



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

# دليل صحة العاملين بالمنشآت الغذائية

١٤٣١هـ / ٢٠١٠م



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



٢٠ وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣١هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

دليل صحة العاملين بالمنشآت الغذائية. / وزارة الشؤون البلدية والقروية.

- الرياض، ١٤٣١هـ

٨٨ ص؛ ١٦، ٥ × ٢٤ سم

ردمك: ١-٤٦-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨

١- الأغذية - رقابة ٢- الصحة الوقائية أ. العنوان

١٤٣١/٥٤٢

ديوي ٦١٤، ٣١

رقم الإيداع: ١٤٣١/٥٤٢

ردمك: ١-٤٦-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

# دليل صحة العاملين بالمنشآت الغذائية

١٤٣١هـ / ٢٠١٠م



## قائمة المحتويات

٦	تقديم
٨	أهمية الدليل
١٣	الباب الأول: التعاريف
١٨	الباب الثاني: تعليمات عامة بالنسبة للعاملين بالأغذية
٢٣	الباب الثالث: الإشراف والمسئولية
٢٣	التكليف بالمسئولية
٢٣	توضيح المعرفة
٢٦	الواجبات
٢٨	الباب الرابع: صحة العاملين
٢٨	١.٤ الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين
٣٠	٢.٤ مسئولية المدير عن مطالبة العاملين في تداول الأغذية بالمنشأة بالإبلاغ عن حالتهم الصحية أو في حالة مرضهم
٣٧	٣.٤ حالات الوقف عن العمل وحظر بعض الأنشطة
٤١	٤.٤ تنظيف الأيدي والأجزاء المكشوفة من الأذرع
٥٢	الباب الخامس: النظافة الشخصية
٦٠	الباب السادس: تحسين الممارسات الصحية بهدف وقاية الغذاء من التلوث
٦٣	الباب السابع: حماية العاملين بالأغذية من المخاطر المهنية
٧٩	الباب الثامن: إرشادات سريعة للعاملين في تجهيز وتحضير الأغذية
٨٥	الملحق: النماذج والسجلات
٨٥	نموذج (١) : إخطار عن وقوع إصابة عمل
٨٦	نموذج (٢) : تسجيل إصابات العاملين
٨٨	نموذج (٣) : تسجيل الحادث الجسيم

## تقديم

لقد رأَت حكومة خادم الحرمين الشريفين ممثلة في وزارة الشؤون البلدية والقروية والقائمين عليها وانطلاقاً من المسؤولية الجسيمة الملقاة على عاتقهم نحو غذاء آمن يجنب المستهلكين مخاطر الغذاء غير المطابق للمواصفات والمعايير المعمول بها في المملكة هذا إلى جانب الاهتمام بسلامة الغذاء والحرص على تقديمه للمستهلك تحت ظروف تتماشى مع التشريعات الغذائية ويعتبر هذا من أهم الأهداف التي تسعى إليها الهيئات العاملة في مجال إنتاج وبيع الأغذية، وذلك لأن الدراسات والأبحاث تشير إلى أن الأفراد العاملون في مجال الأغذية مسؤولين عن أكثر من ٩٠٪ من حالات تلوث وفساد الأغذية. حيث إن حالة تسمم غذائي واحدة كافية لتدهور سمعة منشأة غذائية وتكلفتها أموال طائلة، وتهدد مستقبل العاملين بها.

وحيث تعتبر النظافة والصحة الشخصية لمتداولي الأغذية جزءاً مهماً من الصحة الوقائية فإن استعمال كلتا الكلمتين (النظافة والصحة) لوصف نظام يضم مبادئ الصحة الوقائية للحفاظ على عافية الإنسان. ويقصد بالنظافة والصحة الشخصية نظافة جسد الفرد حيث أن أجزاء الجسم المختلفة تساهم في تلوث الغذاء وهي الجلد، الأيدي، الشعر، العيون، الفم، الأنف، الجهاز التنفسي، مخلفات الأعضاء، فتعتبر هذه الأعضاء من مصادر التلوث (حوامل) من خلال النقل المباشر وغير المباشر للميكروبات المرضية.

وعلى المسئول عن المنشأة الغذائية ضمان تطبيق الممارسات السليمة لمبادئ الصحة والنظافة من قبل متداولي الأغذية كما يجب أن يمنع معتلو الصحة من الأفراد والعاملين في المنشأة الغذائية من ملامسة كل من الغذاء والمعدات والأواني المستخدمة في إنتاج وإعداد وتقديم الطعام.

لذلك تم إعداد هذا الدليل كمساهمة فعالة في تطبيق واحد من أولويات عناصر النظام المتطور لسلامة الأغذية وهو ما يتعلق بصحة وسلامة العاملين في مجال الأغذية، والذي ينتج عنه تلوث الغذاء وزيادة عدد الميكروبات مما ينتج عنه انتشار حوادث التسمم الغذائي مما يؤثر سلباً على المستهلكين، بالإضافة إلى أنه يساعد كافة العاملين في المنشآت الغذائية على التوافق مع الأنظمة والتشريعات المتعلقة بصحتهم وسلامتهم بهدف وقايتهم وحمايتهم من مخاطر المهنة.

والله ولي التوفيق،،،

وكالة الوزارة للشئون البلدية



## أهمية الدليل

يشمل مصطلح متداولي الأغذية جميع الأشخاص الذين يلامسون الغذاء في أي مرحلة بدءاً من المصدر كالمزرعة إلى المستهلك سواء كان ذلك المستهلك في المنزل أو المطعم ولكن ليس جميع من يتعامل مع الغذاء سبباً في نقل الكائنات الممرضة ولهذا يجب التمييز بين أولئك الذين قد يؤدي عملهم إلى حدوث انتقال الجراثيم وبين أولئك الذين لا ينشأ عنهم مثل هذا الخطر.

ويمكن تعريف أولئك الأشخاص الذين باستطاعتهم نقل الجراثيم الممرضة للطعام بأنهم الأشخاص الذين يتضمن عملهم ملامسة الأغذية غير المغلفة التي تستهلك طازجة بدون طهي وتشمل هذه الفئة الأشخاص الذين يقومون بإعداد السلطات والسندوتشات والأغذية المطهية التي تؤكل باردة وكذلك اللحوم والدواجن ومنتجاتها المطهية والأسماك ومنتجاتها والحليب ومنتجاته بما في ذلك الأغذية المشتملة على البيض.

ويقوم العاملون في تداول الأغذية بدور هام لضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل سلسلة الغذاء بدءاً من الإنتاج والإعداد والتخزين والنقل ولهذا يعمل سوء تداولهم للأغذية وعدم إكتراثهم بالأسس السليمة للتعامل مع الغذاء إلى تمكين الجراثيم من الوصول للأغذية والبقاء فيها والتكاثر بأعداد كافية لإحداث المرض عند استهلاك ذلك الطعام بالإضافة للمخاطر الأخرى.

### طرق انتقال الميكروبات للأغذية:

تنتقل الميكروبات الممرضة للأغذية عند عدم الاهتمام بغسل اليدين جيداً بعد استعمال دورة المياه، أو التعامل مع المخلفات، أو لمس بعض أجزاء الجسم (الأنف، الأذن، الشعر، الجلد، ..) حيث أن الكائنات الدقيقة تستطيع البقاء على أطراف الأصابع وتحت الأظافر والأسطح الأخرى لفترات متفاوتة، بالإضافة إلى انتقال الميكروبات للأغذية عند تداول أطعمة نيئة كاللحوم والأسماك والدواجن



ثم تداول أطعمة جاهزة للأكل حيث أنه لا يوجد معاملات حرارية لكي تقضي على البكتيريا المنقولة، أو في حالة وجود بثور وجروح وإصابات متقيحة (صديدية) بالأيدي، ففي هذه الحالات تكون الأيدي ملوثة ويجب غسلها جيداً بالماء الدافئ والصابون، ويجب تغطية تلك الجروح أو الإصابات الموجودة باليدين بشرط لاصق مميز.

وحيث إن الجراثيم الممرضة تجد لها طريقاً لتلوث الأغذية، وبهذا يصبح الطعام غير صالح للاستهلاك الأدمي لوجود جراثيم به إذا لم يعالج بطريقة تجعله صحي وآمن كالطهي الجيد للقضاء على هذه الجراثيم، ويرجع ذلك لسببين رئيسيين هما :  
١- انتقال الكائنات الحية الدقيقة (الجراثيم) بأعداد كبيرة إلى الأغذية تكون قادرة على إحداث المرض مباشرةً.

٢- انتقال الكائنات الحية الدقيقة بأعداد صغيرة إلى الأغذية، ولحدوث المرض يجب نمو وتكاثر هذه الكائنات للوصول إلى الجرعة المسببة للمرض (المعدية) أو إنتاج سموم بكميات كافية لظهور الأعراض المرضية، وهذا يعتمد على طبيعة الغذاء وظروف تخزينه ومن الجدير بالذكر أن الجراثيم المعدية مَعوية تتضاعف بأعداد كبيرة في أكثر الأحيان خلال الطور الحاد للمرض وبأعداد أقل خلال فترة النقاهة وبعدها وفي بعض الحالات يبدأ إفراز الممرضات (الجراثيم) في فترة حضانة المرض وذلك بصورة كبيرة (فترة الحضانة هي الفترة بين حدوث العدوى وظهور الأعراض) كما في حالات الالتهاب الكبدي الوبائي (أ) ويقل إفراز الفيروس مع البراز عند ظهور الأعراض وهذا يعني أن الشخص يستطيع أن ينقل المرض قبل ظهور الأعراض عليه. وفي بعض الأمراض المعدية قد لا تظهر أعراض على المريض كما في الحمى التيفية (التيفود) فأحياناً تكون الأعراض خفية أو غير موجودة ومع ذلك يفرز ميكروب (سالمونيلات) الممرض في البول والبراز.

أمثلة لبعض الأمراض المعدية التي يمكن أن تنتقل بواسطة متداولي الأغذية:

- التسمم بسبب السموم المعوية «للمكورات العنقودية الذهبية».
- حمى التيفود ونظيرة تيفود.
- سالمونيلازيس (سالمونيلا غير المسببة لمرض التيفود).
- شيجلوزيس (مرض يسببه ميكروب شيجيلا).
- كامبيلوباكتريوزيس (مرض يسببه ميكروب كامبيلوباكتريز جوجناي).
- الكوليرا.
- الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).
- التهاب الأمعاء بسبب السلالات الممرضة المختلفة لميكروب «إيشيريشيا كولاي».
- لستيريوزيس (مرض يسببه ميكروب لستيريا مونوسيتوجينز).

وغيرها من الأمراض البكتيرية والفيروسية والطفيلية.

وقد يُصاب متداول الأغذية أثناء عمله بمرض مَعدي مَعوي ويمكن بذلك أن ينتقل المرض إلى آخرين بواسطة الغذاء.

ولهذا يتضح مما سبق بأن لمتداولي الأغذية دوراً هاماً في نقل الأمراض ذات المصدر الغذائي إذا لم تتبع الممارسات الصحية الجيدة أثناء تجهيز وإنتاج الطعام ولذلك فإن الاعتماد على الفحوص الطبية والمختبرية التي تجرى لمتداولي الأغذية في المنشآت الغذائية ليس لها أية قيمة وفائدتها فقط في فترة إجراء تلك الفحوصات أما بعد ذلك فلا تستطيع تلك الفحوصات منع إصابة متداولي الأغذية بالمرض.

إن لمتداولي الأغذية دوراً أساسياً في حفظ الغذاء من التلوث بطريقة تعاملهم مع الأغذية بأساليب صحية واتباعهم القواعد الصحية عند تداول الغذاء لاشك بأنه أساس لإنتاج الغذاء الآمن ولذلك لا بد من تدريب متداولي الأغذية قبل ممارستهم العمل على القواعد الصحية والممارسات الجيدة عند تداول الأغذية مع وضع وسائل توضيحية لتنبه من يقوم بإعداد الطعام وتجهيزه على أهمية التقيد بالقواعد الصحية.



أما المشرفون على العاملين في المنشآت الغذائية واقتناعهم بأهمية سلامة الغذاء وتدريب العاملين الذين يعملون لديهم تعتبر قاعدة أساسية للمحافظة على الغذاء من التلوث. كما يجب حث متداولي الأغذية على أساليب النظافة الشخصية من خلال تزويدهم بإرشادات توضيحية للخطوات الأساسية للعناية الشخصية.

ولا بد لمتداولي الأغذية من التعرف أولاً على العوامل التي تساهم في تلوث الغذاء لكي يتم تفاديها وأهمها:

١. عدم غسل اليدين عند البدء في إعداد الطعام أو عند الانقطاع عنه لفترة ثم الرجوع إليه أو عند ملامسة الأطعمة النيئة أو عند الخروج من دورة المياه.
٢. الطهي أو المعالجة الحرارية غير الوافية بالغرض.
٣. انقضاء أكثر من ساعتين بين إعداد الغذاء وتناوله مع عدم حفظه بالطريقة الصحيحة «ساخناً عند درجة حرارة أعلى من ٦٤°م»..
٤. حفظ الأطعمة المطهية لمدة تزيد عن ساعتين في درجة حرارة الغرفة حيث يجب حفظه مبرداً عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤°م.
٥. التبريد غير المناسب.
٦. استعمال نفس أسطح التقطيع لكل من الأغذية التي تؤكل طازجة كالمسلطات والأغذية النيئة كاللحوم والدواجن والأسماك ويؤدي هذا إلى ما يسمى بالتلوث الخلطي أو التبادلي.
٧. إعادة التسخين غير الجيد.
٨. استخدام أغذية من مصادر غير مأمونة كالباعة الجائلين أو سيارات بيع المنتجات الزراعية والتي لم يمكن التأكد من الماء المستعمل في ربيها.
٩. عدم تنظيف الأواني والأسطح والمعدات المستخدمة في إعداد الطعام.
١٠. قيام أشخاص مصابين بمرض سواء كان ذلك جروح في الأيدي أو إسهال أو رشح بتداول الأغذية دون الاهتمام بالقواعد الصحية السليمة.

- ولهذا فإن المعلومات الأساسية للعاملين في تداول الأغذية يجب أن تتضمن ما يلي:
١. الحرص على غسل اليدين جيداً بالصابون والماء الدافئ لمدة لا تقل عن عشرين ثانية عند البدء في إعداد الطعام وعند الانتهاء من كل مرحلة من الإعداد أو عند الانقطاع عن هذا لإجراء عمل آخر مثل (رمي القاذورات- استعمال دورة المياه - لمس الأنف أو الشعر أو أي أجزاء أخرى من الجسم - تغيير ملابس الأطفال...).
  ٢. الحصول على الأطعمة المختلفة من مصادر آمنة.
  ٣. طهي الطعام جيداً عند درجات حرارة أعلى من (٧٠°م) بحيث تصل الحرارة إلى كل أجزاء الطعام.
  ٤. تناول الطعام المطهي في الحال.
  ٥. حفظ الأطعمة المطهية بعناية إما ساخنة أو باردة.
  ٦. الحرص على إعادة تسخين الطعام جيداً إلى درجة الغليان.
  ٧. تجنب أي اتصال بين الطعام المطهي والطازج وذلك باستعمال أواني وأدوات وأسطح تقطيع منفصلة لكل منهما.
  ٨. الحرص على إبقاء أسطح المطبخ نظيفة.
  ٩. التنبيه على عامل الأغذية المصاب بأعراض مرضية أو قطع أو جروح في يده أو أية أماكن أخرى ظاهرة أن لا يتعامل مع الغذاء حتى يتم شفاؤه.
  ١٠. استخدام مياه من مصادر مأمونة، واختبارها دورياً للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.



## الباب الأول: التعاريف:

- المجموعات السكانية الأكثر قابلية للإصابة بالمرض «الفئات الحساسة»:  
تعني مجموعة من الأشخاص أكثر قابلية للإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء عن باقي أفراد المجتمع نظراً لكونهم:
1. مصابين بضعف المناعة، أطفال في مرحلة ما قبل المدرسة، أو الأشخاص الأكبر عمراً.
  2. يقومون بالحصول على الغذاء من مؤسسة تعمل في مجال توفير الرعاية مثل الحضانات، مراكز الرعاية الصحية والمستشفيات، مراكز رعاية المعاقين، دور المسنين، أو مراكز الخدمات الاجتماعية.

### المدير المسئول:

صاحب العمل الذي يقوم بنفسه بإدارة منشأته أو ممثله أو من يتولى سلطات المدير الفعلية، أو المدير المختص بإدارة العمل بالنسبة إلى الفرع.

### الحظر:

يعني تحديد أنشطة العامل في تداول الأغذية بما يمنع مخاطر حدوث الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء من خلال منعه عن العمل في الأغذية المكشوفة، المعدات، الأدوات والمفارش النظيفة، والأدوات أحادية الاستخدام.

### خطورة:

تعني احتمالية حدوث تأثير صحي معاكس في مجموعة سكانية معينة كنتيجة لوجود مخاطر في أحد الأغذية.

### الأدوات أحادية الاستخدام:

تعني المواد التي تم تصنيعها بغرض الاستخدام لمرة واحدة بواسطة شخص واحد ثم يلي ذلك التخلص منها مثل أدوات المائدة، أدوات نقل الغذاء، وغيرها من العناصر مثل الحقائب، الأوعية، أدوات التقليل، الخلال (أدوات تنظيف ما بين الأسنان بعد الأكل)، والمغلفات.

### خطة هاسب:

وثيقة مكتوبة بمعرفة فريق هاسب الذي تم تكوينه ومسجلة تعتمد على أساسيات ومبادئ هاسب وتشمل خطوات محددة يجب اتباعها للتحكم في مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء خلال مراحل إنتاجه.

