**الجودة في المواد الغذائية**

1- جودة المواد الغذائية: يجب أن تفي المواد الغذائية بالمعايير الغذائية للحكومة المتلقية للمعونة أو بمعايير الدستور الدولي للأغذية أو كليهما، من حيث الجودة والتغليف وبطاقات التعريف و"الوفاء بالغرض منها". وينبغي أن تكون المواد الغذائية "صالحة للاستهلاك البشري" دائما، وينبغي أن "تفي بالغرض منها أيضا". وإذا تعذر استعمال المواد الغذائية بالطريقة المرجوة، اعتبرت غير صالحة للغرض منها وإن كانت صالحة للاستهلاك البشري (فمثلا، قد لا تسمح نوعية الدقيق بصنع الخبز ضمن العائلة حتى لو كان صالحا للاستهلاك). وفيما يتعلق باختبار الجودة، ينبغي أخذ العينات وفقا لخطة أخذ العينات، وينبغي أن تفحصها المنظمات المشترية لضمان جودتها. وينبغي أن تكون المواد الغذائية التي تم شراؤها محلياً أو استيرادها مصحوبة بشهادات الصحة النباتية أو غيرها من شهادات التفتيش. وينبغي إجراء اختبارات عشوائية لعينات من مخزون الأغذية. وينبغي إجراء عمليات التبخير باستعمال المواد المناسبة واتباع تعليمات صارمة. وعندما يتعلق الأمر بكميات كبيرة من هذه البضاعة أو عندما تدور شكوك أو خلافات ممكنة حول جودتها، يستحسن أن يقوم متخصصون في مجال التحقق من الجودة بتفتيش البضاعة. ويمكن الحصول على المعلومات الخاصة بعمر البضاعة وجودتها من شهادات المورد، وتقارير مراقبة الجودة، وبطاقات تعريف الطرود، وتقارير المخازن. وينبغي التخلص بعناية من الأغذية غير الصالحة للاستهلاك .

2- الأغذية المعدّلة جينياً: يجب فهم اللوائح الوطنية الخاصة بتلقي الأغذية المعدلة جينيا واستهلاكها، والالتزام بها. وينبغي أخذ هذه اللوائح في الاعتبار عند تخطيط عمليات توصيل المواد الغذائية المستوردة.

3- آليات رفع الشكاوى والنظر فيها: ينبغي أن توفر المنظمات آليات ملائمة لرفع الشكاوى والنظر فيها، فيما يتعلق بجودة المواد الغذائية وسلامتها، لضمان المساءلة أمام متلقيي المعونة (انظر المعيار الأساسي رقم 1، والملاحظة الإرشادية 2)

4- التغليف: ينبغي أن يتيح التغليف إمكانية توزيع المواد الغذائية مباشرة دون الاضطرار إلى إعادة وزنها (غَرفها مثلا) أو إعادة تغليفها. فمن شأن اختيار أحجام مناسبة للعبوات أن يساعد على الالتزام بمعايير الحصة الغذائية. ويجب ألا ترد على غلاف الأغذية أي رسائل ذات مضمون سياسي أو ديني أو يدعو إلى التفرقة. ويمكن تقليل المخاطر على البيئة عبر اختيار شكل العبوات ومعالجة العبوات الفارغة (كالأكياس والعلب). وقد تتطلب أغلفة الأغذية الجاهزة للاستعمال (كرقائق التغليف) مراقبة خاصة لتأمين التخلص السليم منها.

5- أماكن الخزن: ينبغي أن تكون جافة ونظيفة ومحمية بشكل مناسب من الظروف الجوية، وأن تكون خالية من أي تلوث كيميائي أو غيره من المخلفات. كما ينبغي أن تكون محمية بقدر المستطاع من الحيوانات الضارة كالحشرات والقوارض. (انظر أيضا الأمن الغذائي - معيار توصيل المواد الغذائية رقم 4 ،ومعيار إدارة النفايات الصلبة رقم 1 ).

**التدابير الأساسية**

انتقاء أغذية تلتزم بالمعايير الوطنية للبلد المتلقي للمعونة وغيرها من المعايير المقبولة دولياً توزيع الأغذية قبل انتهاء تاريخ صلاحيتها أو ضمن التاريخ المستحسن لاستهلاكها

استشارة من يتلقون المساعدة حول جودة المواد الغذائية الموزعة، واتخاذ تدابير فورية بشأن المشاكل التي قد تثار اختيار تغليف مناسب للأغذية يكون متينا ومناسباً للمناولة والخزن والتوزيع، ويجب ألا يشكل خطراً على البيئة

ينبغي أن تكون بطاقات شرح محتويات طرود الأغذية محررة باللغة المناسبة. وفيما يتعلق بالأغذية المعلبة، ينبغي ذكر تاريخ الإنتاج والأصل وتاريخ الصلاحية فيما يتعلق بالأغذية التي يمكن أن تنطوي على خطر، بالإضافة إلى تفاصيل بشأن محتوياتها من المغذيات

نقل المواد الغذائية وخزنها في ظروف مناسبة بتطبيق أفضل الممارسات في مجال إدارة المخزون، وإجراء فحوص منتظمة للتأكد من جودة الأغذية

**المؤشرات الأساسية**

ينبغي أن يستلم جميع من يتلقون المعونة أغذية "تفي بالغرض منها". ولتأمين السلامة، لا ينبغي أن تطرح المواد الغذائية خطرا على الصحة؛ ولتأمين الجودة، ينبغي أن تلتزم المواد الغذائية بمواصفات الجودة وأن تكون مغذية

ينبغي متابعة كل الشكاوى المستلمة من المستفيدين في إطار رصد المسؤولية، وإيجاد حل لها .