

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

مدونة السلوك الإقليمية لممارسات النظافة الخاصة بالأغذية

التي تباع في الشوارع في آسيا

CXC 76-2017

تم اعتمادها في عام 2017

مقدمة

تُعرّف "الأغذية التي تباع في الشوارع" أو "أغذية الشوارع" التي تعادلها بأنها أغذية ومشروبات يتم إعدادها و/أو بيعها من جانب بائعين في الشوارع وفي أماكن عامة أخرى لاستهلاكها على الفور أو في وقت لاحق، من دون الحاجة إلى مزيد من التجهيز أو التحضير¹. ويتوقع استمرار التوسع التحضري والنمو السكاني بوتيرة سريعة، وتبعاً لذلك تزايد الأغذية التي تباع في الشوارع والتي تعتبر إلى حد كبير ولكن بشكل غير حصري ظاهرة حضرية.

وتحظى الأغذية التي تباع في الشارع بالتقدير ليس فقط لتنوعها الواسع وطعمها الفريد وسهولة توفرها، وإنما أيضاً بالنسبة إلى الأمن الغذائي بالنظر إلى كلفتها المنخفضة. وهي توفر أحد سبل العيش لعدد كبير من العاملين. وتحافظ على تقاليد الطبخ المحلية لمنطقة معينة / مكان معين.

القسم الأول - الأهداف

تتناول هذه المدونة شروط النظافة الأساسية التي ينبغي أخذها في الاعتبار لدى وضع إجراءات مراقبة أغذية الشوارع.

القسم الثاني - النطاق والاستخدام والتعاريف

1-2 النطاق

تحدد هذه المدونة ممارسات النظافة العامة التي يتعين اتباعها لجعل الأغذية التي تباع في الشوارع مأمونة. وستكون مفيدةً بالنسبة إلى جميع أصحاب المصلحة الثلاثة الرئيسيين (البائعون/مناولو الأغذية والمستهلكون والسلطات المختصة) الذين ينبغي إشراكهم لجعل هذه الأغذية تتسم بالنظافة.

2-2 الاستخدام

أعدت هذه المدونة لكي تستخدم من قبل البلدان الآسيوية لضمان السلامة والنظافة الإجماليين للأغذية التي تباع في الشوارع.

3-2 التعاريف

لأغراض هذه المدونة، تنطوي المصطلحات المستخدمة هنا على التعاريف التالية:

• نظيف

خالٍ من الأوساخ والغبار والشحم والنفائات وبقايا الأغذية وكذلك كل المواد الأخرى الغريبة والروائح الكريهة.

¹ *Essential safety requirements for street vended foods, WHO-1996* (متطلبات السلامة الأساسية للأغذية التي تباع في الشوارع)،

- **الماء النظيف²**

الماء الذي لا يقوض سلامة الأغذية لدى استعماله.

- **الملوث³**

أية مادة لا تضاف عمداً إلى الأغذية أو أعلاف الحيوانات المنتجة للأغذية وتوجد في مثل هذه الأغذية أو الأعلاف نتيجة لعملية إنتاج هذه الأغذية أو الأعلاف (بما في ذلك العمليات التي تجري في زراعة المحاصيل وتربية الحيوانات والطب البيطري)، أو تصنيعها أو تجهيزها أو إعدادها أو معالجتها أو تعبئتها أو تغليفها أو نقلها أو تناولها، أو نتيجة لتلوث بيئي. ولا يشمل المصطلح أجزاء الحشرات ووبر القوارض وغير ذلك من مواد دخيلة.

- **أواني المائدة/أدوات القطع**

جميع الأدوات المستخدمة في تحضير الغذاء أو تقديمه أو استهلاكه (سواء تلك التي تستخدم لمرة واحدة أم مرة واحدة)، بما يشمل الأكواب والصحون والأطباق والفناجين والصحون الصغيرة للفناجين والملاعق والشوك والمغارف وعيدان الأكل وغيرها.