### المنشأة الغذائية:

أي مبنى أو مكان يستعمل لإنتاج وتشغيل وتصنيع وتعبئة وتخزين الغذاء بما فيها المنطقة المحيطة بالمبنى أو المكان ويخضع لإدارة واحدة.

### وقف « استبعاد »:

تعني منع شخص ما من العمل في مجال الأغذية أو من الدخول إلى منشأة الأغذية باستثناء تلك المناطق المفتوحة للعامة بالمنشأة الغذائية.

### المستهلك:

هو أي شخص يقوم بشراء الغذاء بغرض الاستهلاك بحيث لا يكون من العاملين بالمنشأة الغذائية أو مالكها.

### تلوث الغذاء:

وصول أي من الملوثات (بيولوجي، كيميائي، فيزيائي) إلى الغذاء أو البيئة المحيطة به.



## ميكروب ممرض:

كائن حي قادر على إحداث مرض للإنسان.

## الأغذية عالية الخطورة:

الأغذية التي تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا والتي قد تدخل كأحد المواد الخام في العملية التصنيعية مثل الحليب، البيض، اللحوم، الأسماك، الخضروات، ولا تشمل الأغذية الحامضية (ذات درجة حموضة "pH" أقل من ٦, ٤) ولكنها تشمل أيضاً الأغذية التي تم تناولها على درجة حرارة غير مناسبة.

## نظام هاسب:

طريقة علمية منظمة لتعزيز سلامة الأغذية من بداية الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك النهائي بفضل التعرف على مصادر الخطر النوعية وتحديدتها وتقييمها واتخاذ تدابير للرقابة والسيطرة عليها لضمان سلامة الأغذية اعتماداً على مبدأ الوقاية خير من العلاج.

## حامل المرض «الناقل»:

الشخص أو الحيوان الذي يؤوي عامل معدي معين بدون ظهور أعراض إكلينيكية للمرض وله القدرة على نقل هذا العامل إلى آخرين.

## العدوى المنقولة عن طريق الغذاء:

حدوث المرض نتيجة تناول أطعمة أو مشروبات ملوثة بالميكروبات الممرضة (بكتيريا أو فيروسات وغيرها).



### تسمم عن طريق الغذاء:

حدوث المرض نتيجة تناول أطعمة أو مشروبات ملوثة بالسموم الميكروبية وغيرها.

### المرض المعدي:

كل مرض قابل للانتقال إلى الآخرين بأي طريقة من طرق انتقال العدوى.

### فترة حضانة المرض:

الفترة بين حدوث العدوى وظهور الأعراض.

### المصاب:

كل شخص مصاب بأحد الأمراض المعدية أو يكون حاملاً لمسببها.

### المشتبه بإصابته:

الشخص الذي يستدل من سيرته الطبية أو من الأعراض التي تظهر عليه بأنه قد يحمل في جسمه مسببات مرض معدٍ.

### التنظيف:

إزالة الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة.

### المنظف:

محاليل المواد الكيميائية والتي لها القدرة على إزالة الأوساخ من على الأسطح بفاعلية وهي إما قاعدية أو أملاح الفوسفات أو حامضية أو متعادلة (لها نشاط سطحي).



### التطهير:

خفض عدد الكائنات الدقيقة الموجودة في البيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها، وذلك باستخدام المواد الكيميائية أو الطرق الفيزيائية.

### المطهرات:

مواد كيميائية تستخدم للقضاء على الميكروبات وهي لا تقتل الميكروبات في الحال لكنها تحتاج إلى وقت حتى تؤدي أثرها في قتلها ويعرف هذا الوقت بزمن التلامس ويختلف تأثير المطهرات باختلاف نوعها وتركيزها وزمن التلامس.

### النظافة والصحة الشخصية:

نظافة جسم الفرد خاصة أجزاء الجسم مثل الجلد والأيدي والشعر والعيون والفم والأنف والجهاز التنفسي ومخلفات الأعضاء والتي قد تلوث الغذاء من خلال نقل الميكروبات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.

### السلوك الشخصي الصحي:

التجنب والكف عن اتباع أي سلوك شخصي يمكن أن يؤدي إلى تلويث الأغذية مثل التدخين والبصق والمضغ والأكل والعطس أو الكح على مقربة من الأغذية غير المغطاة.

### الممارسات الصحية الجيدة:

مبادئ للسلوك الصحي في المنشآت الغذائية وتعتبر أساس نظم سلامة الغذاء والتي تتضمن المنتج النهائي والخامات والعاملين مما يؤثر في صحة الغذاء.

## الباب الثاني: تعليمات عامة بالنسبة للعاملين بالأغذية

تطبق تسمية العاملين بالأغذية (أو متداولي الأغذية) على الأشخاص الذين يقومون بإعداد شحنات الأغذية ونقلها وتسليمها لأماكن تجهيزها، بالإضافة إلى الأفراد العاملين في تجهيز وتحضير وإعداد كافة المواد الغذائية، وكذلك القائمين على عرضها وبيعها أو تسويقها.

- ينبغي على جميع متداولي الأغذية بما في ذلك من يقومون بعرضها وبيعها وخدمات التوصيل السريع استخراج شهادات صحية تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل عن طريق الغذاء بالإضافة إلى عدم حملهم لجراثيمها.

- يجب على متداولي الأغذية الاهتمام بقواعد وممارسات النظافة الشخصية وهي الممارسات التي تشمل الاهتمام بنظافة الجسم، الشعر، الجلد، والأظافر والتي تعمل على تحسين صحة الإنسان ومنع حدوث الأمراض المنقولة بواسطة متداولي الأغذية. إن أحد أسس سلامة الأغذية هو غسل الأيدي في ماء دافئ مع استخدام الصابون. فهل يعمل الماء الدافئ وحده على قتل البكتيريا؟ إن الماء الدافئ مريح لغسل الأيدي ولكن حرارته غير كافية لقتل البكتيريا. (تعمل الدهون الموجودة في جلد الإنسان على الاحتفاظ بالبكتيريا والأوساخ) ، لذا فإن استخدام الماء الدافئ مع الصابون بالإضافة إلى استخدام فرشاة يكون أكثر فعالية للتخلص من البكتيريا والأوساخ.

- يجب أن يقوم متداولي الأغذية بغسل أيديهم بالطريقة الصحيحة بعد تناولهم للأطعمة النيئة، وقبل تناولتهم الأغذية المطبوخة وكذلك بعد قضاء الحاجة، وبعد ملامستهم للأشياء غير النظيفة كأوعية النفايات وبعد ملامسة المواد الكيماوية ذات الخطورة مثل مبيدات الحشرات والمطهرات.



- أيضاً، يجب على متداولي الأغذية الانتباه إلى احتمالات التلوث الخلطي أو التبادلي وهو انتقال الميكروبات والملوثات الأخرى من الأغذية التي لم تعامل حرارياً الأيدي، المعدات، أو أسطح تحضير الطعام إلى الغذاء الجاهز للأكل. كما يمكن أن يشكل التلوث التبادلي مشكلة عند انتقال سوائل اللحوم، الدجاج، أو الأسماك النيئة إلى الأغذية المحضرة، لأن البكتيريا الضارة يمكن أن تنتقل إلى الأغذية الجاهزة للأكل عبر هذه السوائل.

- ينبغي التنبيه على جميع متداولي الأغذية بضرورة التوقف فوراً عن مزاوله أعمالهم إذا أصيبوا في أي وقت بإسهال أو قيء، أو ظهرت دمامل أو تقرحات على الأجزاء المكشوفة من جلدهم، مع القيام بإجراءات المراقبة والإشراف عليهم للتأكد من التزامهم بذلك. أما السماح لهم باستئناف العمل بعد شفائهم فيمكن أن يكون من مسؤولية السلطات المختصة بمراقبة الأغذية.

- يجب على متداولي الأغذية أن يرتدوا ثياباً نظيفة ومناسبة تتماشى مع التقاليد المحلية السائدة. كما ينبغي تشجيعهم على ارتداء مريلة طويلة نظيفة، كلما أمكن ذلك، ويفضل أن تكون بيضاء أو ذات ألوان فاتحة.

- يجب منع العاملين في إعداد وتجهيز وتقديم الأغذية عن الممارسات غير الصحية مثل ما يلي:

- مضغ التبغ أو تدخينه، أو مضغ اللبان «العلكة» أو ما شابه.
- العبث بالنفث أو اللسان أو الأنف أو العينين وما إلى ذلك.
- البصق والتمخط والسعال على الأطعمة أو بالقرب منها.

### تدريب متداولي الأغذية:

يعتبر تدريب متداولي الأغذية على النظافة الشخصية وتداول وإعداد الأطعمة الجاهزة بطريقة مأمونة وبالطريقة المطبقة في الظروف المحلية لعرض وبيع الأغذية في المنشآت الغذائية (مطاعم، كافيتريات، بوفيهات...)، عنصراً أساسياً في أي

استراتيجية لتحسين نوعية وسلامة هذه الأغذية الجاهزة. والأفضل أن يتم هذا التدريب عند استخراج الرخصة، كما يقترح عقد دورات تدريبية لصقل مهاراتهم من آن لآخر ويمكن أن تقوم السلطات المختصة بإعداد برامج تدريبية لمتداولي الأغذية، تقوم على المفاهيم الواردة في هذا الدليل وغيرها من المنشورات التي تصدر عن الوزارة أو الجهات التابع لها بما يلائم الظروف والممارسات المحلية. كما ينبغي تشجيع إقامة برامج تثقيفية تكميلية من أجل المستهلكين والمجتمع، تساعد على ضمان التزام متداولي الأغذية بالقواعد والمبادئ المذكورة مهما كانت طلبات المستهلكين.

- بالنسبة للواجبات فيجب على المدير المسئول التأكد من أن الاشتراطات اللازمة لسلامة الأغذية يتم اتباعها ومنها على سبيل المثال:

- الأشخاص غير الضروريين لعمليات التشغيل المختلفة للأغذية بالمنشأة لا يتم السماح بتواجدهم في مناطق إعداد الأغذية، تخزين الأغذية، أو غسل الأدوات.
- العاملون في مجال الأغذية يقومون بغسل الأيدي بالطريقة الصحيحة وذلك عن طريق الملاحظة الروتينية لكيفية ممارسة العاملين لعملية غسل الأيدي.
- قيام العاملين بفحص الأغذية عند استلامها لتحديد نظامية «قانونية» المصادر التي قامت بالتوريد، التسليم في درجات الحرارة المطلوبة، الحفاظ عليها من التلوث، السلامة من الغش، التسليم في الميعاد المتفق عليه وذلك عن طريق المراقبة الروتينية لكيفية قيام العاملين باستلام الأغذية وطريقة التفتيش والفحص الدوري عند الاستلام.
- قيام العاملين باستخدام الطرق الصحيحة لتبريد الأغذية عالية الخطورة بسرعة والتي يحتفظ بها في المنطقة الخطرة (من ٤°م إلى ٦٤°م) والتي لا يتم استهلاكها خلال أربع ساعات، وذلك عن طريق قيام العاملين بقياس درجات حرارة تلك الأغذية أثناء تبريدها.
- قيام العاملين بتطهير المعدات التي تم تنظيفها بالطريقة الصحيحة قبل إعادة



استخدامها وذلك عن طريق فحص ومراقبة درجة حرارة المحاليل المستخدمة وزمن التعرض عند استخدام طريقة التطهير بالماء الساخن، بينما يتم مراقبة التركيز الكيميائي، تركيز أيون الأيدروجين (درجة الحموضة pH) ، درجة الحرارة، زمن التعرض عند استخدام طريقة التطهير الكيميائي.

- عند الاشتباه أو عند تشخيص أو عند تعرض أحد العاملين في الأغذية لأي من الأمراض المعدية التي تسببها سالمونيلا تايفي (*Salmonella typhi*) أو سلالات شيجلا (*Shigella Spp.*) أو سلالة إيشيريشيا كولايا المنزفة للأمعاء (*Escherichia coli O157:H7*) أو فيروس الالتهاب الكبدي (أ) (*Hepatitis A Virus*) أو أي من الأمراض المعدية الأخرى التي يمكن انتقالها عن طريق الغذاء.

- أو الدمامل، الإصابات المتقيحة، الجروح المفتوحة، الإسهال، الصفراء، الحمى، القيء، التهاب الحلق المصاحب بحمى أو إفرازات من الأنف أو الفم.
- أو العطس، الكحة أو الزكام المستمر أو إفرازات الأنف الجارية والمتسببة في إفرازات من العيون أو الأنف أو الفم.

فإنه يجب منعه من العمل في الأغذية غير المغلفة «المكشوفة» أو في غسل الأواني أو في المعدات النظيفة، الأواني والمفارش وأيضاً في الأدوات أحادية الاستخدام والأدوات أحادية الخدمة غير المغطاة.

- يحدث التلوث أثناء الإعداد من خلال أحد العاملين ومن الأمثلة على هذا النوع من التلوث ما يحدث أثناء التذوق حيث يتم استخدام ملعقة للتذوق ثم وضعها جانباً ثم إعادة استخدامها بعد فترة لتذوق نفس الغذاء أو غذاء آخر مما قد ينقل التلوث من الفم إلى الغذاء أو من نوع إلى آخر ولذلك يجب على العاملين بالأغذية عدم استخدام أي أداة أكثر من مرة واحدة لتذوق طعام سيتم تقديمه أو بيعه.

- كما يمكن أن تتسبب الأيدي في تلوث الغذاء إذا كانت ملوثة أو غير مغسولة

- جيداً أو عند التعامل مع أغذية جاهزة للأكل دون ارتداء القفازات.
- يجب على العاملين بالأغذية عدم ملامسة الأغذية المكشوفة، الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر بأيديهم المكشوفة بل يجب عليهم استخدام الأدوات المناسبة مثل الملقط، المبسط «سكينة البسط»، ورق التغليف أو القفازات ذات الاستخدام الواحد أو أدوات التوزيع.

- تمنح القفازات لمستخدميها إحساس خاطئ بالأمان من حدوث التلوث، حيث يمكن أن يتم استخدامها بصورة متصلة دون تغييرها مثل فتح حاوية النفايات للتخلص من بقايا أو قاذورات ثم العودة للعمل مرة أخرى في إعداد الطعام دون تغيير تلك القفازات أو غسل الأيدي، فاستخدام القفازات أثناء التعامل مع حاويات النفايات ثم استخدام نفس القفازات لاحقاً في التعامل مع الأغذية يؤدي إلى تلوثها.

- يمنع ارتداء المتعلقات الشخصية أثناء العمل في الأغذية لاحتمال تسببها في تلوث الأغذية وبالتالي التأثير على أمانها وسلامتها.



## الباب الثالث: الإشراف والمسئولية

### التكليف بالمسئولية:

يجب على صاحب المنشأة تحديد اسم المدير المسئول عنها من الناحية النظامية (القانونية) كما يجب تواجد هذا المدير أو من ينوب عنه بالمنشأة طوال ساعات العمل داخل المنشأة.

إن تكليف أحد الأشخاص بالمسئولية خلال كل ساعات العمل داخل المنشأة يضمن التواجد المستمر لشخص مسئول عن عمليات المتابعة وإدارة كل الأنشطة التي تحدث داخل منشأة الأغذية وهذا الشخص له من الصلاحيات ما يسمح له باتخاذ القرارات التي تضمن تحقيق أهداف هذا الدليل. وفي خلال ساعات العمل اليومي للمنشأة الغذائية فإنه يجب حضور الشخص المكلف بالمسئولية عن المنشأة ذو المعرفة بمتطلبات التشغيل وما ورد في هذا الدليل فور طلبه للاستجابة الفورية للتساؤلات والاهتمامات المختلفة ولحل أي مشكلات قد تنشأ.

### توضيح المعرفة

نظراً لما تتضمنه عمليات التشغيل المختلفة للأغذية من مخاطر حدوث الأمراض التي يمكن أن تنتقل عن طريق الأغذية فإنه يجب على المدير المسئول، أو من ينوب عنه في المنشأة الغذائية أن يظهر للقائمين بأعمال الرقابة الصحية إلمامه بالمبادئ الأساسية لمنع انتقال الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء، ومعرفته بكيفية تطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام هاسب) وكذلك إلمامه بالاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية والواردة في هذا الدليل. ويمكن توضيح هذه المعرفة عن طريق:



- تطبيق مثل هذا الدليل في المنشأة.
  - الحصول على شهادة تدريب محلية أو دولية في مجال سلامة الأغذية وحمائتها من خلال اجتياز اختبار يوضح مدى كفاءته.
- الإجابة الصحيحة على أسئلة المراقبين والمتعلقة بعمليات التشغيل المختلفة للغذاء. وتشتمل مجالات المعرفة على ما يلي:
- أ- توضيح العلاقة بين الممارسات الصحية للعاملين بالأغذية ومنع حدوث الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء.
- ب- توضيح دور المدير المسئول في منع انتقال الأمراض عن طريق الأغذية التي قد تنشأ عن إصابة أحد العاملين في مجال الأغذية بمرض أو حالة صحية يمكنها التسبب في حدوث المرض.
- ج- وصف الأعراض الأساسية المصاحبة للأمراض التي يمكن أن تنتقل عن طريق الغذاء.
- د- شرح أهمية العلاقة بين الوقت ودرجة الحرارة للأغذية عالية الخطورة وبين الوقاية من الأمراض التي يمكن أن تنتقل عن طريق الغذاء.
- هـ- شرح المخاطر التي قد تتجم عن تداول اللحوم، الدواجن، البيض والأسماك في حالتها النيئة أو عند استهلاكها غير مكتملة الطهي.
- و- التعرف على قيم درجات الحرارة والوقت المطلوبين للطهي الآمن للأغذية عالية الخطورة والتي تشمل اللحوم، الدجاج، البيض والأسماك وغيرها.
- ز- التعرف على درجات الحرارة المناسبة للتخزين الآمن بالمستودعات المبردة بغرض الاحتفاظ بالغذاء خارج مجال درجات الحرارة الخطرة خصوصاً للأغذية عالية الخطورة.
- ح- وصف العلاقة بين انتقال الأمراض عن طريق الغذاء والتحكم في كل من:
- التلوث الخلطي أو التبادلي.
  - التلامس المباشر بالأيدي مع الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر.
  - غسل الأيدي.



