

صادر رقم : ع ح / ٦٥٥
التاريخ: ٢٠٢٣/١٢/١٠

منشور لجميع الفنادق
رقم (١٢٦) لعام ٢٠٢٣

السيد / مدير عام الفندق
تحية طيبة وبعد

الموضوع : ملاحظات وزارة الصحة والسكان على نتائج إستبيان المنشآت الفندقية بشأن نسب هدر الطعام

إحاقاً الى المنشور رقم (٦٨) المرسل لسيادتكم بتاريخ ٢٦/٧/٢٠٢٣، والمرفق به إستمارة إستبيان للتعرف على نسب إهدار الطعام وأسبابه للوصول الى مقترحات تساعد في التقليل من هذا الهدر داخل المنشآت الفندقية.

أتشرف أن أرفق لسيادتكم الرد الوارد الى وزارة السياحة والآثار من قبل وزارة الصحة والسكان والمتضمن ملاحظاتها ومقترحاتها على نتائج الإستبيان المشار إليه بعاليه.
برجاء التفضل بالعلم والتكرم بالإلتزام بما جاء بخطاب وزارة الصحة والسكان.

وتفضلوا سيادتكم بقبول وافر الاحترام ،،،

علاء عاقل
رئيس لجنة تسيير أعمال
غرفة المنشآت الفندقية

مرفقات : عدد (١) صفحة



الرد على الملاحظات والمقترحات الواردة من وزارة السياحة والأثار
بشأن نتائج الاستبيان الذي تعميمه على المنشآت الفندقية والسياحية للتعرف على نسب هدر الطعام

• فيما يخص الهدر الذي لا يمكن تفاديه :-

- مخلفات الطعام (قشر البيض / عظام اللحوم / قشور وأوراق الخضروات /) والذي يمثل تقريبا نسبة من ٣-١٠% من اجمالي هدر الطعام، وكذلك مخلفات الطعام التي يتم تحويلها الى سماد عضوي يتم استخدامه في المسطحات الخضراء بواسطة جهاز قياس الهدر اليومي للطعام وماكينات لتحويل ببعض الفنادق فانه يجب التخلص من تلك المخلفات بشكل يضمن مأمونية البيئة من خلال وزارتي (البيئة " جهاز إدارة المخلفات " - وزارة الزراعة واستصلاح الاراضي).

- فيما يخص التبرع بفائض الطعام للمؤسسات الخيرية فانه يجب تحديد أنواع الطعام الذي يتم التبرع به مع مراعاة الالتزام بشروط الحفظ الجيد للطعام (مبرد - مجمد - جاف - ساخن) ومن أهم تلك الشروط :-

○ الحصول على تصريح يسمح لهم بالقيام بمثل هذه الاعمال من خلال (وزارة التضامن الاجتماعي - الهيئة القومية لسلامة الغذاء).

○ يجب أن تخزن المادة الغذائية في درجة الحرارة الملائمة لها سواء كان الحفظ للمواد الغذائية الجافة بدرجة حرارة الغرفة وفقاً للدرجات المدونة ببطاقة البيان أو المنتجات التي يتم حفظها مبردة (٤م) أو مجمدة (-١٨م) وأن تكون غرف التبريد والتجميد ذات كفاءة عالية ومزودة بمقياس لدرجة الحرارة.

○ أن تكون وسيلة النقل مخصصة للمواد الغذائية فقط سواء المبردة أو المجمدة ومحكمة الإغلاق ولا يتم استخدامها لنقل مواد تؤثر على المادة الغذائية، أن تكون نظيفة وخالية من الملوثات بجميع أنواعها ويجري تنظيفها وتطهيرها دورياً، وأن يتم نقل المادة الغذائية على درجة الحرارة الملائمة سواء بالتبريد أو التجميد .

○ تلتزم المؤسسات عند توزيع الطعام المتبرع به أن يكون صالحاً للاستهلاك الادمي ولا يظهر عليه أي علامة من علامات التلف ومدون عليه تاريخ الصلاحية وتسليمه بالصورة التي تم إستلامه بها وعدم فتح العبوات المعدة للإستهلاك (عبوه المستهلك) .

• فيما يخص الهدر الذي يمكن تفاديه :-

- (مكونات إنتهت صلاحيتها / فواكه معطوبه /) والذي يمثل تقريبا نسبة ١٢% من اجمالي هدر الطعام

○ ضرورة قيام المنشآت الفندقية والسياحية بتطبيق سياسة (First Expire First Out) FEFO والهدف منها هو التأكد من استخدام المنتج ذو تاريخ انتهاء الصلاحية الاقرب أولاً وهذا يجعل من الممكن تقليل النفقات العامة للأعمال من الهدر ، كما أنه يساعد على ضمان أن المنتجات التي تصل إلى المستخدمين النهائيين صالحة.

ضرورة قيام المنشآت الفندقية بتطبيق سياسة (الفرز الجيد للمنتجات - درجات الحرارة المناسبة وطبيعة المادة الغذائية).