

11- ندوة الأنماط الغذائية للوجبات السريعة وأثرها على صحة الإنسان (2003/11/30):

- حاضر في هذه الندوة أستاذة من المتخصصين من كلية الطب والطب البيطري بجامعة أسيوط، ومسئولة المراقبة الصحية على الأغذية بمديرية الصحة بمحافظة أسيوط، وهي :
- 1- الأستاذ الدكتور / على حسين زرزور - رئيس قسم الصحة العامة وطب المجتمع - كلية الطب - جامعة أسيوط. وعنوان المحاضرة : "الاتجاهات والممارسات لتناول الأغذية تجاه سلامة الغذاء في جامعة أسيوط ."
 - 2- الأستاذ الدكتور / طلعت السيد على الخطيب - أستاذ المراقبة الصحية على الأغذية - كلية الطب البيطري - جامعة أسيوط. وعنوان المحاضرة: "التأثيرات الاقتصادية والاجتماعية والأخطار الصحية للوجبات السريعة ."
 - 3- الأستاذ الدكتور / شوكت محمد فتحى - أستاذ المراقبة الصحية على الأغذية - كلية الطب البيطري جامعة أسيوط. عنوان المحاضرة: "مطاعم الوجبات السريعة وصحة غذاء الإنسان ."
 - 4- الدكتور / محمد عبد الخالق أحمد - مسئول مراقبة الأغذية بمديرية الصحة بأسيوط، وعنوان محاضرته: "دور مديرية الصحة في الرقابة على المطاعم بمحافظة أسيوط ."

خلصت المناقشات إلى التوصيات الآتية :

- 1- مناشدة السادة المسؤولين بضرورة الاهتمام بالمجازر وأماكن إعداد الطعام كنقطة أساسية لبداية الإصلاح الغذائي مع ضرورة الاهتمام بطرق النقل والتخزين والعرض .
- 2- التركيز على إبراز مخاطر مكبات اللون والطعم والرائحة ودورها في الترويج للوجبات السريعة .
- 3- يناشد الحاضرون مديريات الصحة بالمحافظات على ضرورة إجراء الفحص الطبي الدوري على مواد الغذاء الواردة من الخارج والعاملين في مجال الأغذية ومحاولة استبعاد الغير مطابق منها للمواصفات القياسية للغذاء من الدخول إلى الجمهورية مع تفعيل دور الرقابي لها .
- 4- ضرورة التوعية الصحية للعاملين في المطاعم ، وكذلك للأمهات بمنع أبنائهن من تناول الوجبات الغذائية خارج المنزل ، ونشر الوعي الغذائي بين طلاب وطالبات المدارس .
- 5- ضرورة إعداد كتيب يشتمل على الشروط الصحية للأغذية و يتم توزيعه على كل صاحب محل تجاري للأغذية كمرشد .
- 6- ضرورة إجراء الكشف الدوري للعاملين بمطاعم الوجبات السريعة مع ضرورة التأكيد على وجود الشهادات الصحية وفعاليتها .
- 7- ضرورة الاهتمام بطرق نقل وتسوية وتخزين هذه الأطعمة بما لا يؤثر على صلاحيتها للاستخدام الآمني .
- 8- عقد برامج التغذيف الصحي للعاملين في مجال الأغذية لتحسين معلوماتهم واتجاهاتهم وممارساتهم للجوانب الصحية السليمة بصفة دورية مع الاهتمام بإنشاء معاهد متخصصة وتمكينها من تدريس علم الأغذية لضمان الحصول على غذاء سليم للمواطن

- 9- مراعاة الاشتراطات الصحية في وجبات المدارس بالقيمة الغذائية الكاملة مع ضرورة الربط والتنسيق بين مديرية الصحة والمدارس في مراقبة جودة ومواصفات هذه الأطعمة .
- 10- تكثيف الرقابة على الباعة الجائلين ومنعهم من التواجد أمام المدارس ودور السينما وأماكن التجمع حرصاً على صحة وسلامة أبنائنا وأسرنا .
- 11- ضرورة الاهتمام بالصرف الصحي ودورات المياه بمختلف الكافeterias والمطاعم لما لها من أهمية كبيرة في احداث التلوث.
- 12- استخدام نظام نقطة المراقبة الحرجة وفقاً لتحليل الأخطار (HACCP) داخل جميع المنشآت الغذائية .
- 13- التعليم والتدريب المستمر لمتداولى الأغذية وخاصة مديرى المنشآت الغذائية .
- 14- عمل دراسات وبحوث على أنماط التغذية للوجبات السريعة وإبراز نتائجها للمواطنين بصفة دورية .
- 15- التوصيف الكامل لطبيعة العمل للفئات المختلفة من العاملين بمجال الأغذية .
- 16- عقد المزيد من الندوات الخاصة بسلامة الغذاء وخاصة أن المجتمع المصرى استهلاكى من الدرجة الأولى.