



## رحلة الجودة.. نظرة مقربة وتأکید على الشفافية في «ماكدونالدز» للاطلاع على مسالخ ومصانع اللحوم التي تصدر منتجات اللحم عن طريق شركة AFC أستراليا إلى «ماكدونالدز» في الكويت



في مبادرة سعت الى تأكيد التزامها بمبادئ الجودة والشفافية، قامت «ماكدونالدز» مؤخراً بتنظيم رحلة خاصة الى أستراليا، شملت وفداً إعلامياً ضم مجموعة من أهل الصحافة المحلية وعدد من مشاهير قنوات التواصل الاجتماعي في الكويت، وذلك بهدف الاطلاع على مسالخ ومصانع اللحوم التي تقوم بتصدير منتجات اللحم عن طريق شركة AFC أستراليا الى ماكدونالدز في الكويت. كما قامت ماكدونالدز الكويت بالمشاركة في رحلة ضمت وفداً إقليميماً لزيارة موردي دجاج ماكدونالدز في العاصمة الماليزية كوالالمبور، حيث شملت الجولة مجموعة من مشاهير قنوات التواصل الاجتماعي من المملكة العربية السعودية، والإمارات العربية المتحدة، وقطر، والبحرين الى جانب الكويت.

### تعميم مكان الذبح ومحطات إعداد الدجاج بشكل يومي



### هيئات خاصة للإشراف على جميع عمليات الذبح التي تخص لحوم ماكدونالدز

وقد جاءت هذه الرحلات استكمالاً لمبادرة كانت قد أطلقتها ماكدونالدز في عام 1996، تقوم من خلالها بابتعاث وفود الى مختلف المصانع والمعامل التي تتعامل معها الشركة في جميع أرجاء العالم، وذلك سعياً الى إبراز الصورة الصحية الكاملة وتوفير نظرة مقربة وفي منتهى الشفافية عن منتجاتها والمكونات التي تقوم باستخدامها.

### أعلى معايير الجودة

والجدير بالذكر ان ماكدونالدز تسمي دائما لايتكار المبادرات والبرامج للتواصل مع العملاء بأسلوب شفاف وإعطائهم الفرصة لكي يروا بأنفسهم مدى التزام الشركة بأعلى معايير الجودة والشفافية والنظافة والشفافية في جميع المطاعم، وهذا يتضمن مبادرات كبرنامج الباب المفتوح ومفصلة «من حذك ان تعرف»، بالإضافة الى ان الشركة كانت سباقة في تزويد العملاء بمعلومات واقية حول مكونات الطعام والبيانات الغذائية سواء على موقعها الإلكتروني أو في مطاعمها وعلى أغلفة المنتجات نفسها.

### أستراليا: لحم بقر صاف وحلال 100٪

وقد كانت الرحلة الأولى الى القارة الأسترالية، حيث قامت ماكدونالدز الكويت على مدى ثلاثة أيام بتعريف الوفد المشارك على عملية إنتاج اللحم من بداية عمليات الذبح حتى التغليف ثم الشحن والتصدير، حيث زار الوفد المزارع والمسالخ ومصانع اللحوم التي يتم من خلالها إنتاج اللحوم التي تستخدمها ماكدونالدز الكويت في منتجاتها، وسعياً الى تقديم أعلى جودة وأفضل طعم تقوم ماكدونالدز الكويت باستيراد اللحوم من أستراليا، وذلك لتمتع لحم البقر الأسترالي بسمة رائعة على مستوى العالم لجودته العالية، حيث تعتبر أستراليا من أكبر وأبرز المصدرين للحوم في العالم، مع العلم ان جميع الموردين اللذين تتعامل معهم ماكدونالدز الكويت هم معتمدين من قبل سلسلة مطاعم ماكدونالدز عالمياً، وهم يلتزمون بالمعايير الصارمة التي تفرضها