• المحافظة على نظافة المنشأة الغذائية والاشتراطات المطلوبة لجميع

عمليات تجهيز وإنتاج الأغذية.

ط- توضيح العلاقة بين المحافظة على سلامة الأغذية وتوفير المعدات اللازمة والمناسبة من حيث:

١. العدد والسعة الإنتاجية.

٢. الموقع، التصميم، التصنيع، التركيب، التشغيل، الصيانة والتنظيف.

ي- شرح الخطوات الصحيحة اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والمعدات والأسطح التي تلامس الغذاء مباشرة.

ك- التعرف على مصدر المياه المستخدمة في المنشأة واتخاذ الإجراءات التي تضمن حمايتها من التلوث وكمثال على ذلك توفير صمامات منع السريان العكسي ومنع وجود الوصلات العرضية بين أنظمة المياه المختلفة.

ل- معرفة المواد الخطرة والسامة التي توجد بمنشأة الأغذية والإجراءات اللازمة للتأكد من سلامة تخزينها، واستخدامها، وكذلك التخلص منها بطريقة آمنة.

م- تحديد نقاط التحكم الحرجة التي تتضمنها عمليات إعداد وتصنيع الأغذية المختلفة بدايةً من الشراء وانتهاءً بالتقديم والخدمة والتي قد تؤدي إلى انتقال الأمراض عن طريق الغذاء في حالة عدم السيطرة عليها وكذلك توضيح الخطوات التي يتم اتخاذها للتأكد من السيطرة على هذه النقاط الحرجة بما يتوافق مع ما ورد في هذا الدليل.

ن- التوضيح التفصيلي لكيفية التزام المدير المسئول والعاملين في تداول الأغذية مع خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (خطة هاسب "HACCP Plan") إذا ما تطلبت التشريعات ذلك.

س- توضيح الواجبات، الحقوق والسلطات الممنوحة في هذا الدليل الخاصة بكل من:

١. العاملين بالأغذية.

٢. المدير المسئول.

٣. السلطات الرقابية.

## الواجبات:

- المدير المسئول:** يجب على المدير المسئول في منشأة الأغذية التأكد من أنه:
- لا يتم إجراء عمليات تشغيل الغذاء في الأماكن غير المخصصة لذلك مثل حجرة من الحجرات المستخدمة للنوم أو المعيشة.
  - لا يتم السماح بتواجد الأشخاص غير الضروريين لعمليات تشغيل الأغذية في مناطق إعداد الأغذية، تخزين الأغذية، أو غسل الأدوات، باستثناء الجولات والزيارات القصيرة التي يوافق عليها المدير المسئول بشرط اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع احتمالية تلوث الغذاء المكشوف، المعدات والأدوات النظيفة، والمفارش، والأدوات أحادية الاستخدام.
  - يجب على العاملين بالمنشأة وغيرهم من الأشخاص القائمين بعمليات التسليم والصيانة وبرنامج مكافحة الآفات اتباع الاشتراطات المذكورة في هذا الدليل عند الدخول إلى مناطق إعداد الأغذية، تخزين الأغذية، غسل الأدوات.
  - يقوم العاملون في مجال الأغذية بغسل الأيدي بالطريقة الصحيحة في الأماكن المخصصة لذلك والتأكد من كيفية ممارسة العاملين لعملية غسل الأيدي عن طريق الملاحظة الروتينية.
  - يقوم العاملون بفحص الأغذية أو المواد الخام عند استلامها لتحديد صلاحية المصادر التي قامت بالتوريد، التسليم في درجات الحرارة المطلوبة، المحافظة عليها من التلوث، السلامة من الغش، التسليم في الميعاد المتفق عليه وذلك عن طريق المراقبة الروتينية لعملية استلام العاملين للأغذية وطريقة التفتيش والفحص الدوري عند الاستلام.
  - يقوم العاملون بطهي الأغذية محتملة الخطورة بالطريقة الصحيحة، مع الحرص الشديد في طهي الأغذية المعروفة بتسببها في التسمم الغذائي وأمراض العدوى الغذائية مثل البيض واللحوم المفرومة وذلك عن طريق الإشراف اليومي على قيام العاملين بقياس درجات حرارة الغذاء أثناء الطهي كجزء من عملية الطهي وقيامهم باستخدام أجهزة قياس درجات الحرارة



- المناسبة ذات التدرج المناسب والتي يتم معايرتها دورياً.
- يقوم العاملون باستخدام الطرق الصحيحة لتبريد الأغذية المحتملة الخطورة بسرعة عند عدم حفظها خارج درجة الحرارة الخطرة أو عند عدم استهلاكها في خلال (٤) ساعات، ويتم ذلك عن طريق الإشراف اليومي على العمل الروتيني للعمال (قياس درجات حرارة الأغذية أثناء تبريدها).
  - يتم تعريف المستهلكين اللذين يطلبون أغذية جاهزة للأكل من أصل حيواني مثل المحاريات في الحالة النيئة أو غير مكتملة الطهي بخطورة عدم طهي هذا الطعام إلى الدرجة الكافية لتأمين سلامة هذا الطعام حفاظاً على صحتهم.
  - يقوم العاملون بتطهير المعدات التي تم تنظيفها بالطريقة الصحيحة قبل إعادة استخدامها وذلك عن طريق المراقبة الروتينية لدرجة حرارة المحاليل وزمن التعرض عند استخدام طريقة التطهير بالماء الساخن، بينما يتم مراقبة التركيز الكيميائي، درجة الحموضة «pH»، درجة الحرارة، زمن التعرض عند استخدام طريقة التطهير الكيميائي.
  - يتم تعريف المستهلكين بالحاجة إلى استخدام أدوات مائدة نظيفة عند العودة مرة أخرى إلى مناطق الخدمة الذاتية (المناطق التي يقوم فيها الزبائن بخدمة أنفسهم "self-service areas" مثل بار السلاطات أو البوفيهات).
  - يقوم العاملون بمنع التلوث العرضي للأغذية المعدة للاستهلاك المباشر عن طريق الأيدي المكشوفة وذلك عن طريق استخدام أدوات التوزيع المناسبة مثل الأغلفة الورقية، الملاعق، الماسك، القفازات أحادية الاستخدام، أو غيرها من معدات التوزيع.
  - يتم التدريب المناسب للعاملين على عناصر السلامة الغذائية بما يتفق مع الواجبات المطلوبة منهم. كما يسمح لمصنعي الأغذية بتطوير وتطبيق برامج تدريبية متخصصة تختلف باختلاف الأنشطة والعمليات المرتبطة بالأغذية. مع العلم بأن شرط التدريب المذكور في هذا الدليل لا يتطلب اجتياز كافة العاملين بالأغذية في المنشأة لاختبار تحريري أو شفهي ضمن اختبارات أحد البرامج التدريبية المعتمدة.

## الباب الرابع: صحة العاملين

### ٤.١ الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين:

تتضمن ما يلي:

#### أولاً: اشتراطات العاملين:

- ١- يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية وأنهم غير حاملين لجراثيمها.
- ٢- تحصين جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية أو أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.
- ٣- يراعى أن يكون جميع العاملين حسنو المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم.
- ٤- عدم تناول الأكل والشرب داخل أماكن إعداد الطعام.
- ٥- عدم النوم في أماكن العمل.
- ٦- يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل مع غطاء للرأس ويفضل أن يكون الزبي من اللون الأبيض. ويجب حفظه في دواليب خاصة.
- ٧- يجب إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض مُعدي، ويجب على المسئول عن العمل إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي من العاملين لديه.
- ٨- يزود عمال الغسيل بقفازات وأحذية ذات رقبة ومرابيل واقية من الماء.
- ٩- يجب ارتداء العمال للقفازات الصحية التي تستخدم مرة واحدة عند العمل في تحضير الأغذية والسلطات.
- ١٠- يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في عمله خطراً على الصحة العامة.



## ثانياً: طرق استخراج الشهادات الصحية:

لا يجوز العمل بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلاً على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حمله لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

### ١- الفحوصات الطبية:

الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (البصر - أمراض نفسية وعصبية - فتق جراحي - دوالي الأطراف - صدر - بطن - أمراض جلدية).

الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:

أ- فحص البراز للطفيليات (Parasites).

ب- فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid).

ج- مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجيلا (Shigella) وضامات الكوليرا (Vibrio cholera).

د- فحص للالتهاب الكبدي الفيروسي (ج، ب) (B,C).

هـ- مسحة من الأنف والحلق للدفتيريا (Diphtheria).

و- فحص السكر - الزلال - الملاريا.

ز- الإيدز.

ح- الزهري.

ط- أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

## ٢- التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:  
التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis) مرة كل سنتين.  
التحصين ضد التيفود (Typhoid) جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.  
التحصين ضد الالتهاب الكبدي الفيروسي (ب) بتعاطي مضاد الفيروس.  
أي تحصينات أخرى قد تراها الجهات الصحية المختصة ضرورية.

## ٣- مدة سريان الشهادة الصحية:

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

## ٤.٢ مسؤولية المدير عن مطالبة العاملين في تداول الأغذية بالمنشأة بالإبلاغ عن حالتهم الصحية أو في حالة مرضهم:

هناك العديد من الأمراض المعدية التي يمكنها الانتقال إلى المرتادين عن طريق العاملين في الأغذية الحاملي للعدوى أو المصابين بالأمراض وذلك من خلال الطعام أو الأوعية المستخدمة. ولذلك فإن الإدارة الجيدة للأنشطة المختلفة داخل منشأة الأغذية تبدأ بتعيين أشخاص أصحاء للعمل داخل المنشأة ووضع نظام فعال لمراقبة الحالة الصحية للعاملين والتعرف على العاملين الذين يمكنهم التسبب في انتقال الميكروبات المنقولة عن طريق الغذاء إلى الغذاء أو إلى غيرهم من العاملين. وحتى يمكن حماية صحة المرتادين وكذلك العاملين فإنه يجب السماح للمدير المسئول بالاطلاع على المعلومات الخاصة بالحالة الصحية للعاملين.

المعلومات المطلوبة من العاملين بالأغذية هي المعلومات اللازمة للتعرف على المصابين بأحد الأمراض التي يمكنها الانتقال عن طريق الأغذية. ومن مسؤوليات صاحب المنشأة تعريف العاملين لديه بأهمية إبلاغ المدير المسئول عن أية تغيرات



في حالتهم الصحية حتى يمكنه التصرف بمجرد تلقي البلاغ واتخاذ القرارات التي تمنع احتمالية انتقال الأمراض عن طريق الأغذية. العاملين في الأغذية يطلب منهم الإبلاغ عن بعض الحالات المرضية عالية الخطورة، أعراض طبية، وإصابات مرضية سابقة. الأعراض التي تم ذكرها يمكن أن تكون دليلاً على وجود أحد الأمراض التي يمكنها الانتقال عن طريق الأغذية المعدة بواسطة العاملين المصائبين. ويمكن تقسيم قائمة الأمراض المعدية التي يمكنها الانتقال عن طريق الأغذية إلى جزئين رئيسيين:

- أ- الميكروبات التي غالباً ما تنتقل عن طريق الأغذية.
- ب- الميكروبات التي أحياناً ما تنتقل عن طريق الأغذية بواسطة الأشخاص المصائبين والعاملين بتداول الأغذية.

تلخص القائمة الواردة لاحقاً هذه الأمراض عن طريق المقارنة بين الأعراض المختلفة لكل ميكروب. تشمل هذه الأعراض الإسهال، الحمى، القيء، الصفراء، والتهاب الحلق المصحوب بالحمى. ولا يوجد دليل لدى الهيئات العلمية على انتقال مرض العوز المناعي عن طريق الغذاء. وبالتالي فإن إصابة أحد العاملين بالأغذية بمرض العوز المناعي (الأيدز) لا يمثل أهمية إلا في حالة إصابة هذا العامل بأمراض ثانوية من الأمراض التالي ذكرها. تشمل القائمة التالي ذكرها كل أنواع الإيشيريشيا القولونية المنتجة لسم الشيجا.



القائمة الأولى: الميكروبات التي غالباً ما تنتقل عن طريق الأغذية الملوثة  
بواسطة العاملين المصابين وأعراضها

م	الميكروب الممرض	الأعراض			
		اسهال	حمى	قيء	صفراء
١	فيروسات نوروك وما يشابهها من الفيروسات	+	+	+	-
٢	فيروس التهاب الكبدى أ <i>Hepatitis A virus</i>	-	+	-	+
٣	سالمونيلا تايفي <i>Salmonella Typhi</i>	-	+	-	-
٤	أنواع سلالات شيجلا <i>Shigella species</i>	+	+	+	-
٥	المكورات العنقودية الذهبية <i>Staphylococcus aureus</i>	+	-	+	-
٦	البكتريا السبحية <i>Streptococcus pyogenes</i>	-	+	-	+

القائمة الثانية. الميكروبات التي أحياناً ما تنتقل عن طريق الأغذية الملوثة بواسطة  
العاملين المصابين وأعراضها:

م	الميكروب الممرض	الأعراض			
		اسهال	حمى	قيء	صفراء
١	عطيفة الأثنى عشر <i>Campylobacter jejuni</i>	+	+	+	-
٢	خفية الأبواغ القصيرة <i>Cryptosporidium parvum</i>	+	-	-	-
٣	الأميبية <i>Entamoeba histolytica</i>	+	+	-	-
٤	سلالات الايشيريشيا المنزفة للأمعاء <i>Enterohemorrhagic Escherichia coli</i>	+	-	-	-



-	-	+	-	+	سلالات الايشيريشيا المسومة للأمعاء <i>Enterotoxigenic Escherichia coli</i>	٥
-	-	-	-	+	الجياردية المبيّية <i>Giardia lamblia</i>	٦
-	-	+	+	+	سالمونيلا غير المسببة للتيفود <i>Non-typhoidal Salmonella</i>	٧
-	-	-	-	-	<i>Taenia solium</i> الديدان الشريطية الوحيدة <i>Taenia saginata</i> الديدان الشريطية العزلاء	٨
-	-	+	-	+	ضمات الكوليرا <i>Vibrio cholerae 01</i>	٩
-	-	+	+	+	اليرسينية المسببة لالتهاب الأمعاء والقولون <i>Yersinia enterocolitica</i>	١٠

تشمل الأعراض المذكورة في هذا الدليل الأعراض الشائعة التي يعانيها الأشخاص المصابون بالميكروبات المحددة من قبل الجهات الصحية الدولية والمعروفة بقدرتها على الانتقال عن طريق الغذاء بواسطة العاملين في الأغذية المصابين. وتمثل معاناة أي من العاملين بأحد الأعراض المذكورة في القائمة زيادة في احتمالية انتقال الأمراض عن طريق الغذاء.

الحالات المرضية عالية الخطورة والتي تتطلب الإبلاغ تم تصميمها لاستخدامها مع الأعراض المذكورة بالقائمة بغرض التعرف على العاملين في حالة إصابتهم بمرض تسببه أحد الميكروبات الآتية: سالمونيلا تايفي، سلالات شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المفترزة لسم الشيجا وفيروس الالتهاب الكبدي الوبائي (أ).

تم تعريف هذه الميكروبات الأربعة من قبل الجهات الصحية الدولية بقدرتها العالية على التسبب في الإصابة بالمرض. وتم هذا التعريف بناء على عدد الحالات المؤكدة

التي تم الإبلاغ عنها والتي تتضمن إصابة العاملين في الأغذية بأحد هذه الميكروبات وخطورة المضاعفات الصحية للأشخاص الذين يصابون بالمرض. المعلومات التالية تشير إلى فترة العدوى للميكروبات الأربعة ذوي الخطورة على الصحة العامة فيما يخص الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء وكيفية الاستفادة من تلك المعلومات في التعامل مع العاملين المصابين

#### سالمونيللا تايفي (السالمونيللا التيفودية) :

طالما تظهر العصابات في البراز، عادة بداية من الأسبوع الأول خلال مرحلة النقاهة، وفي المرحلة التالية تتنوع هذه الفترة (عادة ١-٢ أسبوع للباراتيفود). حوالي (١٠٪) من المرضى المصابين بالحمى التيفودية والذين لم يكتمل علاجهم يستمرون في إفراز العصابات لمدة (٣) شهور بعد بداية ظهور الأعراض، ويتحول نسبة (٢-٥٪) إلى حامل دائم للمرض، عدد أقل من الأشخاص المصابين بميكروبات الباراتيفود «تؤخذ في الاعتبار» يمكنها التحول إلى حامل دائم للمرض في الحويصلة المرارية.

#### سلالات شيجلا :

خلال المرحلة الحادة من المرض وحتى يختفي العامل المسبب للمرض من البراز، يمكن لحاملي العدوى الذين لا تظهر عليهم أعراض الإصابة بالمرض الاستمرار في نقل العدوى، ونادراً ما تستمر حالة الحامل للميكروب لمدة شهور أو لمدة أطول. ويمكن للعلاج المناسب التقليل من فترة بقاء المصاب كحامل للميكروب إلى عدة أيام.

#### سلالات الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا :

والتي تتضمن الإيشيريشيا القولونية "O157:H7" حيث تكون فترة إفراز الميكروب المعدي لمدة أسبوع أو أقل في الأشخاص البالغين بينما يمكن أن تمتد إلى (٣) أسابيع في ثلث الأطفال المصابين.



## الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) :

تشير الدلائل إلى أن القدرة القصوى على العدوى تحدث في خلال النصف الأخير من فترة الحضانة، وتستمر هذه القدرة لعدة أيام بعد ظهور الاضفرار، بالرغم من تسجيل استمرار إفراز الفيروس لمدة تصل إلى (٦) شهور في الأطفال الذين تمت ولادتهم قبل الموعد. يجب على صاحب المنشأة الغذائية أن يطالب العاملين في مجال الأغذية بالمنشأة بإبلاغ المدير المسئول عن حالتهم الصحية والأنشطة التي قد تؤدي إلى التسبب في حدوث الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. كما يجب على العاملين في مجال الأغذية إبلاغ المدير المسئول بالمعلومات التي تساعد على منع حدوث الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء، وتشمل هذه المعلومات تاريخ بداية الإصابة بالاضفرار أو أي من الأمراض (سالمونيلا تايفي، شيجلا، الإيشيريشيا القولونية، والالتهاب الكبدي الفيروسي «أ»)، إذا كان العامل في مجال الأغذية:

- يتم تشخيص إصابته بأحد الأمراض التالية:

أ- سالمونيلا تايفي (*Salmonella typhi*).

ب- سلالات شيجلا المختلفة (*Shigella spp.*).

ج- الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيكا (*Escherichia coli - Producing Shiga Toxin*).

د- الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) (*Hepatitis A virus*).

هـ- الطفيليات القولونية.

- تظهر عليه أحد الأعراض التي يسببها مرض، أو عدوى، أو أي مصدر آخر مثل:

الأعراض المصاحبة للنزلة القولونية الحادة مثل:

١. الإسهال.

٢. الحمى.

٣. القيء.

٤. الاضفرار.

٥. التهاب الزور المصاحب بالحمى.

- (ب) الإصابات أو الجروح التي تحتوي على الصديد مثل الدمامل أو الجروح المتقيحة في حالة كونها مفتوحة ووجودها:
١. على الأيدي أو المعصم.
  ٢. على الأجزاء المكشوفة من الأذرع.
  ٣. على الأجزاء الأخرى من الجسم إلا إذا تم تغطيته بشريط لاصق عالي التحمل ومحكم الثبيت وواقي من الماء.

- له تاريخ مرضي سابق للإصابة بأي مما يلي:

١. سالمونيلا تايفي خلال الثلاثة شهور السابقة.
٢. سلالات شيغلا خلال الشهر السابق.
٣. الإيشيريشيا القولونية المفززة لسم الشيجا خلال الشهر السابق
٤. الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

- يتوافق مع واحدة أو أكثر من الحالات محتملة الخطورة التالية:

(أ) أن يكون مشتبهاً في تسببه، أو تعرضه إلى وباء مؤكد لأمراض سالمونيلا تايفي، سلالات شيغلا، الإيشيريشيا القولونية المفززة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) ، وتشمل الوباء الحادث في مناسبة ما مثل ما يحدث عند تناول عائلة لوجبة مشتركة، تناول وجبة في حفل، أو مهرجان وذلك عند قيام العامل في الأغذية:

- ١- بإعداد الطعام المتهم بالتسبب في الوباء.
- ٢- بتناول الطعام المتهم بالتسبب في الوباء.
- ٣- بتناول الطعام في المناسبة التي تم فيها إعداده بواسطة شخص مصاب بالعدوى أو المرض بالميكروب المعدي المتسبب في الوباء أو الشخص المشتبه في كونه مصدر إفراز الميكروب المعدي.



(ب) يعيش في نفس المكان الذي يعيش فيه شخص يعرف عنه أنه تم تشخيص إصابته بمرض سالمونيلا تايفي أو من تسببه سلالات شيغلا، الإيشيريشيا القولونية المفزرة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

(ج) يعيش في نفس المكان الذي يعيش فيه شخص يعرف عنه أنه حضر أو أنه يعمل في مكان حدث فيه وباء مرضي مؤكد تسببت فيه سالمونيلا تايفي، سلالات شيغلا، الإيشيريشيا القولونية المفزرة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

#### ٣.٤ حالات الوقف (الاستبعاد) عن العمل وحظر بعض الأنشطة:

وقف العاملين في مجال الأغذية عن العمل أو وضع القيود يتم في حالة الإصابة بمرض أو المعاناة من أحد الأعراض المذكورة في القائمة الواردة بهذا الدليل وذلك حتى لا تزداد احتمالية تلوث الطعام الذي يتم إعداده بالميكروب المسبب للمرض والذي يمكنه الانتقال عن طريق الغذاء. حيث إن الشخص الذي يعاني من الإصابة بواحد أو أكثر من الأعراض أو الحالات الصحية المذكورة يمكن أن يكون مصاباً بأحد الأمراض التي يمكنها الانتقال عن طريق الغذاء.

وحيث إن عدوى (قدرة الميكروب على غزو الجسم والتكاثر داخله) وضراوة (قدرة الميكروب على التسبب بحدوث المرض) ميكروبات (سالمونيلا تايفي، سلالات شيغلا، الإيشيريشيا القولونية المنتجة لسم الشيجا وفيروس الالتهاب الكبدي «أ») عالية فإن العاملين في تداول الأغذية حين يتم تشخيص إصابتهم بالحادة بمرض تسببه أي من هذه الميكروبات الأربعة يجب منعه من العمل داخل منشأة الأغذية. وهذا الوقف مبني على العواقب الطبية الوخيمة التي قد تحدث لهؤلاء الأشخاص في حالة إصابتهم بهذه الميكروبات، والتي قد تقتضي الدخول للمستشفى وقد تسبب في الوفاة.

يتنوع الحظر والوقف عن العمل بحسب المجموعات السكانية التي يتم خدمتها لأن المجموعات الأكثر عرضة للإصابة بالمرض تزداد قابليتهم للإصابة بالأمراض

المنقولة عن طريق الغذاء. على سبيل المثال قد تظهر إصابة الشخص السليم بأحد الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء في صورة الأعراض المصاحبة لمرض الأنفلونزا المعتدلة. بينما تنتج الإصابة بنفس المرض في شخص يعاني من نقص المناعة مضاعفات صحية خطيرة. وهذه الظاهرة قد أكدتها الإحصائيات الخاصة بالوفيات الناتجة عن الإصابة بمرض ينتقل عن طريق الغذاء والذي تسببه سالمونيلا تايفي حيث إن (٧٠٪) من الوفيات التي تم إرجاعها إلى الإصابة بهذا الميكروب حدثت بين الأشخاص الذين كانوا يعانون من نقص المناعة لسبب أو أكثر. ولهذا كان الحظر والوقف الوارد في هذا الدليل يجب تطبيقهما بحرص شديد على العاملين في تداول الأغذية ولا سيما عند التعامل مع المجموعات الأكثر تعرضاً للمرض.

الفحص الدوري للعاملين في مجال الأغذية لتحديد مدى إصابتهم بالأمراض التي يمكنها الانتقال عن طريق الأغذية غير مجدي من الناحية الاقتصادية ولا يمكن الاعتماد عليه. ولذلك فإن تطبيق الحظر والوقف يعتمد على وجود الأعراض والحالات عالية الخطورة الوارد ذكرها سابقاً. ولا يتطلب وجود الحالة عالية الخطورة وحدها الحظر أو الوقف. بل يجب أن يشكو العامل من واحد من الأعراض المذكورة أيضاً. والاعتماد على الحالات عالية الخطورة وحدها كأساس لتطبيق الحظر والوقف عن العمل للعاملين في مجال الأغذية من الصعب تبرير جدواه. الحالات عالية الخطورة التي يجب الإبلاغ عليها تضم الميكروبات الأربعة الوارد ذكرهم. ومن هذه الميكروبات الأربعة المذكورة، يمثل الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) جدل مختلف لهذا المبدأ. حيث إن العاملين في مجال الأغذية الذين تنطبق عليهم الحالة عالية الخطورة المتضمنة للالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) يمكنهم إفراز الفيروس قبل ظهور الأعراض عليهم، وفي الحقيقة فإن العامل المصاب يمكنه إفراز فيروس الالتهاب الكبدي لمدة قد تصل إلى أسبوع قبل ظهور أعراض الإصابة بالمرض. وبرغم هذه الحقيقة فإن الحظر أو الوقف عن العمل للعاملين في تداول الأغذية فقط بسبب تواجد حالة عالية الخطورة بما فيها الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) لا يمكن تبريره.



في كثير من الأحيان لا يحظر أو يوقف العامل عن عمله في تداول الأغذية رغم وجود حالة عالية الخطورة والتي تشمل الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) مع عدم ظهور أي أعراض على العامل ويرجع ذلك للأسباب التالية:

١. العدوى بالالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) يمكن أن تحدث دون ظهور أعراض إكلينيكية، أو لأن الشخص يمكنه إفراز فيروس الالتهاب الكبدي (أ) في البراز لمدة قد تصل إلى أسبوع قبل ظهور الأعراض، ومن الممكن أن يكون الشخص بدون معرفة قد تعرض إلى أحد الأشخاص الذين يفرزون فيروس الالتهاب الكبدي (أ) ولكن لا تظهر عليه الأعراض أو تعرض لأحد الأشخاص المصابين في مرحلة الحضانة. لا يتم تطبيق الحظر/الوقف الروتيني تحت هذه الظروف والمفترض حدوثها بطريقة أكثر شيوعاً.

٢. حتى لو كان العامل في مجال الأغذية والذي لا تظهر عليه الأعراض مصاباً بفيروس الالتهاب الكبدي (أ) وفي حقيقة الأمر قد يفرز الفيروس في برازه، فإن انتقال فيروس الالتهاب الكبدي (أ) عن طريق الغذاء غير محتمل في حالة ممارسة العامل للممارسات الصحية الشخصية الجيدة، مثل غسل الأيدي بعد استعمال دورة المياه.

٣. وقف العامل عن العمل لفترات طويلة قد يؤدي إلى خسارة اقتصادية للعامل الذي تم وقفه.

بناء على المعلومات التي تم عرضها، فإن الحظر أو الوقف عن العمل بناء على وجود الحالة العالية الخطورة فقط قد يكون مثاراً للجدل والتساؤل.

حيث إن فيروس الالتهاب الكبدي (أ) له مقدرة عالية على العدوى لذلك فإنه يجب على المدير المسئول أو السلطات الرقابية التعامل مع العاملين الذين تنطبق عليهم الحالة العالية الخطورة والتي تشمل الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) على أساس فردي يتم فيه مراعاة ظروف كل حالة.

ومع تفهم ما سبق فإن المواصفات التالية قد تساعد في الاسترشاد.

١. توضيح نوع المخالطة التي حدثت بين الشخص والشخص الآخر الذي تم



تشخيص إصابته بعدوى الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ)، مع الأخذ في الاعتبار بأنه كلما زادت درجة المخالطة (العيش في نفس المنزل الذي يوجد به الشخص المصاب) كلما زادت احتمالية إصابة الشخص القابل للإصابة بالمرض «بالعدوى».

٢. الوظيفة التي يؤديها الشخص في منشأة الأغذية، على سبيل المثال هل يعمل هذا الشخص في إعداد الأغذية.

٣. متى بدأ العامل في العمل في منشأة الأغذية.

٤. ما هو مستوى النظافة الشخصية التي يمارسها هذا الشخص؟ على سبيل المثال هل يتبع هذا الشخص تعليمات غسل الأيدي الواردة في هذا الدليل بكل دقة؟

٥. هل أصيب هذا الشخص بالالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) في الماضي؟ في حالة الإجابة بنعم على هذا السؤال، هل تم عمل اختبار للدم؟ إذا كان الشخص قد أصيب في الماضي بالالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) فإن هذا الشخص قد أصبح لديه مناعة ضد الإصابة مرة أخرى.

٦. في مجال الحديث عن الحالة عالية الخطورة الحالية، هل قام المريض بالحصول على الجلوبيولين المناعي؟ ومتى؟

هذا بالإضافة إلى أنه يجب على المدير المسئول بمجرد إبلاغه بالحالة عالية الخطورة أن يقوم:

١. بمناقشة الطرق التقليدية لانتقال مرض الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) مع العامل المصاب.

٢. ينصح العامل في مجال الأغذية بمراعاة الممارسات الصحية الشخصية السليمة في البيت وفي العمل. ويشمل هذا مناقشة كيفية غسل الأيدي بطريقة صحيحة، كما هو مذكور في هذا الدليل، بعد الذهاب لدورة المياه، تغيير الحفاضات، أو التعامل مع أي مواد ملوثة بالبراز.



٣. بمراجعة الأعراض المذكورة في الدليل والتي تسببها الإصابة بعدوى الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

٤. بتذكير العامل بمسئوليته المذكورة في هذا الدليل عن إبلاغ المدير المسئول فور ظهور أي من الأعراض المذكورة في الدليل.

٥. بوقف العامل عن العمل فور ظهور أي من الأعراض الوارد ذكرها بالدليل وإبلاغ المدير المسئول في ضوء القدرة العالية للالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) في التسبب في العدوى.

إذا ما شعر المدير المسئول بأن العامل موضوع التساؤل من المحتمل إصابته بالالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) وذلك بعد أخذ كل المعلومات التي تم جمعها في الاعتبار، فإنه يجب التفكير في حظر أو وقف العامل عن ممارسة أنشطته.

#### ٤. ٤ تنظيف الأيدي والأجزاء المكشوفة من الأذرع:

يجب على العاملين بالأغذية تنظيف أيديهم والأجزاء المكشوفة من أذرعهم قبل بدء عملهم في إعداد الأغذية مباشرة والتي تشمل العمل في الأطعمة المكشوفة أو العمل في غسل الأواني أو استخدام المعدات والأواني النظيفة وأيضاً عند استخدام الأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة وغيرها.

- بعد ملامسة أي جزء مكشوف من الجسم بخلاف الأيدي النظيفة أو الأجزاء النظيفة المكشوفة من الأذرع.
- بعد استعمال دورات المياه.
- بعد العناية أو التعامل مع الحيوانات المستخدمة في الخدمة.
- بعد السعال أو العطس أو استعمال المناديل أو المناشف الورقية أحادية الاستخدام أو بعد التدخين أو الأكل أو الشرب.
- بعد التعامل مع المعدات أو الأواني المتسخة.
- أثناء إعداد الطعام، بالتكرار المناسب لإزالة الأوساخ والتلوث وأيضاً لمنع التلوث العرضي الناتج عن تغيير المهام.

- عند الانتقال من العمل في الأغذية النيئة إلى العمل في الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر.
- قبل ارتداء القفازات للعمل في الأغذية.
- بعد العمل في أي أنشطة أخرى قد ينتج عنها تلوث الأيدي.

يجب على العاملين في الأغذية غسل أيديهم في مغاسل مخصصة للأيدي أو في وسيلة آلية معتمدة لغسل الأيدي وقد لا يسمح لهم بغسل الأيدي في الأحواض المخصصة لإعداد الطعام أو غسل الأدوات أو في الأحواض المخصصة لخدمة النظافة والمستخدمه للتخلص من مياه مسح المنشأة وغيرها من السوائل المشابهة.

يجب أن يتوافق مطهر الأيدي ومحلول تطهير الأيدي الكيميائي والذي يتم غمر الأيدي فيه مع التشريعات المنظمة كما يجب أن يقتصر استخدامه فقط على الأيدي التي تم تنظيفها. في حالة عدم موافقة مطهر الأيدي أو محلول تطهير الأيدي الكيميائي الذي يتم غمر الأيدي فيه للخصائص الواردة في الجزء السابق من هذه الفقرة فإنه يجب أن:

(أ) يعقب استخدامه الشطف الكلي للأيدي بمياه نظيفة قبل تلامس الأيدي مع

الطعام أو استخدام القفازات.

(ب) يتم قصر استخدامه على الحالات التي لا يوجد فيها تلامس مباشر بين

الطعام والأيدي المكشوفة.

يجب المحافظة على محلول تطهير الأيدي الكيميائي الذي يتم استخدامه بغمر الأيدي فيه نظيفاً وأيضاً في تركيز يعادل القوة التي يوفرها محلول الكلور ذو تركيز (١٠٠) جزء في المليون.

العامل الذي تم تحديد نشاطه يمكنه العمل في منطقة أخرى من منشأة الأغذية حيث توجد الأغذية المغلفة، أو الأدوات أحادية الاستخدام، أو أواني ومعدات الطعام المتسخة. بعض الأمثلة للأنشطة التي يمكن للعامل المحظور القيام بها تشمل العمل في تسجيل النقدية، إرشاد المرتادين إلى أماكنهم، ترتيب المعلبات أو غيرها



من الأغذية المعبأة أو العمل في صيانة وتنظيف الأماكن التي لا تعمل في الأغذية والمتوافقة مع الخصائص التي يشملها تعريف كلمة الحظر. العامل في الأغذية المحظور عمله في منشأة أغذية لا يجب عمله في منشأة أغذية أخرى ولكن يمكنه العمل في أي محل للبيع بشرط ألا يكون منشأة أغذية. يمكن للعامل في مجال الأغذية الذي تم تحديد نشاطه الدخول كمرتاد لأية منشأة أغذية مثله مثل أي عضو آخر من أعضاء المجتمع.

### يجب على المدير المسئول ما يلي:

وقف العامل في مجال الأغذية عن العمل في المنشأة في حالة تشخيص إصابته بالميكروب المعدي بأحد الأمراض التالية:

(أ) سالمونيلا تايفي (*Salmonella typhi*).

(ب) سلالات شيجلا المختلفة (*Shigella spp.*).

(ج) الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسلم الشيجا

(*Escherichia coli*- Producing Shiga Toxin).

