيفية تحضير  
الطعام والتعامل معه على نحو سليم، حيث  
أن ذلك سيعمل على تزويد الشباب بالمعرفة  
والعادات الجيدة لاحقاً في حياتهم.

### بالنسبة للسلطات المدرسية

**تلبية** المتطلبات التنظيمية لسلامة الأغذية في  
قاعات الطعام والكافيتريات من خلال:

وجود مشرف لسلامة الأغذية مع التدريب  
والمهارات والمعرفة لضمان اتباع جميع  
الإجراءات المنصوص عليها، مثل غسل اليدين  
بالماء النظيف قبل التعامل مع الطعام؛

ضمان وجود برنامج لإدارة سلامة الأغذية، مثل  
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وتلبية  
المتطلبات المحلية.

**توفير** التدريب على سلامة الأغذية لجميع  
الموظفين وأولياء الأمور المشاركين في إعداد  
الوجبات وتقديمها.

**تضمين موضوع** سلامة الأغذية في مناهج محو  
الأمية في مجال الأغذية لضمان أن سلامة الغذاء  
تصبح مفهوماً مدرجاً في الأعراف الاجتماعية خلال  
فترة نمو الأطفال وتطورهم.

**التشجيع** على استخدام المفاتيح الخمس  
لمنظمة الصحة العالمية للأغذية الأكثر أماناً  
بين صفوف المدرسين والطلاب.

قم بتنظيم نشاط بمناسبة اليوم العالمي  
لسلامة الأغذية في 7 حزيران / يونيو أو  
حوالي ذلك التاريخ. وقم بإشراك الطلاب في  
الأنشطة المتعلقة بسلامة الأغذية في  
المدارس أو المراكز أو الفعاليات الشبابية.  
وبهذه الطريقة يمكن للشباب تعلم المزيد  
عن سلامة الأغذية وتبادل المعرفة المهمة  
مع عائلاتهم.