



SHAMAL MARKETING COMMUNICATIONS

Publication	Eye of Dubai - Arabic	Circulation	0
Market	United Arab Emirates	Page No.	N/A
Language	Arabic	Size	0
Section	Main	AVE	\$3250.00

Region needs to do more to monitor the safety of chilled and frozen food

July 01, 2009

While food safety in the Middle East has improved in the past decade, not enough attention is being given to potentially hazardous changes in food temperatures during transport, according to a leading industry expert. "Much has been done to prevent food poisoning and create a hygienic environment in which food is prepared and stored in the high temperatures of this region but more needs to be done to ensure greater safety in the transport of chilled and frozen food," said Chris Weiner, General Manager of Dubai-based ArabIT.

<http://www.eyeofdubai.com/v1/arabic/news/newsdetail-25111.htm>

See next page for clipping..

المنطقة بحاجة الى تعزيز التدابير الخاصة بحفظ و سلامة الاغذية المبردة و المجمدة

Posted on: الأربعاء، يوليو 1 - 2009 (GMT+4) Submit Press Release

[+]Text[-]

Email | Print



كريس وينر ، مدير عام شركة ارايت في دبي

كشفت خبير في قطاع مراقبة سلامة الاغذية انه على الرغم من التقدم الذي شهدته منطقة الشرق الاوسط خلال العقد الماضي في مجال حفظ و سلامة الاغذية المبردة و المجمدة ، الا ان الاهتمام بالمخاطر المحتملة من تغير درجات الحرارة و نتائجها في تلوث و افساد الاغذية خلال عملية نقلها عبر المناطق لم يكن بالمستوى المطلوب .

و قال كريس وينر ، مدير عام شركة ارايت المتخصصة في توفيرتقنيات مراقبة و رصد عربات النقل و مقرها دبي: "الكثير تم عمله في مجال سلامة الاغذية من اجل تقادي و منع حالات التسمم الناجمة عن تناول الاطعمة الفاسدة او الملوثة عن طريق ابتكار و توفير بيئة بمعايير محيية مناسبة لضمان تجهيز و تخزين المواد الغذائية في منطقة الشرق الاوسط التي تسودها درجات حرارة عالية . و على الرغم من ذلك فان الامر يتطلب عمل المزيد في هذا الخصوص من اجل ضمان اكثر لسلامة الاغذية خصوصاً المبردة منها و الثلجة التي تنقل في عربات نقل عبر المناطق المتباعدة" .

و اضاف وينر: "لا شك ان عمليات التفتيش الصحي لمعامل تصنيع المواد الغذائية و اماكن تخزينها و توزيعها تعتبر حيوية و ضرورية كما هو الحال بضرورة الاهتمام بالمعلومات و البيانات المؤثوقة و الدقيقة حول المعايير الصحية للوسائل التي يتم فيها نقل الاطعمة المبردة و الثلجة" .

RELATED NEWS
No related news found

American School Of Dubai
Primary - Secondary
(K-12)Education U.S. HS
Diploma, CITA Accredited
www.K12.com

Rent48.com: A Home in UAE
biggest database of villas,
studios flats, rooms, 1/2/3/4
bedroom aprts
Rent48.com



Ads by Google

و تابع: "من الضروري مراعاة توفير درجات حرارة مناسبة لحفظ المواد الغذائية القابلة للعطب عن طريق التبريد او التجميد خلال عمليات نقلها و تخزينها من معامل انتاجها و تجهيزها مرورا بالموانئ او المطارات و المناطق الاخرى الى ان تصل الى مرافق البيع بالتجزئة و مؤسسات الخدمات الغذائية" .

