

## مدیریت مواد غذایی در شرایط بحران :

در شرایط اضطراری ارائه خدمات به افراد مهاجر یا بلا دیده از ویژگی های خاصی برخوردار است . اما موضوعی که مدیریت بحران میبایست قبل از وقوع و حادث شدن شرایط بحران به آن پردازد مسئله سازماندهی ، مشخص نمودن عناصر موظف در ارائه خدمت ( بطور مثال تامین ، نگهداری و توزیع مواد خوراکی ) و آموزش نیروی انسانی مرتبط میباشد . بطور کلی جمع آوری داده های مورد نیاز برای پردازش اطلاعات توسط مدیریت مواد غذایی ضرورت دارد از اهم داده ها میتوان به موارد ذیل اشاره نمود :

جمعیت مورد نظر برای ارائه خدمت

شرایط آب و هوایی و اقلیمی منطقه

برآورد احتمالی کودکان شیرخوار

امکانات موجود قابل بهره برداری از نظر محل نگهداری - امکانات سرماساز ( ثابت و سیار )

نیروی انسانی آگاه در زمینه مواد غذایی

پردازش و تبدیل این داده ها به اطلاعات میبایست توسط مدیریت مواد غذایی در شرایط بحران انجام پذیرد . جهت از نظر گروه سنی تخمین زده شود . سردسیر و یا گرمسیری ، دشت یا کوهستانی بودن منطقه مشخص تا امکانات حمل و نقل مواد غذایی متناسب با آن تدارک دیده شود . آنچه مسلم است کمکهای دولت و یا مجامع بین المللی و مردم میبایست بر اساس باز خورد مدیریت بحران به عوامل و ارگان های یاری رسان باشد تا ارسال و دریافت مواد غذایی متناسب با نیاز و شرایط نگهداری و توزیع انجام پذیری به پاره ای از دستورالعملهای ذیل توجه گردد .

مواد غذایی کنسرو شده ، با توجه به زمان انقضاء مصرف در محل مناسب نگهداری و قاعده FIFO )

محموله ای که ابتدا وارد میشود باید ابتدا مصرف و در اولویت توزیع قرار گیرد ( در مورد آن رعایت گردد .

نیروی انسانی موظف در تامین و توزیع مواد غذایی در شرایط بحران میبایست ملبس به روپوش و دارای

کارت معاینه پزشکی باشند .

فضای مورد استفاده برای نگهداری و توزیع مواد غذایی بایستی مجزا و مشخص باشد و دارای انشعاب آب

و یا تانکر ذخیره آب برای انجام عملیات شستشو و نظافت باشد .

فاضلاب حاصل از شستشو در این قسمت بایستی به طریقی دفع گردد که موجب رکود و تجمع فاضلاب در سطح زمین نگردد .

نان و مواد غذایی با منشأ حبوبات ، خرما ، انواع کنسرو و کمپوت در بسته بندیهای حداکثر 5 نفر ، ترجیحاً " 2 نفره و 3 نفره آماده تا هنگام تحویل موجب ازدحام و عدم استفاده مطلوب از مواد غذایی نگردد .  
از نان های با رطوبت حداقل استفاده و توزیع گردد .

در شرایط ماندگاری و طولانی شدن زمان اسکان و ضرورت استفاده از غذا و یا گوشت گرم تمهیدات خاصی بایستی بعمل آید از جمله :

اختصاص محل مسقف با سطوح قابل شستشو دارای آب بهداشتی با سیستم دفع فاضلاب ، محل نگهداری ظروف و وسایل کار ، محل شستشوی ظروف ، ابزار نگهداری مواد فاسد شدنی مجهز به سرماساز این محل دارای نور و تهویه مناسب بوده درب مجهز به توری باشد .

محل نگهداری زباله و پس مانده به نحویکه از دسترس حشرات و حیوانات ولگرد دور بماند .  
ورود افراد متفرقه به محل طبخ غذا ممنوع است .

هر گونه ماده منجمد در صورت خارج شدن از حالت انجماد در برابر فشار مقاومت نکند ( بایستی سریعاً آماده مصرف گردد و از منجمد کردن مجدد آن خودداری شود .

رعایت بهداشت فردی توسط توزیع کنندگان مواد غذایی الزامی است و شستن دستها قبل از شروع بکار با آب و صابون حداقل 30 ثانیه اعمال گردد .

مواد غذایی فساد پذیر از تابش مستقیم نور آفتاب و یا مجاورت با منابع حرارتی دیگر حفظ گردد .

بازدید از محل نگهداری مواد غذایی در محل اسکان افراد و خانوارها انجام پذیرد .

از دستکاری بی مورد مواد غذایی مانند خرما ، نان و مواد غذایی مشابه و بدون بسته بندی جدا " خودداری

گردد .