(د) الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) (*Hepatitis A virus*).

(هـ) الطفيليات القولونية.

• منع العامل في مجال الأغذية من العمل في تداول الطعام المكشوف، والمعدات النظيفة والأواني والمعدات والأدوات أحادية الاستخدام وفي منشأة الأغذية في حالة كون العامل في الأغذية:

(أ) يعاني من الإصابة بأحد الأعراض المصاحبة للنزلة المعوية والتي تشمل

الإسهال، الحمى، القيء أو التهاب الزور المصحوب بالحمى.

(ب) لا يعاني من أحد الأعراض المصاحبة للنزلة المعوية ولكن كانت نتيجة

مزرعة البراز له إيجابية للسالمونيلا تايفي، سلالات شيجلا أو الإيشيريشيا

القولونية المفرزة لسلم الشيجا.

إذا كانت المجموعة التي يتم خدمتها من المجموعات الأكثر عرضة للإصابة بالمرض، فإنه يجب وقف العامل في الأغذية الذي:

- (أ) يعاني من الإصابة بأحد أعراض النزلة المعوية وتشمل الإسهال، الحمى، القيء أو التهاب الزور المصحوب بالحمى ويتوافق مع حالة محتملة الخطورة.
- (ب) لا يعاني من أحد الأعراض المصاحبة للنزلة المعوية المذكورة سابقاً ولكن كانت نتيجة مزرعة البراز له إيجابية لسالمونيلا تايفي، سلالات شيغلا أو الإشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا.
- (ج) له تاريخ مرضي للإصابة بميكروب سالمونيلا تايفي في خلال الثلاثة شهور السابقة.
- (د) له تاريخ مرضي للإصابة بسلالات شيغلا أو إشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا في خلال الشهر السابق.

بالنسبة للعامل في الأغذية والمصاب بالاصفرار:

(أ) إذا كان تاريخ بداية الاصفرار في خلال السبعة أيام السابقة فإنه يجب وقف العامل من منشأة الأغذية.

(ب) إذا كان تاريخ بداية الاصفرار أكثر من السبعة أيام السابقة فإنه يجب:

١. وقف العامل في الأغذية من العمل في منشأة الأغذية التي تخدم المجموعات السكنية الأكثر عرضة للإصابة بالمرض.
٢. منع العامل في الأغذية من العمل في الطعام المكشوف، المعدات التنظيفة، الأواني، الأدوات أحادية الاستخدام وذلك إذا كانت منشأة الأغذية تخدم المجموعات السكنية الأكثر عرضة للإصابة بالمرض.

إلغاء الوقف وقيود العودة إلى العمل:

العاملون الحاملون للعامل المعدي هم عاملون في مجال الأغذية لا تظهر عليهم



أعراض المرض المنتقل عن طريق الغذاء ولكن يمكن عن طريق التحاليل المخبرية للبراز معرفة وجود واحد من الثلاثة ميكروبات البكتيرية المذكورة سابقاً والموجودة في الجهاز الهضمي.

يتم تحديد الواجبات التي يؤديها الشخص الذي يفرز الميكروب المعدي دون ظهور الأعراض عليه في منشأة الأغذية في حالة ما إذا كانت منشأة الأغذية تقوم بخدمة المجموعات السكانية الطبيعية، بينما يتم وقف هذا الشخص عن العمل في حالة خدمة مجموعة سكانية أكثر تعرضاً للإصابة بالمرض. كما توجد العديد من العوامل التي تؤخذ في الاعتبار عند الحاجة إلى تحديد موقف الشخص الذي يفرز المسبب المعدي دون ظهور أعراض عليه من منشأة الأغذية والتي قد ينتج عنها حدوث المرض المنتقل عن طريق الغذاء وهذه العوامل هي:

- تتبع مصدر التفشيات الوبائية للأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء والتي تسببها سالمونيلا تايبي وتم الوصول إلى عمال في مجال الأغذية تسببوا في حدوث المرض عن طريق نقل الميكروب إلى الغذاء ولم تظهر عليهم أعراض الإصابة بالمرض.
- ظهور بعض الأدلة الوبائية على انتقال المرض عن طريق العاملين في مجال الأغذية والمصابين بسلالات مختلفة لميكروب شيجلا.
- إمكانية إصابة المستهلكين الأصحاء عن طريق جرعة معدية صغيرة من السلالات المختلفة لميكروب شيجلا.
- إمكانية أن تسبب جرعة صغيرة من ميكروب الإيشيريشيا القولونية المفززة لسلم الشيجا المرض، كما يمكن للمرض أن ينتقل عن طريق الغذاء.
- مدى الخطورة والمضاعفات التي يسببها أحد هذه الأمراض، متلازمة البولينا والتحلل الدموي (Hemolytic Uremic Syndrome) والتي تصاحب الإصابة بميكروب الإيشيريشيا القولونية المنتجة لسلم الشيجا تبرر الحاجة إلى التدخل من البداية لمنع حدوث المرض.

- الحظر داخل منشأة الأغذية التي لا تتعامل مع المجموعات السكانية الأكثر تعرضاً للإصابة بالمرض توفر الحماية للأفراد الطبيعيين وللجزء المصاب بانخفاض المناعة من الأفراد الطبيعيين.

احتمالية انتقال المرض المعدي عن طريق أحد العاملين في مجال الأغذية الذي يفرض الميكروب المعدي دون ظهور الأعراض عليه تختلف بناءً على:

١. العادات الصحية التي يمارسها هذا العامل.
٢. الطعام ذاته وكيفية إعداده.
٣. قابلية المجتمع الذي يتم خدمته للإصابة بهذا المرض.
٤. قدرة الميكروب على العدوى.

لتقليل احتمالية انتقال الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء في جميع منشآت الأغذية بواسطة أحد العاملين في مجال الأغذية الذي يفرض العامل المعدي دون ظهور الأعراض عليه وعلى ضوء العوامل التي تم ذكرها سابقاً، فإن كل العاملين في مجال الأغذية الذين يفرضون العامل المعدي المسبب للأمراض البكتيرية الثلاثة دون ظهور الأعراض عليهم والذين تم التعرف عليهم يجب إقصاؤهم أو حظر عملهم، بناءً على المجموعة السكانية التي يتم خدمتها. المطالبة بالحظر بالنسبة للعاملين في مجال الأغذية الذين يفرضون العامل المعدي المسبب للأمراض البكتيرية الثلاثة دون ظهور الأعراض عليهم ينتج عنه توحيد الخصائص.

يتطلب الدليل توضيح طبي يستند على الخصائص المحددة لاكتشاف الحالات التي تفرز العامل المعدي، قبل أن يتم السماح للشخص المصاب حديثاً بالمرض أو الشخص الذي تم التعرف عليه كشخص يفرض العامل المعدي المسبب لأي من الأمراض البكتيرية الثلاثة بالعودة إلى ممارسة الأنشطة المعتادة التي تم حظره من ممارستها، أو في حالة كون المنشأة تخدم أحد المجموعات السكانية الأكثر تعرضاً



للإصابة بالمرض، قبل السماح للشخص من العودة إلى العمل.  
أما بالنسبة للعامل في مجال الأغذية في منشأة الأغذية تقوم بخدمة مجموعة سكانية من المجموعات التي تعاني من الإصابة بنقص المناعة، فيجب أن تكون التعليمات أكثر حزمًا في تطبيق هذا الوقف الذي يجب تطبيقه في ثلاثة من الحالات التي لم تطلب للعاملين في الأغذية في منشآت أخرى للأغذية. هذه الحالات الثلاثة تتضمن أحد العاملين الذي:

(أ) يتطابق مع تعريف الحالة عالية الخطورة ومصاب بأحد أعراض النزلة القولونية الحادة.

(ب) تم تشخيصه وقيامه بإفراز العامل المعدي المسبب للأمراض البكتيرية الثلاثة.  
(ج) مصاب حديثاً بالمرض الذي تسببه سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المنتجة لسم الشيجا.

تعرف **الحالة عالية الخطورة** التي تشمل واحد أو أكثر من عمال الأغذية كما يلي:

(أ) أن يكون مشتبهاً في تسببه، أو تعرضه إلى وباء مؤكد لأمراض سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ)، وتشمل الوباء الحادث في مناسبة ما مثل ما يحدث عند تناول عائلة لوجبة مشتركة، تناول وجبة في حفل، أو مهرجان وذلك عند قيام العامل في الأغذية:

- بإعداد الطعام المتهم بالتسبب في الوباء.
- بتناول الطعام المتهم بالتسبب في الوباء.
- بتناول الطعام في المناسبة التي تم فيها إعداده بواسطة شخص مصاب بالعدوى أو المرض بالميكروب المعدي المتسبب في الوباء أو الشخص المشتبه في كونه مصدر إفراز العامل المعدي.



(ب) يعيش في نفس المكان الذي يعيش فيه شخص يعرف عنه أنه تم تشخيص إصابته بمرض سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

(ج) يعيش في نفس المكان الذي يعيش فيه شخص يعرف عنه أنه حضر أو أنه يعمل في مكان حدث فيه وباء مرضي مؤكد تسببت فيه سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا، الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

يمكن للمدير المسئول إعادة العامل في مجال الأغذية إلى العمل بعد الوقف بسبب تشخيص إصابته بالميكروب المعدي لأحد الأمراض (الحمى التيفودية، شيجلوزيس، الالتهاب المعوي بسبب سلالات الإيشيريشيا المنزفة للإمعاء، والالتهاب الكبدي الفيروسي «أ») إذا:

(أ) حصل المدير المسئول على موافقة من السلطات الصحية المختصة.

(ب) قام الشخص الذي تم وقفه عن العمل بتقديم شهادة صحية مكتوبة من الجهة الصحية المختصة إلى المدير المسئول تبين إمكانية عودته لمزاولة عمله دون أي قيود في منشأة الأغذية والتي تشمل المنشآت التي تخدم المجموعات السكانية الأكثر عرضة للمرض وذلك لخلو الشخص من العامل المعدي موضوع الاهتمام.

يمكن للمدير المسئول إزالة القيود المفروضة على العامل في مجال الأغذية:

(أ) إذا كان الشخص الذي تم وضع قيود على عمله:

1. خالي من الأعراض التي تشمل الإسهال، الحمى، القيء، والاصفرار وأيضاً خالي من الأعراض المصاحبة للجروح ولم تحدث أي من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء قد يكون سببها الشخص المفروض على عمله قيود.
2. يشتهبه في تسببه في مرض ينتقل عن طريق الغذاء ولكنه:



- خالي من الأعراض التي تشمل الإسهال، الحمى، القيء، والاصفرار وأيضاً خالي من الأعراض المصاحبة للجروح.

- يقوم بتقديم شهادة صحية من الجهة المختصة إلى المدير المسئول تبين إمكانية عودته للعمل دون أي قيود في منشأة الأغذية والتي تشمل المنشآت التي تخدم المجموعات السكانية الأكثر عرضة للمرض وذلك لخلو الشخص من العامل المعدي موضوع الاهتمام.

٣. يقوم بتقديم شهادة صحية مكتوبة من الجهة المختصة بمنح الشهادات الصحية إلى المدير المسئول تشير إلى أن هذه الأعراض التي يشعر بها هي نتيجة للإصابة بحالة مزمنة غير معدية مثل مرض كرونز «Cron's» أو القولون المتقرح أو القولون العصبي.

(ب) إذا قام الشخص الذي تم وضع قيود على عمله بتقديم شهادة صحية مكتوبة من الجهة المختصة بمنح الشهادات الصحية تبين خلوه من السالمونيلا التيفودية، أنواع شيجلا أو الإيشيريشيا القولونية المفرزة لسم الشيجا أو الميكروب المعدي موضوع الاهتمام.

يمكن للمدير المسئول إلغاء وقف العامل في الأغذية عن العمل إذا قام الشخص الذي تم إقصاؤه بتقديم شهادة صحية من الجهة المختصة بمنح الشهادات الصحية توضح أن هذا الشخص خالي من الميكروب المعدي موضوع الاهتمام.

يمكن للمدير المسئول إلغاء وقف العامل في الأغذية عن العمل إذا:

(أ) لم يحدث مرض ينتقل عن طريق الغذاء يمكن أن يكون السبب فيه الشخص الذي تم إقصاؤه أو وضع قيود عليه وقام هذا الشخص بتقديم شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة توضح خلوه من مرض الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ).

(ب) كان الشخص الذي تم إقصاؤه أو وضع قيود على عمله يشتبه في تسببه في

المرض المنتقل عن طريق الغذاء في حالة انتهاء أعراض الإصابة بالمرض وأظهرت نتائج التحاليل المخبرية التي يتم إجراؤها مرتين على الأقل انخفاض إنزيمات الكبد.

#### مسئولية العامل في تداول الأغذية في إبلاغ المدير المسئول:

واجب الإبلاغ هو جزء مهم من أي برنامج لسلامة الأغذية. أي عامل يعاني من أي من الأمراض أو الأعراض الطبية أو يتطابق مع أي من الحالات عالية الخطورة الواردة في هذا الدليل يمكنها أن تنقل الأمراض من خلال الأغذية التي يتم إعدادها. يجب أن يكون المدير المسئول على معرفة بأن العامل يعاني من الإصابة بالمرض أو أحد الأعراض الواردة في هذا الدليل قبل أن يستطيع اتخاذ أية إجراءات من شأنها تقليل فرصة حدوث الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.

#### يجب على العامل في تداول الأغذية أن:

يقوم بإبلاغ المدير المسئول بالمعلومات المطلوبة التي توضح إما تشخيص إصابته بأحد الأمراض (الحمى التيفودية، شيجيلوزيس، الالتهاب المعوي بسلاطات الإيشيريشيا كولاي المنزفة للأمعاء، والالتهاب الكبدي الفيروسي «أ») أو مصاب بأحد الأعراض التي يسببها مرض أو عدوى أو أي مصدر آخر مثل الأعراض المذكورة سابقاً للنزلة القولونية الحادة أو الإصابات أو الجروح التي تحتوي على صديد على الأيدي أو المعصم أو الأجزاء المكشوفة من الأذرع أو على الأجزاء الأخرى من الجسم إلا إذا تم تغطيته بضمادة جافة عالية التحمل ومحكمة التثبيت وواقية من الماء، أو أن يكون لديه تاريخ مرضي سابق للإصابة بأي من الأمراض السالفة الذكر، أو أن يتوافق مع واحدة أو أكثر من الحالات المحتملة الخطورة المذكورة آنفاً ويستجيب للوقوف والقيود المفروضة على العمل كما هو موضح في الأجزاء السابقة.



### الإبلاغ بواسطة المدير المسئول:

إبلاغ السلطات الرقابية بواسطة المدير المسئول عن إصابة أحد العاملين بالمرض الذي تسببه سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا، الإيشيريشيا القولونية المنتجة لسم الشيجا والالتهاب الكبدي الفيروسي (أ) يسمح للسلطات الرقابية بمراقبة أية حالات مرضية قد تصاحب المرض المنتقل عن طريق الغذاء. يجب على المدير المسئول القيام بإبلاغ السلطات المختصة بوجود أي من العاملين الذين تم تشخيص إصابتهم بمرض ناتج عن سالمونيلا تايفي، السلالات المختلفة لميكروب شيجلا أو الإيشيريشيا القولونية المفترزة لسم الشيجا، أو الالتهاب الكبدي الفيروسي (أ)، أو الطفيليات المعوية.

## الباب الخامس: النظافة الشخصية

للأيدي أهمية خاصة في نقل الميكروبات المسببة للأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. العاملین في الأغذية ذو الأيدي و/أو الأظافر القذرة يمكنها أن تلوث الطعام الذي يتم إعداده. ولذلك فإن كل نشاط يمكنه أن يلوث الأيدي يجب أن يعقبه الغسل الجيد للأيدي بما يتوافق مع الخطوات التي تم توضيحها في هذا الدليل. حتى العمال الذين قد يبدون إصحاء قد يقومون بالعمل كمستودع للعدوى بالميكروبات المسببة للمرض والتي يمكنها الانتقال عن طريق الطعام. فعلى سبيل المثال المكورات العنقودية الذهبية يمكنها التواجد على الجلد وفي الفم، الحلق، الأنف لكثير من العاملين. وبالتالي يمكن تلوث أيدي العاملين عن طريق لمس الأنف أو غيرها من أجزاء الجسم. ولذلك يجب على العاملين بالأغذية المحافظة على نظافة أيديهم والأجزاء المكشوفة من أذرعهم.

### خطوات التنظيف:

تعتبر عملية غسل الأيدي من العوامل الحرجة في تقليل احتمالية الإصابة بالميكروبات الفم - شرجية (Feco-oral) والتي يمكنها الانتقال من الأيدي إلى الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر وأيضاً الميكروبات التي يمكنها الانتقال عن طريق التلوث العرضي من الأغذية النيئة إلى الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر. يخفق العديد من العاملين في مجال الأغذية في غسل الأيدي بالتكرار الضروري وحتى هؤلاء الذين يلتزمون بهذا التكرار قد يستخدمون طريقة غير صحيحة. يتواجد أعلى تركيز من الميكروبات حول أظافر الأيدي وأسفلها. وبتحديد أكثر يتواجد أعلى تركيز للميكروبات على الأيدي في المنطقة أسفل الأظافر وهذه المنطقة هي



الأصعب في تنظيفها من التلوث.

هناك نوعان مختلفان من الميكروبات المتواجدة على الأيدي، العرضية والدائمة (المقيمة). الميكروبات العرضية تتكون من الميكروبات التي تلوث الأيدي والتي تتعلق بسطح الجلد بطريقة غير ثابتة، ولا يمكنها الحياة أو التكاثر ويمكن إزالة الكمية المتوسطة من هذه الميكروبات عن طريق غسل الأيدي بالطريقة الصحيحة. بينما الميكروبات المقيمة تتكون من مجموعة أكثر ثباتاً من الميكروبات التي يمكنها الحياة والتكاثر على سطح الجلد، ولا يتم إزالتها بسهولة عن الأيدي. الميكروبات المقيمة المتواجدة على الأيدي لا تمثل في العادة أهمية من حيث احتمالية تسببها في تلوث الطعام الذي يتم تقديمه.

