



SHAMAL MARKETING COMMUNICATIONS

Publication	Al Ittihad	Circulation	94275
Market	United Arab Emirates	Page No.	7
Language	Arabic	Size	43 cc
Section	Business	AVE	\$1851.15 \$43.05/cc

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

July 02, 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. Chris Weiner, General Manager of Dubai-based ArabIT, said: 'Much has been done to prevent food poisoning and create an 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.'

See next page for clipping..



خبير: المنطقة بحاجة إلى تعزيز تدابير حفظ الأغذية المبردة والمجمدة

ويوفر هذا النظام التقني قدرات كبيرة على مراقبة عربات نقل الأغذية ومتابعة أداؤها بشكل متواصل على مدار الساعة طيلة أيام الأسبوع، خصوصاً المتابعة الدقيقة لدرجات حرارة حجرات تخزين الأغذية فيها في مختلف الظروف.

وأوضح وينر «الإجراءات الصحية الجيدة المتبعة في حفظ وسلامة الأغذية تتطلب وجود شركات متخصصة تقوم بتطبيق واتباع معايير راقية لضمان سلامة المواد الغذائية وتحفظ بسجلات دقيقة حول البيانات الخاصة بالشركات المزودة لها وطرق تجهيزها ومعالجتها».

وعلى سبيل المثال، فإن نقل الأغذية المبردة القابلة للعطب يتطلب وجود تقنيات وأجهزة خاصة لضبط وتنظيم درجات حرارة التبريد المناسبة في ثلاجات التبريد لضمان سلامة هذه الأغذية خلال فترات نقلها.

كذلك يمكن إضافة استخدام هذه الأجهزة على قائمة الاشتراطات الخاصة بالنسبة للمستخدمين النهائيين لقبول أو رفض أي شحنة من تلك الأغذية.

المبردة منها والمثلجة التي تنقل في عربات نقل عبر المناطق المتباعدة».

وأضاف وينر «لا شك في أن عمليات التفتيش الصحي لمعامل تصنيع المواد الغذائية وأماكن تخزينها وتوزيعها تعتبر حيوية وضرورية كما هي الحال في ضرورة الاهتمام بالمعلومات والبيانات الموثوقة والدقيقة حول المعايير الصحية للوسائل التي يتم فيها نقل الأطعمة المبردة والمثلجة».

وتابع «من الضروري مراعاة توفير درجات حرارة مناسبة لحفظ المواد الغذائية القابلة للعطب عن طريق التبريد أو التجميد خلال عمليات نقلها وتخزينها من معامل إنتاجها وتجهيزها مروراً بالموانئ أو المطارات والمناطق الأخرى إلى أن تصل إلى مرافق البيع بالتجزئة ومؤسسات الخدمات الغذائية».

وتقوم شركة أرابت بتزويد تقنيات نظام رصد ومتابعة أداء عربات النقل، وهو نظام تقني متقدم من إنتاج شركة تيلارجو الأميركية، بوصفها الشريك التجاري المرخص للشركة الأميركية في الإمارات.

أبو ظبي (الاتحاد) - أكد خبير في قطاع مراقبة سلامة الأغذية أنه على الرغم من التقدم الذي شهدته منطقة الشرق الأوسط خلال العقد الماضي في مجال حفظ وسلامة الأغذية المبردة والمجمدة، إلا أن الاهتمام بالمخاطر المحتملة من تغير درجات الحرارة ونتائجها في تلوث وإفساد الأغذية خلال عملية نقلها عبر المناطق لم يكن بالمستوى المطلوب.

وقال كريس وينر، مدير عام شركة أرابت المتخصصة في توفير تقنيات مراقبة ورصد عربات النقل ومقرها دبي «تم عمل الكثير في مجال سلامة الأغذية من أجل تفادي ومنع حالات التسمم الناجمة عن تناول الأطعمة الفاسدة أو الملوثة عن طريق ابتكار وتوفير بيئة بمعايير صحية مناسبة لضمان تجهيز وتخزين المواد الغذائية في منطقة الشرق الأوسط التي تسودها درجات حرارة عالية».

وأضاف في بيان صحفي أنه «على الرغم من ذلك فإن الأمر يتطلب عمل المزيد في هذا الخصوص من أجل ضمان أكثر لسلامة الأغذية خصوصاً