- **انتقال التلوث في ما بين الأغذية**

انتقال كائنات دقيقة أو مواد ضارة أخرى من غذاء (نيء عادة) إلى غذاء آخر، إما من خلال الاتصال المباشر أو بواسطة مناوئ الأغذية أو عبر أسطح ملامسة أو عبر الهواء. ويمكن للتلوث في ما بين الأغذية أن يحدث أيضاً حين يلمس الغذاء النيء أغذية مطهورة أو جاهزة للأكل أو يقطر عليها.

- **الزبون/المستهلك**

شخص أو مجموعة من الأشخاص يشتركون في تناول الغذاء.

- **الأدوات التي تُستخدم لمرة واحدة**

أي أجهزة أو حاويات أو لوازم أو معدات أو مناديل أو قفازات أو مواد تغليف تستخدم لمرة واحدة فقط في إعداد الغذاء أو تخزينه أو عرضه أو تقديمه أو بيعه.

- **المعدات²**

كل الأجهزة أو الأوعية أو الحاويات أو العدة أو الآلات أو الأدوات أو اللوازم بكاملها أو أجزاء منها التي تُستخدم في إعداد الأغذية أو تخزينها أو تناولها أو تنظيفها أو بيعها أو توزيعها/تسليمها.

² مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تُباع في الشوارع (إقليم الشرق الأدنى) (CXC 71R-2013).

³ هيئة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات، الإصدار الأخير.

- **الأسطح الملامسة للأغذية**
أي سطح قد يلامس الغذاء خلال إعداده وطهوه ومناولته وتقديمه.
- **مناول الأغذية⁴**
كل شخص يناول أو يلمس الغذاء أو أي معدات أو عدّة تُستخدم في مناوله الأغذية.
- **نظافة الأغذية³**
الظروف والتدابير اللازمة لإنتاج الأغذية وتجهيزها وتخزينها وتوزيعها، والمصمّمة لضمان منتج مأمون وسليم وصحّي يصلح للاستهلاك البشري.
- **سلامة الأغذية⁵**
ضمان ألا تضرّ الأغذية بالمستهلك عندما تحضّر و/أو تؤكل وفقاً لوجهة استخدامها المتوخاة.
- **الكائنات الحيّة الدقيقة²**
أي كائنات حيّة دقيقة يمكن أن تسبب المرض أو فساد الأغذية.
- **الأغذية القابلة للتلف**
الأغذية التي تتعرّض لسرعة التعفن والتلف و/أو نمو الكائنات الحية الدقيقة، مع السموم أو الأيضات أو بدون إنتاجها عندما لا يتم الاحتفاظ بها في ظروف التخزين المطلوبة (مثل الحليب ومنتجات الحليب والبيض واللحم الأحمر ولحم الدواجن والأسماك وغير ذلك).
- **الآفات⁴**
الحشرات والطيور والقوارض وأي حيوانات أخرى قادرة على تلوّث الأغذية بصورة مباشرة أو غير مباشرة.
- **ماء الشرب/الماء الصالح للشرب²**
الماء المعالج الذي يمثل "دلائل جودة مياه الشرب" الصادرة عن منظمة الصحة العالمية. (تنطبق النسخة الأخيرة من الوثيقة).
- **الأغذية النيئة**
الأغذية غير المطهّوة.

⁴ مدوّنة ممارسات النظافة للأغذية المطهية جزئياً والمطهية في خدمات توريد الأغذية على نطاق واسع (CXC 39-1993).

⁵ الخطوط التوجيهية الإقليمية الخاصة بتصميم تدابير المراقبة بالنسبة إلى الأغذية التي تباع في الشوارع (أفريقيا) (CXG 22R-1997).

- **الأغذية الجاهزة للأكل**

أي أغذية (بما في ذلك المشروبات) جاهزة للاستهلاك الفوري (يمكن أن تكون نيئة أو مطهوءة، أو ساخنة أو باردة) من دون الحاجة إلى المزيد من التجهيز في نقطة البيع.