الشركة لجودة وسلامة الغذاء وممارسات الحلال. زيارة مسالخ الأبقار

في اليوم الأول، استهلّت الرحلة بزيارة الى مسالخ الأبقار التي يتم فيها ذبح الأبقار ومن ثم إعداد اللحم لإرساله الى المصنع الخاص بشركة AFC أستراليا. وقد اطلع الوفد المشارك على جميع العمليات والنظم التي يتم توظيفها للتأكد من المحافظة على أعلى المعايير والتوافق مع أحكام الشريعة الإسلامية ومتطلبات وشروط جمعيات الرفق بالحيوان. ويتم في اليوم الواحد ذبح نحو 400 بقرة لتوفير كمية اللحوم التي تتطلبها مطاعم ماكدونالدز الكويت، ومع ان المسالخ تتبع أحكام الشريعة الإسلامية في جميع عمليات الذبح التي تقوم بها، فإن المعايير الصارمة التي تقوم باتباعها ماكدونالدز تتطلب وجود هيئات خاصة للإشراف على جميع عمليات الذبح التي تخص لحوم ماكدونالدز. ومن بعد يتم إرسالها الى مصانع اللحوم المعتمدة، والتي قام الوفد بزيارتها في اليوم الثاني من الرحلة. ففي الجزء الثاني من الرحلة، قام الوفد بزيارة المصنع الذي يتم فيه تصنيع

وفي اليوم الأخير من الرحلة، قام الوفد بزيارة المزارع التي يتم فيها تربية الأبقار التي يتم تصديرها الى منتجات اللحم في ماكدونالدز، حيث اطلع الوفد على كيف تتم رعاية وتغذية الأبقار



والتي يصل عددها الاجمالي الي 27000 بقرة تستخدم لإنتاج اللحم للعديد من الجهات والشركات. والجدير بالذكر ان الأبقار التي تخص ماكدونالدز تحصل على علف خاص وطبيعي يتم تحضيره في مطابخ خاصة، وذلك لإيمان الشركة بأن جودة الغذاء الذي تحصل عليه الأبقار يساعد في الحفاظ على جودة ونكهة اللحم. كما قام الوفد بالاطلاع على جميع ممارسات السلامة والجودة الغذائية التي يتم تطبيقها بداية من مرحلة تربية الأبقار، وهذا يشمل نظاماً متطوراً للمراقبة ومتابعة الأبقار، حيث يسمح هذا النظام بتتبع المصدر لكل شحنة من اللحم يتم استخدامها اذا دعت الحاجة.

واختتم الوفد رحلته بزيارة عدد من مطاعم ماكدونالدز الكويت في أستراليا، حيث اطلعوا بأنفسهم على مدى التزام الشركة بأعلى المعايير والمقاييس الخاصة بالجودة والسلامة الغذائية والشفافية في جميع أرجاء العالم، حيث لا تزال هذه المبادئ هي أهم الركائز التي تقوم عليها سياسات الشركة.

ماليزيا: أجود أنواع الدجاج من أفضل الموردين ومن بعد أستراليا، جاء دور ماليزيا، مع جولة استمرت ثلاثة أيام كان الهدف منها هو إظهار رحلة الدجاج الذي تستخدمه ماكدونالدز: من المزرعة الى المطعم. فكما هي الحال مع اللحم وباقي المنتجات التي تستخدمها الشركة، فإن الدجاج الذي تستخدمه ماكدونالدز يأتي من أفضل الموردين العالميين المعتمدين من قبل الشركة على مستوى العالم.

وقد اطلع الوفد الذي ضم بعض أبرز الشخصيات في عالم التواصل الاجتماعي في منطقة الخليج على كافة الخطوات التي تشملها عملية تجهيز وتحضير الدجاج قبل توريده الى الكويت وباقي دول المنطقة، وقاموا بالاطلاع على طريقة الذبح والمعالجة

والحلال وإجراءات التحضير ومعايير سلامة الغذاء. فقد لتوريد الدجاج وفقاً لالتزامها بتطبيق أعلى معايير الذبح الحلال وأكثرها صرامة على مستوى العالم.

وقد استهلّت الجولة بزيارة الى مزرعة «هوات لاي» للمعالجة الأولية، حيث يتم تحضير لحوم الدجاج التي تستخدم في مختلف منتجات الدجاج في ماكدونالدز، ومن ثم تلقتها زيارة الى مزرعة «كيبستون ماليزيا» للمعالجة، حيث يتم تحضير التشيكن ماك ناجنس. وقد اطلع الوفد على مختلف الإجراءات التي يتم اتباعها لضمان أعلى مستوى من الجودة والنظافة، وحيث انه من أهم الإجراءات التي يتم اتباعها أنه يتم تعقيم مكان الذبح ومحطات إعداد الدجاج بشكل يومي، وكذلك الأمر بالنسبة لملابس العمال. وقد شاهد المشاركون في الرحلة كيف ان إجراءات السلامة والنظافة والجودة الغذائية تبدأ بالتأكد من سلامة الدواجن من قبل طبيب بيطري قبل ذبحها، ومن ثم بعد الذبح تتم إزالة الريش ثم التنظيف الكامل من الداخل للتخلص من جميع الشوائب والجلود والشحوم، بعد ذلك يتم وزن اللحوم وتعبئتها ثم إرسالها الى شركة ماك فود، والجدير بالذكر انه في جميع منتجات الدجاج، بما فيها التشيكن ماك ناجنس، تقوم ماكدونالدز باستخدام قطع صدر الدجاج الحلال مع بعض التوابل وكمية قليلة من جلد الدجاج الحلال من أجل النكهة والتماسك، حيث يتم أولاً تسحب لحم الدجاج من العظام بطريقة يدوية، ثم يتم قطع لحم الدجاج وخلطه مع التوابل.