و تقوم شركة ارايت ، و مقرها دبي ، بتزويد تقنيات نظام رصد و متابعة اداء عربات النقل ، و هو نظام تقني متقدم من انتاج شركة تيلاروجو الامريكية ، بوصفها الشريك التجاري المرخص للشركة الامريكية في الامارات . و يوفر هذا النظام التقني قدرات كبيرة على مراقبة عربات نقل الاغذية و متابعة اداها بشكل متواصل على مدار الساعة طيلة ايام الاسبوع ، خصوصاً المتابعة الدقيقة لدرجات حرارة حجرات تخزين الاغذية فيها في مختلف الظروف.

و اوضح وينر: "الاجراءات المحيية الجيدة المتبعة في حفظ و سلامة الاغذية تتطلب وجود شركات متخصصة تقوم بتطبيق و اتباع معاييرراقية لضمان سلامة المواد الغذائية و تحتفظ بسجلات دقيقة حول البيانات الخاصة بالشركات المزودة لها و طرق تجهيزها و معالجتها . و على سبيل المثال ، فان نقل الاغذية المبردة القابلة للعطب يتطلب وجود تقنيات و اجهزة خاصة لضبط و تنظيم درجات حرارة التبريد المناسبة في ثلاجات التبريد لضمان سلامة هذه الاغذية خلال فترات نقلها . كذلك يمكن اضافة استخدام هذه الاجهزة على قائمة الاشتراطات الخاصة بالنسبة للمستخدمين النهائيين لقبول او رفض اي شحنة من تلك الاغذية".

و يعتمد نظام تيلارجو التقني لرصد و متابعة اداء عربات نقل الاغذية على توفير اجهزة قياس دقيقة بتقنيات عالية يمكنها تسجيل درجة الحرارة لكافة مساحات حجرات التخزين الموجودة في عربات النقل . و شرح وينر: "يعمل النظام كذلك من خلال منظومة اجهزة القياس الحساسة التي يمكن تثبيتها على ابواب حجرات التخزين و التي ترسل بدورها اشارات عندما تفتح او تغلق الابواب . و اضافة الى البيانات الخاصة بدرجات حرارة غرف التخزين و التبريد ، فان النظام يوفر معلومات عن موقع العربة وتاريخ و وقت تحركها" .

و تقوم اجهزة القياس الدقيقة من خلال تسجيلها لدرجات الحرارة بتوفير بيانات دقيقة مرتبطة بشبكة الانترنت حول حالة الاغذية المنقولة منذ نقطة بداية و حتى نهاية خط سير العربة ، و هي مزودة بنظام لاطلاق اشارات مبكرة في حالة ارتفاع درجة الحرارة عن الحد المسموح به.

و قال وينر: "بامكان الكل ان يستفيد من المتابعة الدقيقة و المناسبة التي يوفرها هذا النظام التقني المتقدم لعمليات نقل الاغذية سواء المبردة منها او المجمدة . و بصورة عامة سيكون الناس في مأمن اكثر من خطرالامامية بتسمم غذائي ، و ان السلطات المختصة بالحفاظ على سلامة الاغذية سوف يكون لديها نظام فحص و متابعة موثوق يمكن ادخاله ضمن اشتراطات الحصول على التراخيص الرسمية لنقل الاغذية . كذلك ستكون مرافق تقديم الاغذية اكثر امانا و ثقة فيما تقدمه من اغذية نظرا لعلمها المسبق بالمعايير المحيية التي تم اتباعها لحفظ الاغذية المنقولة اليها" .

و يضم نظام الرصد و المراقبة لشركة تيلارجو عدد من التجهيزات التقنية بدءا بنظام عالمي لتحديد المواقع و اجهزة اتصالات لاسلكية مروراً بنظام خرائط رقمية و تقنيات خاصة بنظم و تطبيقات الاتصالات المتحركة . و قد قامت تيلارجو بتوفير انظمة مماثلة لعدد من الزبائن في كل من النمسا و البرازيل و هونج كونج و اليونان و المجر و ايطاليا و ماكاو و ماليزيا و المكسيك و سلوفينيا و تايلند و تركيا و الولايات المتحدة الأمريكية اضافة الى الامارات العربية المتحدة .