- **الحاويات المغلقة**

يُقصد بها الحاويات من الصنف المستخدم لاحتواء الأغذية مثل:

- (أ) الحاويات المحكمة الإغلاق؛
- (ب) والأوعية الزجاجية التي تُغلق بضمّام تاجي ورتاج سلكي؛
- (ج) وقناني الحليب المغلقة بأسدّة من الألمنيوم؛
- (د) والأوعية والقناني الزجاجية أو البلاستيكية ذات الأسدّة اللولبية؛
- (هـ) والعبوات التنكية المغلقة.

- **أغذية الشوارع**

الأغذية والمشروبات التي يعدها و/أو يبيعهها الباعة في الشوارع أو في أماكن عامة أخرى لاستهلاكها فوراً أو في وقت لاحق.

- **مركز بيع أغذية الشوارع²**

أي مكان عام أو منشأة تعمل بترخيص من الهيئات المختصة بغرض إعداد أغذية الشوارع وعرضها وبيعها بواسطة باعة متعددين.

- **محل بيع أغذية الشوارع**

مكان يتم فيه إعداد أغذية الشوارع أو عرضها أو تقديمها أو بيعها للجمهور. ويشمل ذلك العربات والطاولات والمقاعد والسلال والكراسي والمركبات وغيرها بعجلات أو بدونها، وأي بنية أخرى عليها أو فيها.

- **بائع أغذية الشوارع**

شخص يبيع أغذية الشوارع في محلات أو أكشاك أو عربات أو مراكز لبيع أغذية الشوارع.

- **المياه العادمة**

مياه المجاري الناتجة عن نشاط الباعة.

القسم الثالث - المتطلبات العامة

1-3 اللوائح والأنظمة

يجب صياغة لوائح وأنظمة مناسبة ليسهل تنفيذها مع إمكانية مراقبة قطاع أغذية الشوارع كجزء لا يتجزأ من عملية إعداد الأغذية. ويمكن إما وضع هذه اللوائح والأنظمة بشكل منفصل أو إدراجها في اللوائح الغذائية القائمة.

2-3 تسجيل/ترخيص باعة أغذية الشوارع

حينما تقتضي التشريعات الوطنية ذلك، ينبغي أن يكون باعة أغذية الشوارع مسجلين لدى السلطات المختصة أو مرخصين من جانبها قبل البدء بمزاولة أعمالهم. وينبغي عرض دليل التسجيل/الترخيص الصادر عن السلطات المختصة على العربة/الكشك وغير ذلك.

وينبغي للسلطات المختصة إصدار ترخيص أو تجديده لأي بائع لأغذية الشوارع يستوفي جميع الشروط الواردة في مدونة ممارسات النظافة التي أعدتها السلطات المختصة.

القسم الرابع - أصحاب المصلحة في قطاع بيع أغذية الشوارع

يتناول هذا القسم الأدوار والمسؤوليات الأساسية لأصحاب المصلحة الثلاثة المهمين.

1-4 باعة أغذية الشوارع

ينبغي لكل المعنيين ببيع الأغذية في الشوارع الالتزام، خلال مزاولة أعمالهم، بما يلي:

- **النظافة الشخصية:** ينبغي ارتداء ثياب نظيفة وشبكة واقية للشعر وغير ذلك. وعندما يكون استخدام القفازات ضرورياً، فإنه ينبغي أن تكون قفازات نظيفة وتستخدم لمرة واحدة. وينبغي المحافظة على أطراف اليدين قصيرةً ونظيفةً في كل الأوقات، وتجنب لبس الجواهر أو الحللي أو غير ذلك أثناء إعداد الأغذية. وينبغي تغطية الكلوم والجروح غير المصابة ميكروبياً بغطاء مقاوم للماء يتم تضميده بإحكام وتغييره بصفة مستمرة.
- **السلوكيات النظيفة:** ينبغي تجنب الأكل والمضغ والتدخين ولمس الأنف أثناء تناول الأغذية. وينبغي الإقلاع عن أية ممارسات غير صحية، مثل البصق وتنظيف الأنف أو الأذن أو أية فتحة أخرى من فتحات الوجه والجسم، أو لمس أي عضو من أعضاء الجسم، أو لمس الهاتف الخليوي والنقود وما إلى ذلك أثناء تناول الغذاء. وينبغي تجنب العطس أو السعال فوق الأغذية أو عليها. وينبغي غسل اليدين بشكل كامل بالماء النظيف الجاري والصابون قبل تناول الأغذية وبعدها، وبعد الخروج من دورة المياه وبعد أنشطة مثل العطس وملامسة أي سطح.
- **الحالة الصحية:** ينبغي عدم إظهار أي من الأعراض التالية: البرقان أو الإسهال أو القيء أو الحمى أو احتقان الحلق المصحوب بالحمى، أو خروج إفرازات من الأذن والعين والأنف، أو السعال المتكرر والسريع، أو الإصابات الجلدية الملتهبة الواضحة (مثل البثور والشقوق الجلدية وما إلى ذلك).