كل جوانب غسل الأيدي بالطريقة الصحيحة هامة في تقليل البقايا الميكروبية على الأيدي. ومع ذلك وجد أن الحك والماء يمثلان أكثر الجوانب أهمية في عملية غسل الأيدي. وهذا يفسر أهمية الوقت المنقضي في دعك الأيدي كعنصر حرج في تقييم عملية غسل الأيدي بالطريقة الصحيحة. حيث إن العملية تتضمن أكثر من مجرد استخدام الصابون والماء الجاري لإزالة الميكروبات العرضية التي قد تتواجد. حيث أن ناتج الاحتكاك الذي يتم الحصول عليه من دعك الأسطح التي يتم تنظيفها بشدة مع بعضها هو الذي يؤدي إلى إزالة الميكروبات العرضية من تماسكها مع الأيدي. أظهرت الأبحاث أن الحك لمدة لا تقل عن (٢٠) ثانية لا بد منه حتى يمكن إزالة الميكروبات العرضية من الأيدي. وعند استخدام الصابون المضاد للميكروبات فإنه يلزم (١٥) ثانية على الأقل.

كل مرحلة من مراحل غسل الأيدي لها أهميتها ولها تأثير تجميعي في تقليل الميكروبات العرضية. وعند إتمامها بطريقة صحيحة، فإن كل مرحلة من مراحل غسل الأيدي تزيد من تقليل الحمل الميكروبي العرضي المتواجد على الأيدي. ينتج عن عملية غسل الأيدي بالطريقة الصحيحة التقليل اللوغارثمي للمحتوى

البكتيري العرضي (٢-٣) مرات ومرتين تقليل لوغارثمي للفيروسات والأوليات العرضية. في حالة التلوث الشديد بواسطة الميكروبات العرضية المسببة للمرض (أكثر من ١٠<sup>٦</sup> ميكروب، مثل ما يوجد على الأيدي التي تلوّثت بفضلات الجسم أو إفرازات الجسم المصابة بالعدوى) قد تكون عملية غسل الأيدي غير فعالة في إزالة التلوث عن الأيدي بصورة كاملة. ولهذا كانت هناك حاجة إلى وجود وسيلة حماية أخرى ضد الميكروبات مثل استخدام القفازات لمنع التلامس بين الأيدي والأغذية الجاهزة للاستهلاك المباشر.

فيما عدا ما هو مذكور في الجزء التالي من هذه الفقرة فإنه يجب على العاملين بالأغذية غسل أيديهم والأجزاء المكشوفة من أذرعهم لمدة لا تقل عن (٢٠) ثانية باستخدام مركبات التنظيف في أحواض غسل الأيدي المجهزة. يجب على العاملين بالأغذية اتباع خطوات التنظيف التالية:

(أ) الحك بشدة لأسطح الأصابع، أطراف الأصابع، المناطق البينية للأصابع، الأيدي والأذرع (أو عن طريق الدعك بشدة للأجهزة التعويضية الصناعية للأيدي والأذرع) لمدة لا تقل عن (٢٠) ثانية.

(ب) الشطف الكلي تحت المياه الجارية النظيفة والداقئة.

(ج) التجفيف الكلي والفوري للأيدي والأذرع التي تم تنظيفها باتباع خطوات التنظيف باستخدام أحد الطرق التالية: مناشف ورقية فردية يمكن التخلص منها بعد الاستخدام، نظام للمناشف المتصلة والتي توفر للمستخدم منشفة نظيفة، أو جهاز لتجفيف الأيدي عن طريق الهواء الساخن.

يجب على العاملين في الأغذية توجيهه عناية خاصة إلى المناطق التي تقع أسفل الأظافر أثناء عملية التنظيف.

يفضل استخدام وسائل آلية لغسل أيدي العاملين في الأغذية في حالة اعتمادها وقدرتها على إزالة الأوساخ التي تحدث أثناء عمليات التشغيل المختلفة للأغذية.



وتوضح الأشكال التالية تصويراً لخطوات غسل الأيدي

### الخطوة الثانية



ضع الصابون بشكل وافر

### الخطوة الأولى



بلل يديك بالماء الدافئ بشكل كامل

### الخطوة الرابعة



افرك يديك مع بعضهما البعض  
لمدة لا تقل عن عشرين ثانية

### الخطوة الثالثة



افرك تحت الأظافر بشكل جيد باستخدام  
الفرشاة الخاصة بتنظيف الأظافر



### الخطوة السادسة



جفف يديك باستخدام المجفف أو  
باستخدام منشفة تستخدم مرة واحدة

### الخطوة الخامسة



اغسل يديك الآن بالماء الدافئ  
بشكل جيد

### أوقات غسل الأيدي:

يمكن للأيدي أن تتلوث عندما يقوم العامل في مجال الأغذية بالعمل في نوعيات محددة من الأنشطة. تتطلب الاحتمالية الزائدة للتلوث غسل الأيدي بمجرد الانتهاء من العمل في الأنشطة التي تم ذكرها. مع مراعاة أن الأنشطة المختلفة التي تم ذكرها في هذا الدليل لم يؤخذ في الاعتبار احتمالها على كل أنواع الأنشطة التي يمكن حدوثها. ولذلك يجب على العاملين غسل أيديهم بعد القيام بأية أنشطة من شأنها أن تؤدي إلى تلوث الأيدي.

### أماكن غسل الأيدي:

غسل الأيدي الفعّال ضروري لتقليل احتمالية أن تمثل الأيدي وسيلة انتقال العدوى العرضية. ومن المهم أن تتم عملية غسل الأيدي فقط في المكان المناسب المعد والمزود بالأدوات اللازمة للمساعدة على التأكد من قيام العاملين في مجال الأغذية



بغسل أيديهم بطريقة فعّالة. تجهيزات غسل الأيدي يجب وضعها في أماكن مناسبة، لكي يسهل الوصول إليها دائماً للقيام بغسل الأيدي، مع العناية بها حتى يمكنها توفير المياه في درجات الحرارة والضغط المناسبين، وتزويدها بمنظفات الأيدي المناسبة، فرشاة الأظافر، والمناشف الورقية وحاويات النفايات أو مجففات الأيدي. ومن غير المناسب أن تتم عملية غسل الأيدي في أحد الأحواض المستخدمة في إعداد الطعام مما قد يؤدي إلى تلوث الحوض وبالتالي الطعام الذي يتم إعداده داخل هذا الحوض وهو ما كان من الممكن تجنب حدوثه. أحواض الخدمة لا يجب استخدامها في غسل أيدي العاملين في مجال الأغذية لأن هذا العمل قد ينتج عنه تلوث إضافي لأيدي العاملين نتيجة إمكانية استخدام هذا الحوض في التخلص من مياه التنظيف، الكيماويات السامة، وغيرها من النوعيات المختلفة السائلة التي يتم التخلص منها. مثل هذه المخلفات قد تحتوي على الميكروبات الناتجة من تنظيف أراضي مناطق إعداد الطعام ودورات المياه وإفرازات الأشخاص المرضى.

### مطهرات الأيدي:

يقصد بهذا الجزء التأكيد على أن المنتجات المضادة للميكروبات والتي يتم استخدامها على الأيدي

١. آمنة وفعالة عند وضعها على الجلد البشري.

٢. التأكد من كونها من الإضافات الغذائية الآمنة عند وضعها على الأيدي المكشوفة

التي تتلامس مباشرة مع الأغذية. الحظر ضد تلامس الأيدي المكشوفة ينطبق فقط على الأغذية المكشوفة الجاهزة للأكل.

### العناية بتقليم الأظافر:

يجب على العاملين بالأغذية المحافظة على أظافر أصابعهم مقلمة ومهذبة بحيث تكون حوافها وأسطحها ناعمة الملمس غير خشنة لسهولة تنظيف المناطق الموجودة

أسفل هذه الأظافر واحتمالية أن تلوث الأظافر أو أجزاء منها الطعام نتيجة لكسرها. كما أن الفشل في التخلص من بقايا البراز من أسفل الأظافر بعد التبرز يمكن أن يمثل مصدراً أساسياً من مصادر الميكروبات المسببة للمرض. كما أنها يمكن أن تؤوي الميكروبات المسببة للمرض.

يجب منع جميع العاملين بالأغذية من تركيب الأظافر الصناعية أو وضع طلاء الأظافر أثناء العمل في الأغذية المكشوفة إلا بعد ارتداء القفازات السليمة ذات الحالة الجيدة

#### المتعلقات الشخصية:

بعض المتعلقات الشخصية «المجوهرات» مثل الخواتم، الأساور، والساعات يمكنها أن تتسبب في تجمع الأوساخ وشكل هذه المجوهرات قد يعوق عملية التنظيف الروتيني. وكنتيجة لذلك فإن المجوهرات قد تمثل مستودعاً للميكروبات المسببة للمرض والتي يمكنها الانتقال عن طريق الغذاء.

وتشير المتعلقات الشخصية إلى الحللي التي يتم ارتداؤها للزينة الشخصية وهذا لا يشمل الأساور ذات الاستعمال الطبي. ومع ذلك فإن ارتداء مثل هذه الأساور يمثل نفس احتمالية انتقال الميكروبات المسببة للمرض إلى الغذاء.

بعض المخاطر الإضافية التي تصاحب المجوهرات هو احتمالية سقوط أجزاء من هذه المجوهرات أو سقوطها كلية في الغذاء الذي يتم إعداده. الأجسام الغريبة الصلبة الموجودة في الغذاء يمكنها التسبب في مشكلات طبية للزبائن مثل كسر الأسنان أو الإصابات أو القطوع الداخلية.

يجب على العاملين بالأغذية عدم ارتداء المجوهرات على الأيدي أو الأذرع أثناء إعداد الطعام. لا ينطبق هذا الجزء على الدبلة المستوية مثل خاتم الزواج.



## الملابس الخارجية:

يمكن للملابس المتسخة أن تأوي مسببات الأمراض التي يمكن انتقالها عن طريق الغذاء. العاملين في الأغذية الذين يقومون بلمس ملابسهم المتسخة بطريقة غير مقصودة يمكنهم تلويث أيديهم. وهذا يمكنه التسبب في تلوث الأغذية التي يتم إعدادها. يمكن أيضاً تلوث الطعام عن طريق التلامس المباشر مع الملابس المتسخة. هذا بالإضافة إلى أن الرسالة التي تصل إلى المرتادين نتيجة لرؤية العاملين المرتدين للملابس المتسخة انطباع سيء عن المستوى الصحي داخل هذه المنشأة ولهذا يجب على العاملين بالأغذية ارتداء الملابس الخارجية النظيفة ولمنع تلوث الطعام والمعدات والمفارش وأيضاً الأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة.

## الباب السادس: تحسين الممارسات الصحية بهدف وقاية الغذاء من التلوث

### أولاً: الأكل أو الشرب أو التدخين

يجب اتباع الممارسات الصحية المناسبة من قبل العاملين في الأغذية أثناء قيامهم بالواجبات المنوطة بهم وذلك للتأكد من سلامة الأغذية وذلك عن طريق منع دخول الأجسام الغريبة إلى الطعام، وتقليل احتمالية انتقال الأمراض من خلال الغذاء. ويحظر التدخين أو الأكل بواسطة العاملين في مناطق إعداد الأغذية نظراً لاحتمالية تلوث الأيدي، الطعام أو الأسطح التي تتلامس مع الغذاء. الممارسات الشخصية غير الصحية مثل حك الرأس، وضع الأيدي بالقرب من أو داخل الفم أو الأنف والكحة أو العطس دون مراعاة التغطية يمكنه التسبب في تلوث الطعام. وأيضاً قد تؤدي الممارسات الصحية الخاطئة بواسطة العاملين في المنشأة إلى فقد ثقة المترادين في منشأة الأغذية.

مناطق إعداد الأغذية مثل مناطق الشواء الساخنة قد تؤدي درجة الحرارة المرتفعة بها والسخونة الزائدة إلى مخاطر صحية للعاملين في هذه الأماكن نتيجة للجفاف الممكن حدوثه ولذلك يسمح للعاملين في هذه المناطق بالشرب من أنية مغلقة يتم تداولها بعناية.

نستخلص مما سبق أنه فيما عدا ما هو مذكور في الجزء التالي من هذه الفقرة فإنه يجب على العاملين بالأغذية تناول الطعام أو الشراب أو تدخين أي من أنواع التبغ في الأماكن المعدة خصيصاً لهذا الغرض للحفاظ على الأغذية المكشوفة أو المعدات، الأدوات، المفارش النظيفة أو الأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة أو غيرها من العناصر التي تحتاج إلى الحماية من احتمالية التلوث.



يمكن للعامل في مجال الأغذية أن يشرب من أحد الأواني المغلقة والمخصصة للشرب في حالة المحافظة والعناية بهذه الأواني بما يمنع تلوثها عن طريق:

(أ) أيدي العاملين.

(ب) الأواني والمعدات.

(ج) الطعام المكشوف، المعدات النظيفة، الأواني، والمفارش، الأدوات أحادية الاستخدام.

### ثانياً: إفرازات العين أو الأنف أو الفم:

قد ينتج عن إفرازات العين أو الأنف أو الفم أو عن الكحة أو العطس المستمر بواسطة أحد العاملين في مجال الأغذية، التلوث المباشر للأغذية المكشوفة، المعدات، الأدوات، المفارش، والأدوات أحادية الاستخدام. وحينما لا يمكن السيطرة على مثل هذه الممارسات الصحية الخاطئة فإنه يجب تكليف هذا العامل بواجبات أخرى لتقليل احتمالية تلوث الطعام والأسطح والأشياء المحيطة.

نستخلص مما سبق أنه يجب منع العامل في مجال الأغذية من العمل في الأغذية المكشوفة، المعدات النظيفة، الأواني، والمعدات والأدوات أحادية الاستخدام عند إصابته بالعطس، السعال المستمر أو الزكام الذي يتسبب في خروج الإفرازات من العين أو الأنف أو الفم.

### ثالثاً: أغطية الشعر:

يتميز المرتادين للمطاعم والمنشآت الغذائية الأخرى بالحساسية لا سيما تجاه تلوث الطعام بالشعر. حيث يمكن أن يمثل الشعر وسيلة لنقل التلوث بطريقة مباشرة وأيضاً بطريقة غير مباشرة. ويحدث ذلك عندما يلوث العاملين بالأغذية أيديهم عند قيامهم بملامسة شعرهم. تعمل أغطية الشعر على منع الشعر المتساقط من الوقوع في الغذاء كما قد تعوق العاملين بالأغذية عن ملامسة شعرهم.

وبناءً على ما تقدم فإنه يجب على العاملين بالأغذية ارتداء أغطية الشعر مثل القبعات، أغطية الرأس أو الشبكات، وغيرها من الملابس التي تغطي شعر الجسم والتي تم تصميمها خصيصاً للحفاظ بكفاءة على منع تعرض الأطعمة المعرضة «المكشوفة» أو المعدات، الأدوات، المفارش النظيفة أو الأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة من التلوث بالشعر.

لا يتم تطبيق هذا الجزء على العاملين في الأغذية مثل العاملين في خدمة الموائد الذين يقومون فقط بتقديم المشروبات والأغذية المغطاة أو المعلبة. المضيفات والسقاة في حالة ضالة احتمالية تسببهم في تلوث الأغذية المكشوفة أو المعدات، الأدوات، المفارش النظيفة أو الأدوات أحادية الاستخدام غير المغطاة.

#### رابعاً: حظر التعامل مع الحيوانات الأليفة:

يمكن للحيوانات المنزلية (الأليفة) إيواء الميكروبات التي يمكنها الانتقال عن طريق الغذاء مثلها في ذلك مثل الإنسان. ولذلك يجب منع التعامل أو العناية بالحيوانات الممكن تواجدها بصورة نظامية (قانونية) داخل منشأة الأغذية نظراً لاحتمالية تلوث أيدي وملابس العاملين بالأغذية.

بصفة عامة، يحظر على العاملين في مجال الأغذية العناية أو التعامل مع الحيوانات التي قد توجد بالمنشأة مثل الكلاب، حيوانات الخدمة أو الحيوانات الأليفة والتي قد يسمح بتواجدها.

يمكن للعاملين في الأغذية والمسؤولين عن حيوانات الخدمة التعامل مع أو رعاية الحيوانات المسؤولين عنها، كما يمكن لهم العناية بالأسماك في أحواضها أو المحاريات والقشريات في أحواض العرض بشرط قيامهم بغسل أيديهم بالطريقة الصحيحة.



## الباب السابع: حماية العاملين بالأغذية من المخاطر المهنية

### الصحة المهنية:

تعرف «الصحة المهنية» بأنها المنظومة التي تهتم بالحفاظ على صحة وسلامة الإنسان العامل، ومنع الخسائر في الأرواح كلما أمكن ذلك عن طريق توفير بيئات عمل آمنة خالية من مسببات الحوادث أو الأمراض المهنية بما يعنى توفير الحماية والتثقيف الصحي للعاملين وذلك بالتحكم في مسببات الحوادث والأمراض المهنية ومنعها عن طريق إزالة العوامل والظروف المهنية الخطرة التي تؤثر على صحة وسلامة العاملين في موقع العمل.

