

دراسة للتعرف على مدى مطابقة مستوى صحة أماكن العرض والبيع

لمصنعات اللحوم وفقاً للمعايير والاشتراطات الصحية

سنة 2008

1. الهدف من الدراسة:

التعرف على مستوى صحة أماكن العرض والبيع وذلك وفقاً للمعايير الخاصة بالاشتراطات الصحية لتلك الأماكن.

2. النطاق الجغرافي للدراسة:

محافظة القاهرة والجيزة.

3. نتائج الدراسة:

شملت الدراسة 91 منفذ تجاري وأظهرت النتائج الآتي :

- منافذ بيع غير مستوفية للاشتراطات 15.5 % .
- منافذ بيع متوسطة 45.16 % .
- منافذ بيع متوسطة – جيدة 5.38 % .
- منافذ بيع جيدة 22.58 % .
- منافذ بيع جيدة جداً 9.68 % .
- منافذ بيع ممتازة 2.15 % .

التوصيات:

- أهمية العمل على تطبيق الممارسات الجيدة داخل المنشآت التي تصنع أو تعرض المنتجات الغذائية من خلال رقابة وزارة الصحة
- أهمية إلحاق دورات مياه صحية نظيفة بهذه المنشآت
- أهمية توفير زى نظيف للعمال
- أهمية وضع خطة دورية واضحة للتنظيف الشامل للمنشآت
- أهمية إتباع ممارسات التخزين الجيدة
- أهمية التأكد من سلامة عملية التبريد والتجميد للمعروضات والمواد المخزنة

لمعرفة المزيد من تفاصيل الدراسة [link to www.eescep.com](http://www.eescep.com)