ويمكن ضمان ما هو وارد أعلاه من خلال التوعية والتحفيز والتدريب.

2-4 المستهلكون

وينبغي للمستهلكين تجنب الأكل أو المضغ أو التدخين أو البصق أو اللمس بالقرب من الأغذية المعروضة. وينبغي للمستهلكين عدم رمي الأوساخ بالقرب من الأغذية أو العطس أو السعال بالقرب منها. وينبغي للمستهلكين التخلص دائماً من بقايا الطعام في حاوية النفايات. وينبغي للمستهلكين تبليغ السلطات المختصة بأي سلوك غير مراعى للنظافة يلاحظونه من جانب أي بائع.

3-4 السلطات⁶

بهدف ضمان الإدارة السليمة لأغذية الشوارع، من الضروري اعتماد نهج متعدد القطاعات يشمل جميع السلطات المعنية، أي الموظفين المعنيين بسلامة الأغذية أو الهيئة المحلية أو البلدية أو إدارة التنمية الحضرية أو الشرطة، وغير ذلك.

وينبغي للسلطات القيام بما يلي:

- رصد حالة نظافة الأغذية التي تباع في الشوارع.
- ورصد الحالة البيئية، وسلامة المياه، والتخلص من النفايات وغير ذلك.
- وتوعية باعة الأغذية والمستهلكين أيضاً، وتحفيزهم وتدريبهم بصورة منتظمة.
- وإشراك خبراء مناسبين ومهنيين ووكالات تطوعية في إدارة عمليات توعية الباعة والزبائن، وتحفيزهم وتدريبهم.

القسم الخامس - الموقع والتصميم والهيكل واللوازم

1-5 محلات/عربات/أكشاك أغذية الشوارع

من المستحسن أن تتم المصادقة على هيكل المحلات / العربات / الأكشاك من قبل السلطة المختصة. وينبغي أن تتواجد متاجر أغذية الشوارع في مواقع نظيفة وغير ملوثة ومزودة بالتهوية. وينبغي أن يكون الوصول إليها سهلاً وأن تتوفر مساحة كافية بين الأكشاك.

وينبغي للمحلات والعربات والأكشاك أن تكون مسقوفةً للحؤول دون تلوث الأغذية.

وينبغي لجميع مواقع الطهي وآلات الغسل ومناضد الإعداد والأرفف والخزانات التي توضع عليها الأغذية، أن تكون على ارتفاع كافٍ عن سطح الأرض للحؤول دون تلوثها.

وينبغي للمحلات والعربات والأكشاك أن تكون مصنوعة بمواد مأمونة يمكن تنظيفها وتعقيمها بسهولة.

⁶ بالاستناد إلى المعلومات/الملاحظات الواردة في نشرة *Food, Nutrition and Agriculture*، منظمة الأغذية والزراعة/الأغذية والتغذية والزراعة 18/17، 1996 (الصفحات 30-37، *Street foods of Calcutta* (أغذية الشوارع في كالكوتا)، I. Chakravorty وآخرون.