لقد قامت منظمة الصحة العالمية ومكتب العمل الدولي بتحديد أهداف الصحة المهنية بأنها:

١. العمل على تحقيق أعلى درجات اللياقة البدنية والنفسية والاجتماعية للعاملين في كافة المهن وقطاعات العمل والمحافظة عليها.
٢. ضمان عدم حرمان العمال من أسباب الصحة بسبب ظروف عملهم.
٣. حماية العمال في عملهم من الأخطار الناتجة عن وجود عوامل قد تضر بصحتهم.
٤. إلحاق العامل بالعمل الذي يتلاءم مع استعداده البدني والنفسي لتحقيق الإنسجام بين العامل وعمله. وتحقيقا لهذا الهدف ينبغي أن يضمن العاملين إمكانية الوصول إلى خدمات الصحة المهنية دون اعتبار للعمر، أو النوع (الجنس) ، أو الجنسية، أو طبيعة المهنة، أو نوع الاستخدام (مؤقت أو دائم) ، أو حجم العمل، أو موقع ومكان العمل.



### السلامة المهنية:

تهدف إدارة السلامة المهنية إلى حماية العامل من المخاطر والإصابات والحوادث التي قد يتعرض لها بسبب أداء العمل أو أثناء تواجده في العمل سواء كان ذلك بفعل أي نوع من المعدات أو الآلات مباشرة أو بسبب استمرار التعرض لذلك الخطر المحتمل أو بسبب تصرف خطأ من آخرين أو بسبب تقصير وإهمال من إدارة المنشأة أو المشرفين على العمل أو بسبب عدم تطبيق الأنظمة واللوائح أو بسبب نتيجة خطأ بشري من قبل نفسه أو من الآخرين.

وقد تم تعريف السلامة المهنية من قبل المعهد العربي للصحة والسلامة المهنية بأنها (مجال يهدف إلى حماية العاملين من مختلف المخاطر المرتبطة بالعمل أو شروطه من خلال معالجة العوامل التقنية أو الشخصية المؤدية إلى هذه المخاطر وتحسين بيئة العمل وشروطه، بشكل يوفر تمتع العمال الدائم بصحة بدنية وعقلية واجتماعية مناسبة).

تعتبر إدارة الصحة والسلامة المهنية هي الإدارة التي تقع عليها مسؤوليات وواجبات الإدارة والتوجيه والتخطيط والتنفيذ والمتابعة لكل ما يتعلق بالصحة والسلامة المهنية في المنشأة الغذائية وكذلك وضع القواعد والتعليمات الفنية لضمان سلامة العاملين والممتلكات والبيئة الداخلية للمنشأة، إلى جانب وضع خطط وتنفيذ برامج التدريب أو التثقيف والتوعية التي يمكن من خلالها الارتقاء بمستوى أداء العاملين ومستوى وضعية الصحة والسلامة المهنية بهدف الوصول إلى معايير الجودة في أمور الصحة والسلامة المهنية.

### إدارة الصحة والسلامة المهنية:

تتمثل أهداف إدارة الصحة والسلامة المهنية في الآتي:

١. تحقيق بيئة آمنة للعمل خالية من المخاطر ومحصنة من مصادر المخاطر.
٢. المحافظة على صحة وأرواح العاملين.



٣. المحافظة على الممتلكات الخاصة بالمنشأة.
٤. المحافظة على سلامة البيئة.
٥. تطبيق نظام إدارة الجودة واعتماد المعايير الوطنية في الصحة والسلامة المهنية.
٧. العمل على نشر الوعي في أمور الصحة والسلامة.

تتضمن سياسة الصحة والسلامة المهنية تحقيق العناصر التالية:

- أ- أن تكون مناسبة لطبيعة ونطاق أخطار المنشأة بالنسبة لصحة العاملين وسلامة المنشأة.
- ب- الالتزام بالتحسن المستمر.
- ج- تتضمن الالتزام على الأقل بالتشريعات المطبقة في هذا المجال وأي متطلبات جهات أخرى تشارك في عضويتها.
- د- أن تكون موثقة ومطبقة ومحافظ عليها.
- هـ- معلنة ومعروفة لكل العاملين حتى يتعرفوا على واجباتهم.
- و- أن تكون متاحة لأصحاب المصلحة (العاملين).
- ز- أن يتم مراجعتها بصورة دورية للتأكد من أنها ما زالت مرتبطة ومناسبة.

تتمثل مهام إدارة الصحة والسلامة المهنية في تحقيق الآتي:

١. توفير معدات وتجهيزات السلامة أثناء العمل.
٢. توفير كافة تجهيزات الحماية الشخصية في العمل.
٣. التأكد من تطبيق كافة القوانين والتشريعات الخاصة بصحة العاملين وسلامتهم أثناء العمل.
٤. إجراء تقييم وتحليل للمخاطر لكافة مقرات العمل.
٥. إجراء تقييم لكافة الأدوات والأجهزة والآلات والمعدات.
٦. إجراء تفتيش دوري لإجراءات السلامة في مقر العمل.

٧. التأكد من تنفيذ سياسة السلامة الموضوعة من قبل المنشأة.
٨. تدريب العمال الجدد على أساسيات الصحة والسلامة للأعمال المنوطة بهم.
٩. عمل برامج تدريبية تخصصية في الصحة والسلامة المهنية.
١٠. إعداد سجلات حوادث العمل ومتابعتها.
١١. إعداد سجلات للتدريب.
١٢. إعداد خطط طوارئ الإخلاء.
١٣. التأكد من التزام العمال بإجراءات الصحة والسلامة في العمل.
١٤. دراسة شكاوى العمال بما يخص الصحة والسلامة المهنية.
١٥. التحقيق في الحوادث ومعرفة الأسباب وتدوينها والخروج بمقترحات وتوصيات مناسبة بهدف منع تكرارها.

وتتضمن مهام الصحة المهنية، العناصر التالية:

١. توفير بيئة عمل صحية وآمنة.
٢. التدريب والتثقيف الصحي بتوعية العاملين بالمخاطر المهنية وكيفية الحد منها ومن أضرارها عن طريق الندوات والملصقات والدورات التدريبية.
٣. إعداد ملف طبي لكل عامل يشمل الكشف الطبي الابتدائي ونتائج الكشف الطبي الدوري وما تم بعد ذلك من كشوف طبية والأمراض والإصابات التي تعرض لها.
٤. إعداد سجل الأمراض المهنية وسجل للإصابات المهنية وإبلاغ بياناته بصفة دورية للجهات المختصة.
٥. إعداد إحصائيات الحوادث الصحية المهنية.
٦. المشاركة في عمليات تخطيط وإقامة المنشآت وذلك بوضع قواعد أساسية بالاشتراطات الواجب توافرها.
٧. توفير أدوات ووسائل عمل وإنتاج آمنة وسليمة تضمن سلامة وصحة العاملين.
٨. معاينة ودراسة الحوادث لتحديد مسبباتها ووضع التوصيات والاشتراطات الوقائية للحد من هذه المسببات.



٩. تدريب العامل على الاستخدام الآمن لأدوات العمل واستعمال أدوات ومهمات الوقاية الشخصية.

تعتبر **إدارة المخاطر** في الأساس أداة تخطيط، تهدف إلى توفير الصحة والسلامة المهنية بطريقته تسمح بمواجهة الخطر، كما تعنى بكيفية إدارة الخطر والاستعداد لمواجهته والتخفيف من نتائجه وهى من أمور الصحة والسلامة التي يعتمد عليها في تناول المخاطر بشكل عملي وعلمي على أسس مبنية على الإمكانيات والقدرات المتاحة، ويمكن من خلالها القيام بمواجهة المخاطر وتحييدها والتقليل من نتائجها السلبية. وتشمل إدارة المخاطر إجابة لعدد من الأسئلة الهامة مثل:

- ما هو الخطر ومتى يقع وأين يقع؟

- ما هي نتائج الخطر والأضرار التي قد يسببها؟

- ما هي الإجراءات التي يمكن بها مواجهة الخطر؟

وعلى ضوء نتائج وإجابات هذه الأسئلة يتم العمل ووضع منهجية وسياسة سلامة سواء بزيادة إجراءات السلامة أو بعمل عملية الضبط والمراقبة أو كلاهما معا وتعتمد العملية على نتيجة التحليل والتقييم.

### إدارة الطوارئ:

لابد من إيجاد آلية لإدارة خطط للطوارئ (والإسعافات الأولية) بحيث تكون مستعدة لمواجهة احتمال أي حادث وتطوير تبعاته والحد من الخسائر سواء في الأرواح أو الممتلكات أو البيئة وإحتواء نتائجه السلبية، إلى جانب تدريب العمال عليها لرفع مستوى الاستعداد، وتشمل واجبات الطوارئ ما يلي:

١. وضع خطة للطوارئ تناسب المخاطر الموجودة في المنشأة.

٢. عمل مرتسم مفصل (Profile) خاص لكل آلة أو معدة أو مادة خطرة يتضمن مخاطرها وأساليب مكافحتها.

٣. عمل التفتيش الدوري لأماكن التخزين.
٤. بناء شبكة معلومات واتصالات تلبية متطلبات العمل.
٥. وضع برامج للتوعية والإرشاد.
٦. عمل المراجعة والتقييم الدوري للمنشأة والمعدات والأجهزة والمواد المستخدمة فيها.

### التحقيق في حوادث العمل:

تعني مجموعة الإجراءات التي يقوم بها محقق السلامة المهنية في المنشأة بهدف ضبط وتوثيق الحوادث وحصر الخسائر البشرية والمادية الناتجة عنها والتعرف على المتضررين وتحديد سبب (أو أسباب) وقوع الحادث مستعيناً بمن يلزم من ذوي الاختصاص وبيان المخالفين لأنظمة السلامة والخروج بالتوصيات والدروس المستفادة لمنع تكرار وقوع حوادث مماثله. وتتمثل أهداف التحقيق في حوادث العمل في الآتي:

- أ- معرفة مسببات الحادث والظروف المحيطة به.
- ب- جمع المعلومات عن موقع العمل وأداة الإصابه والمصاب والوقت الذي حدث فيه الإصابة.
- ج- تحليل الحقائق المحيطة بالحادثة.
- د- كتابة التقرير النهائي عن الحادث.

للخروج بتقرير واف عن الحادث، ينبغي اتباع خطوات التحقيق التالية:

- أ- على مسئول التحقيق مراعاة سلامته وسلامة العاملين معه من المخاطر المحتملة بموقع الحادث.
- ب- تأمين موقع الحادث واتخاذ الإجراءات اللازمة لمنع اقتراب أو دخول أحد إلى موقع الحادث غير المعنيين بأعمال المكافحة في هذه المرحلة.
- ج- جمع الحقائق عن ما حدث بدقة واتخاذ الإجراءات اللازمة لرفع وتحريز الآثار التي يخشى تلفها أو ضياعها.



- د- كتابة وترتيب الأحداث وتسلسلها حتى وقوع الحادث.
- ه- تحديد أسباب الحادث وكيفية وقوعه والمتسبب والمتأثرين به.
- و- اقتراح الحلول المناسبة وتقديم توصيات.
- ز- كتابة التقرير النهائي وتقديمه للجهات المختصة.

### تدريب العاملين:

يعتبر التدريب أحد المكونات الرئيسية لبرنامج الصحة والسلامة المهنية وهو من الأسباب المساعدة في منع وقوع الحوادث والإصابات في العمل وكلما كان التدريب فعالاً كلما زادت فرص جعل بيئة العمل بيئة آمنة. وللتدريب المتنوع مع توفير كافة متطلباته مردود إيجابي على العامل والعمل. وتتمثل أنواع التدريب (وتوقيتاته) في: تدريب تأهيلي عند الالتحاق بالعمل، وتدريب تشيطي على تفاصيل العمل، وتدريب التحديث وتدريب تخصصي. من الضروري العمل على إيجاد وتوفير سجلات للتدريب تبين أنواع التدريب التي حصل عليها العامل وتاريخها بحيث يسهل الاستفادة منها عند التحقيق في الحوادث ومعرفة مهارات الأفراد وحاجاتهم للتدريب من عدمه. وبناءً على ذلك، فمن المفيد إنشاء لجنة لصحة وسلامة العاملين بالمنشآت الغذائية على النحو المفصل فيما يلي.

### إنشاء لجنة لصحة وسلامة العاملين في منشأة غذائية:

يقصد بالعبارات والألفاظ التالية الواردة في هذا القرار المعاني الموضحة لها فيما يلي:

١. (المنشأة) أي موقع أو مكان يزاول فيه العمل بالأغذية سواء كان موقعاً لتسليم خامات الأغذية أو لتجهيزها أو لإعدادها أو لطبخها أو عرضها أو لتقديمها أو بيعها أو نقلها أو غير ذلك.

### منشأة الأغذية:

(أ) منشأة الأغذية هي مكان يتم فيه تخزين، إعداد، تعبئة، خدمة، بيع، أو توفير الغذاء بغير ذلك من الوسائل للاستهلاك الأدمي مثل المطعم، مكان تابع لتقديم الطعام، مصنع لإعداد الغذاء إذا ما قام هذا المصنع بتوفير الغذاء مباشرة للمستهلكين أو لوسائل النقل المستخدمة لنقل الأشخاص، الأسواق، أماكن البيع، المعاهد.

(ب) منشأة الأغذية تضم:

أي عنصر من العناصر التي تشملها عمليات التشغيل مثل مركبة النقل، أو تجهيزات الإعداد المركزية التي تقوم بتوفير الأغذية إلى موقع للبيع أو ملحق لتناول الغذاء. التشغيل الذي يتم في تجهيزات أو مواقع متحركة، ثابتة، مؤقتة أو دائمة، والتي يتم فيها الاستهلاك داخل أو خارج المباني، بصرف النظر عما إذا ما كان هناك ثمن لهذا الغذاء أو لا.

(ج) منشأة الأغذية لا تشمل:

١. المنشأة التي تقوم فقط بتقديم الأغذية السابق تعبئتها والتي لا تصنف ضمن الأغذية محتملة الخطورة.

٢. حامل عرض المنتجات الذي يتم عليه عرض الفواكه والخضراوات في حالتها السليمة الكاملة.

٣. مصانع تجهيز الأغذية.

٤. مطبخ في منزل خاص إذا ما كان الغذاء الذي يتم إعداده بغرض البيع أو التقديم في مناسبة دينية أو من خلال مؤسسة خيرية للتصدق على الفقراء لا يصنف ضمن الأغذية محتملة الخطورة بشرط السماح بذلك من قبل السلطات الصحية المختصة وتعريف المستهلكين بواسطة لوحة واضحة يذكر عليها أن هذا الغذاء لم يتم إعداده في مطبخ خاضع للرقابة والتفتيش من الجهات الصحية المختصة.

٥. المنطقة التي يتم فيها إعداد الغذاء الموضح في النقطة السابقة.

٦. منزل خاص يقوم باستلام أغذية تم الحصول عليها من خلال خدمة التوصيل المنزلي للأغذية.



١. مصنع تجهيز الأغذية: نشاط تجاري يتم فيه تصنيع، تعبئة، عنونة، أو تخزين الغذاء المخصص للاستهلاك الأدمي وهذا النشاط لا يقوم بتوفير الغذاء مباشرة للمستهلكين.

٢. الفرع: كل موقع منفصل يزاول به أحد أوجه نشاط المنشأة الغذائية.

٣. المدير المسئول: صاحب العمل الذي يقوم بنفسه بإدارة منشأته أو ممثله أو من يتولى سلطات المدير الفعلية، أو المدير المختص بإدارة العمل بالنسبة إلى الفرع.

#### ٤. الحادث الجسيم:

أ. الحادث الذي يؤدي إلى وفاة أحد العاملين أو فقدانه الوعي أو إصابته بالرأس أو الصدر أو بتر أحد أعضاء الجسم أو إصابته بالعين أو يقتضي إدخاله إلى المستشفى خلال (٢٤) ساعة الأولى من الحادث، ويمكن الاسترشاد في هذا الشأن برأي طبيب المنشأة إن وجد أو طبيب المنشأة الصحية الحكومية.

ب. حادث الحريق أو الانهيار أو الانفجار الذي تؤدي إلى خسائر في الإنتاج أو في أجهزة الإنتاج.

ج. الحادث الذي يؤدي إلى إصابة أكثر من شخص.

- يعتبر المدير المسئول مسؤولاً عن سلامة العمال في منشأته.

- تسري أحكام هذا القرار على جميع المنشآت الغذائية التي تستخدم عشر عمال فأكثر في موقع واحد. ويعتبر في حكم المنشأة كل موقع عمل منفصل يزاول به أحد أوجه نشاطها متى كان عدد العمال فيه عشرة عمال فأكثر. كما تعتبر المنشأة وفروعها ومواقع عملها كياناً واحداً إذا بلغ عدد العمال فيها عشر عمال فأكثر، وفي هذه الحالة يعتبر المسئول عن المركز الرئيسي للمنشأة هو المسئول عن تنفيذ اشتراطات السلامة المهنية.



- على كل منشأة غذائية أو فرع لها يعمل به عشرة عمال فأكثر بأن يعين المدير المسئول مسئولاً متفرغاً أو أكثر عن السلامة المهنية وفقاً للمسميات الواردة في الهيكل التنظيمي للمنشأة أو ينشئ قسماً للإشراف على تنفيذ التعليمات الخاصة بسلامة العمال داخل المنشأة على أن يتناسب حجم القسم مع مسؤوليات المنشأة ونوع النشاط وحجم العمالة بها. ويتبع هذا القسم مباشرة المدير المسئول ويكون مسئولاً عن توفير اشتراطات السلامة المهنية داخل المنشأة. كما تلتزم كل منشأة صناعية أو فرع لها يعمل به من أقل من عشرة عمال بأن يعهد إلى أحد العاملين به بالإشراف على السلامة المهنية.

