

كلمة د/ مروه محمد عصام الدين عبد المنعم

مدرس التغذية وسلامه الغذاء

مدير مركز الفندقية البحريه

الأكاديمية للعلوم والتكنولوجيا والنقل البحري

### أهميه تطبيق نظم الغذاء بالمنشآت الغذائية

يشرفنى أن أمثل الأكاديمية فى مثل هذا المؤتمر المتميز وذلك من خلال تقديم كوادر مهنيه محترفه وفنيه لسوق العمل فى مجال الفندقية البحريه تدرس بالأكاديمية بمركز الفندقية البحريه، حيث يتعلم الطلاب أساسيات سلامه الغذاء وإتيكيت التعامل فى المنشآت الغذائيه المختلفه وكيفيه إستقبال الشخصيات الهامه مثل الوزراء والسفراء والقناصل من داخل وخارج ومصر والذين إعتادوا على ذلك داخل الأكاديميه ومن ثما هناك مجموعه من التحديات التى تواجه الصناعه الفندقية مثل:

- عدم وجود كوادر فندقية مدربه ماهره.
- عدم الإلتزام بالإشتراطات الأساسيه التى يجب توافرها فى جميع المنشآت الفندقية.
- عدم مراعاة صحة وسلامة الغذاء أثناء طهى وإعداد الطعام.
- عدم تطبيق نظم جودة سلامة الغذاء بشكل سليم فى أغلب المنشآت الغذائيه ويتمثل ذلك فى عدم الإهتمام منذ البدء فى تصميم مكان إعداد الطعام من حيث الحوائط والأرضيات والتهويه ، مصادر المياه الصالحه للأستخدام ، أماكن تخزين الطعام ، الصيانه الدوريه للمعدات ، النظافه الشخصيه للعاملين ، تنظيف وتطهير مكان إعداد الطعام ، سياسة الزائرين والنقل للمواد الغذائيه والتوريد بالإضافة إلى أهمية التدريب المستمر لتحسين أداء جميع العاملين الذى ينعكس بالإيجاب على المنشاه.

### التوصيات:

- ضرورة وضع تشريع لإلزام جميع المنشآت الفندقية بإتباع نظم إدارة سلامة الغذاء.
- تشكيل فريق معنى بسلامة الغذاء.
- إجراء تحاليل للأغذيه بصفه دوريه للتأكد من سلامتها.
- الإستعانه بالكوادر الفندقية الماهره المتخصصه.
- التعامل مع الأغذيه بشكل علمى من خلال المعلومات من المصادر العلميه المختلفه وعدم أخذ المعلومات من مواقع التواصل الإجتماعى التى كثر تداول معلومات مغلوطة عليها.