وينبغي لسالات القمامة أن تكون مغطاة ومصنوعة من مواد يمكن تنظيفها وتعقيمها بسهولة. وينبغي أن يكون لدى المحلات والعربات مساحات تخزين منفصلة للأغذية النيئة والمطبوخة. وينبغي أن تتوفر للباعة والزبائن، على مسافة آمنة من مكان تناول الأغذية في المحلات، مرافق إصحاح مزودة بالمياه. وينبغي توفير مرافق ملائمة لغسل اليدين مزودة بمياه نظيفة وصابون وغيرها من مواد التنظيف، وينبغي الحفاظ على نظافة هذه المرافق.

2-5 مراكز بيع أغذية الشوارع

ينبغي أن تتوفر الشروط التالية في تصميم مركز بيع أغذية الشارع:

- الخضوع إلى المراجعة من جانب السلطات المختصة؛
- توفر مساحات كافية ومناسبة لإقامة المحلات بصورة منظمة من أجل تناول الأغذية وإعدادها وتخزينها وتقديمها؛
- السماح بالتدقق المنظم للمواد والبضائع عند دخولها وخروجها من المركز للمساعدة نظرا على أن ذلك سيساعد في تفادي مصادر ممكنة لتلوث الأغذية؛
- إتاحة أماكن مناسبة لإقامة المرافق الخاصة بالزبائن، مثل دورات المياه وأماكن غسل الأيدي وأماكن تناول الطعام، وينبغي إقامة هذه الأماكن أو ترتيبها بطريقة تمنع مصادر تلوث الأغذية؛
- توفر أماكن كافية ومناسبة لتخزين الفضلات الصلبة ولتنظيف أواني المائدة واللوازم وغسلها وتطهيرها. وينبغي إقامتها بما يحول دون تلوث الأغذية.
- توفر أرضيات من الإسمنت الأملس أو المرصوفة بالسيراميك المصقول، ومزودة بوسائل صرف جيدة بهدف التخلص من المياه الزائدة وتسهيل عمليتي التنظيف والإصحاح.
- توفر إضاءة كافية وملائمة لتسهيل عمليتي إعداد الأغذية ومناولتها وتخزينها وتقديمها.
- وجود مداخن فوق مواقد الطهي للتمكن من تصريف غازات الوقود والظهي وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء الطلق؛
- توفر إمدادات وافرة من المياه النظيفة، إضافة إلى مرافق ملائمة لتخزينها؛
- توفر نظام صرف ملائم للتخلص من النفايات؛
- وضع أرفف أو صناديق ملائمة للحاويات المتعددة الاستخدامات أو للقنينات المختومة.

القسم السادس - الصيانة والإصحاح

1-6 الصيانة

يجب الحفاظ على المحلات وأسطح العمل في حالة مناسبة للحيلولة دون تلوث الأغذية نتيجة الأسطح المتشققة أو المسامير الرخوة أو الكسور.

2-6 إمدادات المياه وجودتها

ينبغي أن يتمتع الباعة بإمكانية الوصول إلى مياه نظيفة.

وينبغي أن تخضع جودة المياه لرصد مستمر في ثلاثة مواقع: عند المصدر، وبعد جمعها في حاويات، وفي نقاط استخدامها. وينبغي جعل الباعة مدركين لاستخدام المياه والتلج وتخزينهما بطريقة نظيفة.

3-6 مكافحة الآفات

ينبغي لكل بائع أن يتخذ في جميع الأوقات تدابير ملائمة للحفاظ على خلو محله من الآفات للحيلولة دون تلوث الأغذية.

وينبغي التخلص من أية أغذية ملوثة بطريقة مناسبة. كما يجب الحؤول دون تلوث الأغذية بمواد لمكافحة الآفات، مثل مبيدات الحشرات والوقود ومواد التنظيف أو غيرها.

4-6 مناولة النفايات الصلبة والسائلة

ينبغي التخلص من جميع النفايات الصلبة بشكل سليم في حاويات مناسبة ذات أغطية محكمة الإغلاق أو وضعها في سلات النفايات. وينبغي جمع النفايات بصورة منتظمة من قبل البلديات.