وقد ختمت الرحلة بجولة مفتوحة لمدة يوم كامل في مطبخ «ماكدونالدز ماليزيا»، وبوجبة غداء في المطعم تتضمن بالتأكيد التشيكن ماك ناجنس الشهير.

تجهيز منتجات اللحم

وفي المصنع يتم تجهيز منتجات اللحم، بما في ذلك لحم البرجر بجميع أشكاله، بحسب المعايير التي تضعها ماكدونالدز للجودة الغذائية، فلا يتم استخدام سوى أفضل أجزاء لحم البقر - غالباً لحم الكتف والظهر. وفي المصنع يتم فرم وخلط وتجهيز منتجات اللحم قبل تغليتها وتعليبها لإرسالها الى الكويت، حيث يتم تصدير اللحوم الى الكويت بصورة أسبوعية. وجميع منتجات اللحم التي يتم تصديرها الى الكويت هي من أجود أنواع لحم البقر الحلال والصافي 100٪ ولا تحتوي على إضافات وهي خالية تماماً من أي مواد حافظة، فحتى الملح والفلفل لا تتم إضافتهما الا بعد الطهي في المطابخ في مطاعم ماكدونالدز في الكويت.

زيارة المزارع

وفي اليوم الأخير من الرحلة، قام الوفد بزيارة المزارع التي يتم فيها تربية الأبقار التي يتم تصديرها الى منتجات اللحم في ماكدونالدز، حيث اطلع الوفد على كيف تتم رعاية وتغذية الأبقار

والحلال وإجراءات التحضير ومعايير سلامة الغذاء. فقد لتوريد الدجاج وفقاً لالتزامها بتطبيق أعلى معايير الذبح الحلال وأكثرها صرامة على مستوى العالم.

وقد استهلّت الجولة بزيارة الى مزرعة «هوات لاي» للمعالجة الأولية، حيث يتم تحضير لحوم الدجاج التي تستخدم في مختلف منتجات الدجاج في ماكدونالدز، ومن ثم تلقتها زيارة الى مزرعة «كيبستون ماليزيا» للمعالجة، حيث يتم تحضير التشيكن ماك ناجنس. وقد اطلع الوفد على مختلف الإجراءات التي يتم اتباعها لضمان أعلى مستوى من الجودة والنظافة، وحيث انه من أهم الإجراءات التي يتم اتباعها أنه يتم تعقيم مكان الذبح ومحطات إعداد الدجاج بشكل يومي، وكذلك الأمر بالنسبة لملابس العمال. وقد شاهد المشاركون في الرحلة كيف ان إجراءات السلامة والنظافة والجودة الغذائية تبدأ بالتأكد من سلامة الدواجن من قبل طبيب بيطري قبل ذبحها، ومن ثم بعد الذبح تتم إزالة الريش ثم التنظيف الكامل من الداخل للتخلص من جميع الشوائب والجلود والشحوم، بعد ذلك يتم وزن اللحوم وتعبئتها ثم إرسالها الى شركة ماك فود، والجدير بالذكر انه في جميع منتجات الدجاج، بما فيها التشيكن ماك ناجنس، تقوم ماكدونالدز باستخدام قطع صدر الدجاج الحلال مع بعض التوابل وكمية قليلة من جلد الدجاج الحلال من أجل النكهة والتماسك، حيث يتم أولاً تسحب لحم الدجاج من العظام بطريقة يدوية، ثم يتم قطع لحم الدجاج وخلطه مع التوابل.

وقد ختمت الرحلة بجولة مفتوحة لمدة يوم كامل في مطبخ «ماكدونالدز ماليزيا»، وبوجبة غداء في المطعم تتضمن بالتأكيد التشيكن ماك ناجنس الشهير.