وينبغي تصريف النفايات السائلة، كالمياه العادمة، مباشرة في مصافٍ أو مجاري و عدم السماح بتراكمها.

القسم السابع - المعدات

ينبغي لجميع المعدات، بما في ذلك الحاويات، أن تكون مصنوعة من مواد لا تسمح بنقل المواد السامة أو الروائح أو الطعم وأن تكون غير ماصّة وألا تؤدي إلى تلوث الأغذية وأن تكون مقاومة للتآكل وقادرة على مقاومة تأثير التنظيف والتعقيم المتكررين.

وينبغي الحفاظ على نظافة جميع المعدات واللوازم وأسطح تقطيع الأغذية وينبغي تنظيفها قبل العمليات اليومية وبعدها ومباشرة بعد استخدامها لمناولة الأغذية النيئة. وينبغي استخدام عوامل ومواد التنظيف الآمنة للأغذية فقط.

وينبغي أن تكون المعدلات وأدوات القطع وأواني المائدة مصنوعة من مواد ملائمة لتناول الأغذية، وينبغي تنظيفها بانتظام وينبغي الحفاظ عليها في حالة جيدة. وينبغي، حيثما أمكن ذلك، استعمال المواد التي تستخدم لمرة واحدة فقط.

القسم 8 - إعداد الأغذية ومناولتها وعرضها وتخزينها

1-8 المواد/المكونات النيئة والتغليف

ينبغي لجميع المواد النيئة والمكونات ومواد التغليف استيفاء المعايير المرعية.

ينبغي صنع الثلج من المياه الصالحة للشرب. وعند الاقتضاء، يجوز صنع الثلج الذي لا يدخل بتماس مباشر مع الأغذية، من مياه نظيفة.

ينبغي استخدام مكونات الأغذية المغلفة ضمن تاريخ انتهاء صلاحيتها.

ينبغي استخدام المواد المضافة إلى الأغذية المسموح بها فقط وبكميات لا تتجاوز المستويات المحددة في اللوائح ذات الصلة.

ينبغي لف الأغذية بمواد تغليف نظيفة ومناسبة يمكن أن تحول دون تلوثها.

2-8 الإعداد/الطهو

ينبغي استخدام الأغذية النيئة المأمونة فقط في إعداد أغذية الشوارع.

ينبغي غسل الأغذية النيئة بشكل كامل بالمياه النظيفة قبل طهوها. وعند غسل اللحوم/الدواجن النيئة، ينبغي توخي الحذر للحيولة دون انتقال التلوث في ما بين الأغذية.

ينبغي تذويب الأغذية المجمدة مرة واستخدامها لإعداد الطعام مباشرة بعد تذويبها.

وتفادياً لانتقال التلوث في ما بين الأغذية، ينبغي مناولة الأغذية النيئة والمطهورة بشكل منفصل. ولهذا الغرض، ينبغي استخدام مجموعات منفصلة من السكاكين وألواح التقطيع. وفي حال تعذر ذلك، تُغسل السكاكين وألواح التقطيع بعد كل استخدام.

ينبغي طهو الأغذية أو تجهيزها بشكل كافٍ بحيث تكون آمنة للاستهلاك (الوقت/الحرارة).

ينبغي إعادة تسخين الأغذية المطهورة مرة واحدة فقط قبل تقديمها.

ينبغي التأكد بانتظام من رائحة زيت الطهو وطعمه ولونه، وتغييره عند الاقتضاء.

حيثما ينبغي تقديم غذاء ما ساخناً، ينبغي إبقاؤه عند حرارة تفوق 60 درجة مئوية⁷، وينبغي أن يبقى الغذاء الساخن ساخناً والغذاء البارد بارداً.

ينبغي الحفاظ على الغذاء المطهوع في مكان نظيف، وإذا لم يتم استهلاكه في غضون ساعتين⁷، ينبغي إعادة تسخينه جيداً قبل تقديمه.

⁷ دليل الوصايا الخمس لضمان مأمونية الغذاء الصادر عن منظمة الصحة العالمية، 2006.

3-8 المناولة والتخزين

ينبغي تغطية جميع الأغذية وحمايتها من الغبار والأوساخ.

ينبغي استخدام أواني مائدة وأدوات قطع ومعدات وما شابهها تكون نظيفة ومراعية لشروط الصحة.

ينبغي استخدام الأطباق والأغطية والأكواب والقشّات والفوط الورقية والفناجين والملاعق والقمازات، وغيرها من المواد المعدة للاستخدام لمرة واحدة، لمرة واحدة فقط.

ينبغي مناولة الأغذية النيئة الجاهزة للأكل بأكبر قدر من العناية، وتغطيتها طوال الوقت وعرضها إذا لزم الأمر داخل خزانة/علبة.

ينبغي التخلص من بقايا الطعام والأغذية القابلة للتلف غير المباعة بطريقة صحية وعدم استخدامها.

ينبغي الفصل بين الأغذية النيئة والمطهورة لدى تخزينها ومناولتها.

ينبغي تخزين التوابل والصلصات عند درجات حرارة ملائمة.

ينبغي استخدام حاويات أو عبوات فردية لتقديم الغذاء.

ينبغي تبريد جميع الأغذية المطهورة والقابلة للتلف على الفور، ومن المستحسن أن تُبرّد عند درجة حرارة تقلّ عن خمس درجات مئوية تحت الصفر.⁸

ينبغي تخزين الوقود ومواد التنظيف والصابون وما شابهها في حاويات مخصّصة لها، بعيداً عن مكان مناولة الأغذية.

ينبغي نقل الأغذية وتخزينها بطريقة صحيّة ونظيفة وينبغي استهلاكها خلال مدة حياتها المحدّدة.

وبعد مناولة هذه المواد، ينبغي غسل اليدين بالكامل قبل مناولة الأغذية.

القسم التاسع - التثقيف والتدريب

ينبغي أن يخضع كل بائع لأغذية الشوارع ومساعد ومناول لتدريب أساسي على نظافة الأغذية. فمن وجهة نظر عامة، يمكن الحؤول دون معظم المخاطر المنقولة عن طريق الأغذية من خلال طهو الأغذية بشكل كامل أو مناولتها وهي ساخنة أو تبريدها السريع أو تخزينها المبرّد أو تلافي انتقال التلوث في ما بين المواد أو من خلال المزج بين هذه التدابير. وينبغي للسلطات المختصة أو مؤسسات أخرى تعترف بها السلطات المختصة أو تصادق عليها، إجراء دورات تدريبية بهذا الخصوص. وينبغي أيضاً جعل باعة الأغذية في الشوارع على علم بمسؤوليتهم إزاء المستهلكين.

⁸ الخطوات الأساسية لتعزيز مأمونية الأغذية المباعة في الشوارع، المذكرة الإعلامية رقم 2010/3 للشبكة الدولية للسلطات المعنية بالسلامة الغذائية (إنفوسان)، 2010.

ويمكن لمواد التدريب أن تكون على شكل رسوم مصوّرة، مع أقل قدر ممكن من النصوص المكتوبة. وينبغي تعزيز الرسائل الأساسية في رسائل قصيرة وموجزة وتقديمها أيضا باللغة المحلية. ويجوز للمواد التدريبية أن تكون مقاومة للماء حتى يتسنى لهم الرجوع إليها/ تعليقها في عربة/ محل بيع أغذية الشوارع أيضا. ويمكن إعداد مواد الإعلام والتثقيف والاتصالات بالاستناد إلى المعارف العلمية، ويستحسن أن يتم ذلك من قبل خبراء لهم خبرة طويلة، بمساعدة السلطات أو الوكالة المختصة أو الحكومة أو المنظمات غير الحكومية ذات الخبرة.

وينبغي إطلاع المستهلكين على مسؤوليتهم عن عدم تلويث أماكن بيع أغذية الشوارع.