تحدد مهام مسئول السلامة المهنية داخل المنشأة على الوجه التالي:

١. التفتيش الدوري على كافة أماكن العمل والتأكد من توفير وسائل الوقاية من مخاطر العمل وأضراره.
٢. معاينة الحوادث والإصابات ودراستها وتحليلها وتسجيلها وكتابة التقارير عنها متضمنة الوسائل والاحتياطات الكفيلة بتلافي تكرارها مستقبلاً.
٣. إعداد الإحصائيات الخاصة بإصابات العمل والحوادث الجسيمة وفقاً لما تتطلبه حاجة العمل والجهات الرسمية المختصة.
٤. متابعة توفير وسائل الوقاية من الحريق وأجهزة الإطفاء.
٥. متابعة عملية الفحص الدوري للمعدات وأجهزة السلامة والتأكد من تدوين النتائج في سجلات خاصة بذلك.
٦. دراسة وتحليل أماكن العمل والمعدات المستخدمة فيها لتحديد المخاطر الناجمة عنها ووسائل الوقاية منها.
٧. اختيار الأنواع المناسبة من معدات الوقاية الشخصية للعمال بما يكفل حمايتهم من مخاطر العمل.
٨. إعداد خطة سنوية لرفع الوعي الوقائي لدى العمال وتبصيرهم بالمخاطر المهنية



وطرق الوقاية منها وذلك بإقامة الندوات وإلقاء المحاضرات وتعميم الملصقات وإعداد النشرات الخاصة بالسلامة المهنية.  
٩. حضور اجتماعات لجان السلامة المهنية.

ويشترط في مسئولي السلامة المهنية أن يكونوا حاصلين على المؤهلات والخبرات التي تؤهلهم للعمل في هذا المجال. ويراعى عند اختيارهم ما يلي:  
١. أن يتناسب المؤهل العلمي مع طبيعة عمل المنشأة حتى يتمكن من معرفة مواطن الخطر ودراستها وتحليلها ووضع الاحتياطات الكفيلة بمنعها.  
٢. وأن يكون حاصلًا على المؤهلات والخبرات المؤهلة.  
٣. أن يكون من ذوي الخبرة بطبيعة عمل ونشاط المنشأة وملماً بالتشريعات الوطنية الخاصة بالسلامة المهنية.

- تنشأ لجنة للسلامة المهنية بالمنشآت التي يبلغ عدد العاملين فيها عشرة عمال فأكثر ويكون تشكيلها على النحو التالي:

المدير المسئول	رئيساً
رؤساء (مشرفي) الأقسام التنفيذيون	أعضاء
المسئول (أو المسئولون) عن السلامة المهنية	أعضاء
طبيب المنشأة إن كان من بين العاملين بها	أعضاء

ويكون المسئول عن السلامة المهنية مقرراً للجنة وإذا وجد بالمنشأة أكثر من مسئول تولى مهمة المقرر أعلاهم درجة. وفي حالة وجود فروع متعددة للمنشأة بها لجان وأقسام فرعية للسلامة المهنية يتولى قسم ولجنة المركز الرئيسي للمنشأة الإشراف على الأقسام واللجان الفرعية وتنسيق العمل فيما بينها.

- تختص لجنة السلامة المهنية ببحث ظروف العمل وأسباب الحوادث والإصابات واتخاذ ما يلزم من إجراءات واحتياطات لمنع وقوعها وعدم تكرارها مستقبلاً.

- يجب على صاحب العمل أو من يفوضه إخطار هذه الوزارة والجهات التابعة لها بأسماء أعضاء اللجنة فور تشكيلها أو تغيير أحد أعضائها.

- يجب أن تجتمع لجنة السلامة المهنية بصفة دورية مرة على الأقل كل شهر، كما تجتمع خلال أسبوع على الأكثر من وقوع حادث جسيم. ويكون اجتماع اللجنة بناء على دعوة من رئيسها أو مقررهما حسبما ترى اللجنة، على أن يحدد في الدعوة موعد ومكان انعقادها ويرفق بها جدول أعمال الاجتماع وما قد يلزم توزيعه على الأعضاء من مذكرات أو بيانات تتصل بالموضوعات الواردة بجدول الأعمال.

- يجب أن يكون جدول أعمال اللجنة مشتملاً على الأخص البنود التالية:  
١. متابعة تنفيذ احتياطات السلامة المهنية السابق إقرارها بمعرفة اللجنة أو مسئول السلامة المهنية.

٢. مناقشة وتحليل الحوادث والإصابات التي وقعت خلال الشهر السابق.

٣. مناقشة نتائج أعمال مسئول السلامة المهنية.

٤. مناقشة نتائج المعاينات التي تجريها اللجنة أو تفرضها الحوادث.

٥. أي اقتراحات تتعلق بالسلامة المهنية تقدم للجنة.

- يقدم أعضاء اللجنة إقتراحاتهم مكتوبة لمقرر اللجنة قبل موعد انعقادها بأسبوع على الأقل، وللجنة أن تبحث الأمور الهامة والعاجلة في بند ما يستجد من أعمال.

- يلزم لصحة انعقاد اجتماع اللجنة حضور أغلبية الأعضاء فإذا لم يكتمل النصاب القانوني لصحة الانعقاد يؤجل الاجتماع لمدة أسبوع توجه خلاله الدعوة كتابةً ويبلغ كل من الأعضاء باستلامها، ويكون الانعقاد في هذه الحالة صحيحاً بأي عدد من الأعضاء مهما كانت صفاتهم.



- تصدر قرارات اللجنة بموافقة أغلبية الحاضرين، فإذا تساوت الأصوات رجح الجانب الذي فيه الرئيس.

- يجب على مقرر اللجنة تسجيل أعمالها في سجل خاص مرقم الصفحات يوقع عليه كل من رئيس اللجنة ومقررها ويجب أن يكون السجل معداً وموضوعاً بحيث يسهل اطلاع مفتشي السلامة المهنية بوزارة العمل والشؤون الاجتماعية عليه.

- كل تعطيل لأعمال اللجنة يعتبر إخلالاً بأحكام هذا النظام ويعتبر المتسبب في التعطيل مسؤولاً عنه أمام اللجنة.

- تلتزم المنشأة بتدريب العمال في مجال السلامة المهنية تدريباً يتفق مع مسؤولياتهم طبقاً لتعليمات الأمانات والبلديات المعنية.

- على المدير المسؤول في كل منشأة يسري عليها هذا القرار إبلاغ جهات الاختصاص المعنية بإصابة أحد العاملين في المنشأة بإصابة مهنية على النموذج المعد لذلك نموذج رقم (١) (مرفق رقم ١) المرفق بهذا الدليل وعليه أن يحتفظ بصورة منه بسجلات المنشأة.

- على المدير المسؤول في كل منشأة يسري عليها هذا القرار موافاة جهات الاختصاص المعنية في شهر المحرم من كل عام بإحصائية من أصل وصورة عن إصابات العمل وفقاً للنموذج رقم (٢) المرفق بهذا الدليل (مرفق رقم ٢) وعليه أن يحتفظ بصورة ثالثة منها بالمنشأة.

- على رئيس لجنة السلامة المهنية أو مسئول السلامة المهنية بأية منشأة أو فرع أن يخطر جهات الاختصاص المعنية بكل حادث جسيم يقع بالمنشأة خلال (٢٤) ساعة من وقوعه مهما كان عدد العمال ويتم الإخطار طبقاً للنموذج رقم (٣) المرفق بهذا الدليل (مرفق رقم ٣).

ويلتزم المدير المسئول بإخطار جهات الاختصاص المعنية بالحوادث الجسيمة مهما كان عدد العمال، مع عدم الإخلال بمسئولية صاحب العمل عن توفير السلامة المهنية بالمنشأة أو أي فرع أيا كان عدد العمال به.

- على المنشأة التي تعهد إلى مقاول بإجراء إحدى العمليات وكذلك على المقاول الذي يعهد إلى مقاول من الباطن بإجراء إحدى العمليات إخطار جهات الاختصاص المعنية قبل بدء العملية بأسبوع على الأقل ببيان يشتمل على ما يلي:

أ. اسم المنشأة أو المقاول الأصلي.

ب. اسم المقاول أو المقاول من الباطن.

ج. نوع العملية.

د. عدد العمال في هذه العملية.

هـ. المكان الذي ستؤدي فيه العملية.

و. المدة التي ستؤدي فيها العملية.

- تكون مسئولية توفير معدات السلامة المهنية في أعمال المقاولات بالنسبة لصاحب العمل والمقاول أو المقاول الأصلي والمقاولين من الباطن على النحو الآتي:

أ. يكون توفير شروط السلامة المهنية بالنسبة لمكان العمل ومعداته على من يملك استخدامها.

ب. يكون توفير معدات الوقاية الشخصية للعمال على من يتعاقد معهم.



- يلتزم المدير المسئول بالآتي:

أ. إحاطة العاملين الجدد قبل مزاولة العمل بالمخاطر التي قد يتعرضون لها ووجوب التزامهم باستخدام وسائل الوقاية المقررة لمهنتهم مع توفير أدوات الوقاية الشخصية وتدريبهم على استخدامها بالمجان.

ب. مراعاة التوافق بين نوع العمل وظروفه وبين الأشخاص المكلفين به من النواحي الصحية والنفسية والفنية.

ج. توفير معدات الوقاية الكافية والمناسبة لحماية العمال من مخاطر العمل واتخاذ كافة السبل لضمان ارتدائها واستعمالها من قبلهم حفاظاً على سلامتهم وصحتهم.

د. وضع اللافتات والملصقات الإرشادية داخل أماكن العمل كنوع من الوسائل التحذيرية منعا للمخاطر، على أن تكتب هذه الإرشادات باللغة العربية إضافة إلى لغات أخرى يفهمها العمال.

هـ. إجراء الصيانة الدورية لكافة الأجهزة والمعدات والآلات وأماكن العمل وفقاً لما تقتضيه الشروط الفنية.

و. تقديم الإسعافات الأولية والفورية للعامل المصاب ونقله إلى أقرب مستشفى.

ز. إجراء التحقيق الفوري في حوادث وإصابات العمل لمعرفة أسباب وقوع الحوادث وإبلاغ الجهات ذات العلاقة لإجراء التحقيق الرسمي لتحديد المسؤولية ووضع الحلول العملية لتجنب تكرارها.

ح. تضمين لائحة الجزاءات أو لائحة النظام الأساسي بالمنشأة إمكانية تقديم مكافأة أو جائزة مادية أو معنوية لأفضل عمال يقومون بتقديم آراء أو أفكار أو أعمال أو تصرفات تعتبر قدوة حسنة في تحسين السلامة المهنية بالمنشأة.

ط. اتخاذ الاحتياطات الكفيلة بحماية العمال من المواد الخطرة وذلك بحفظها دائماً بطريقة مأمونة في أماكن خاصة أو بإحاطتها بحواجز أو أسوار مناسبة وبراعى في حالة حفظها داخل أواني أو أوعية محكمة، وأن يكتب عليها اسمها والطريقة الصحيحة لاستعمالها وطرق الوقاية أو التحذير من أضرارها.

- يلتزم العامل بما يلي:

١. استعمال وسائل الوقاية المناسبة للعمل والمحافظة عليها وتنفيذ التعليمات الموضوعية لوقايته من الإصابات.
  ٢. ألا يرتكب أي فعل أو تقصير يقصد به مخالفة تنفيذ التعليمات أو إساءة استعمال أو إلحاق ضرر بالوسائل الموضوعية لسلامة العمال المشتغلين معه.
  ٣. العناية الكافية بالأدوات والآلات الموضوعية تحت تصرفه وتنفيذ تعليمات التشغيل الآمن لهذه المعدات.
  ٤. ارتداء الملابس الخاصة بالعمل وعدم ارتداء ملابس فضفاضة أو ممزقة أو أربطة عنق وذلك عند العمل على ماكينات أو معدات.
  ٥. الاهتمام بنظافته وسلامته وسلامة الآخرين الذين قد يتأثرون بإهماله أثناء قيامه بالعمل.
  ٦. التعاون مع المدير المسئول في تنفيذ الاشتراطات المنصوص عليها في هذا القرار، وفي حالات الكوارث والأخطار التي تهدد سلامة مكان العمل أو الأشخاص العاملين فيه.
  ٧. الامتناع عن تناول الطعام أو الشراب أو التدخين إلا في الأماكن المخصصة لهذا الغرض.
  ٨. بذل كل جهد لاستيعاب التدريب الذي ينظمه له صاحب العمل في مجالات السلامة المهنية.
  ٩. إخطار المسؤولين بالمنشأة عن أية إصابات تحدث له فوراً مهما كانت طفيفة وعن أية مخاطر أو ظروف يعتقد بأنها تشكل خطورة عليه أو على زملائه.
- يجب تضمين لائحة الجزاءات الخاصة بالمنشأة جزاءات تتناسب مع حجم المخالفة التي تفرض على العامل إذا خالف واجباته نحو السلامة المهنية.



## الباب الثامن: إرشادات سريعة للعاملين في تجهيز وتحضير الأغذية

\* الحرص على تقليم الأظافر وقص الشعر بانتظام.  
\* الاستحمام بالماء والصابون وتبديل الملابس باستمرار.

### للمحافظ على صحة العاملين وعلى سلامة الغذاء:

- يجب أن يكون العاملين في مجال الأغذية في حالة صحية لائقة.
- من الضروري حصول العامل على شهادة صحية تثبت خلوه من الأمراض المعدية وذلك قبل مزاولة العمل في مجال الأغذية.
- التأكد دائماً من سريان الصلاحية للشهادة الصحية، ويجب تجديدها قبل فترة مناسبة من تاريخ انتهاءها.
- عند العودة من أجازة خارج البلاد، ينصح العاملين بالتوجه للصحة الوقائية للاطمئنان على صحتهم.
- إن سلامة الغذاء مسئولية العاملين أولاً، فينبغي الحرص على صحتهم من أجل الآخرين.
- عند الإصابة بأي جرح، يجب التوقف فوراً عن العمل.
- لتجنب المضاعفات، يجب تغطية الجرح بضمادات مضادة للماء.
- الالتزام بارتداء القفاز عند مزاولة العمل لحماية الغذاء من التلوث.
- عند الشعور بأي أعراض مرضية مثل الرشح أو الغثيان أو القيء أو هبوط، على العامل التوجه فوراً إلى الطبيب.
- لا ينصح بعودة العامل المريض أو المصاب للعمل إلا بعد تمام الشفاء.



الحرص على غسل اليدين جيداً وتجفيفها في الحالات التالية:

- قبل بدء العمل.
- قبل لمس الأغذية (خاصة بعد لمس الأغذية النيئة).
- بعد استخدام دورات المياه.
- بعد تمشيط الشعر أو لمس الأنف أو الأذن أو العينين.
- بعد لمس معدات قذرة خاصة حاويات النفايات.
- بعد فترة الراحة.
- يفضل غسل الأيدي في المغاسل وليس في الأحواض المخصصة لغسل الأواني.
- غسل اليدين يكون بالماء والصابون.
- استعمال المناشف الورقية لتجفيف اليدين أفضل من المناشف الأخرى.
- يفضل استعمال صنابير المياه التي تدار بالقدم في المغاسل.
- تجنب لمس أي شيء بعد غسل اليدين وتجفيفهم.

أثناء العمل، يجب تفادي العادات السيئة التالية:

- السعال أو العطس أثناء تحضير الطعام.
- البصق.
- التدخين.
- مضغ الممنوعات مثل التبغ.
- لعق الأصابع.
- وضع الإصبع في الأنف أو الأذن.
- حك فروة الرأس أو الجلد.

الأغذية النيئة والأغذية المطبوخة:

- يعامل كل نوع منها معاملة منفصلة (في أماكن مختلفة).



- لا يجوز خلط النوعين ببعضهما أو تلامسهما.
- يخصص عمال لكل نوع على حدة.
- تستخدم ألواح وسكاكين خاصة لكل نوع.
- لتجنب التلوث التبادلي ينبغي الفصل بين الأغذية المطبوخة والأغذية النيئة أثناء التخزين بالثلاجة.

قبل استخدام الأوعية ينبغي على متداولي الأغذية التأكد من أنها:

- نظيفة.
- جافة.
- المحافظة على درجة حرارة البرادات وعدم ترك الثلاجة مفتوحة.
- لا يجب ترك الأنوية مكشوفة داخل الثلاجة أو الفريزر.
- مراقبة فترات صلاحية المواد الغذائية باستمرار.
- حفظ الطعام البارد عند درجة حرارة أقل من ( ٤ درجة مئوية).
- حفظ الطعام الساخن عند درجة حرارة أعلى من ( ٦٤ درجة مئوية).

عند الاستلام يجب القيام بفحص المادة الغذائية جيداً من حيث الشكل واللون والرائحة ودرجة الحرارة مع تاريخ الانتهاء والإنتاج:

- المواد الغذائية المعبأة يجب التحقق من بطاقة البيانات باللغة العربية ومراجعة المكونات وتواريخ الصلاحية وبقية البيانات الهامة.
- يجب تخزين الأطعمة الحساسة والأغذية غير المغلفة في درجة الحرارة المناسبة مفصولة ومغطاة بشكل جيد مع ضرورة ذكر تاريخ الاستعمال كلما أمكن ذلك.

عند ملامسة الأغذية المطبوخة يجب ارتداء القفاز لمنع التلوث.

- القفازات الشفافة هي النوع المناسب والمسموح به في تداول ولامسة الأغذية.

- غير مسموح بارتداء القفازات السميكة المخصصة للتنظيف أو المخصصة للمواد الكيميائية.
- يراعي تبادل القفاز بين حين وآخر خلال فترة العمل اليومية.
- الأغذية السريعة التلف يجب حفظها في الثلاجة.
- الأغذية المطبوخة أيضاً توضع في الثلاجة بعد أن تبرد.
- لا تترك الأغذية المطبوخة في جو الغرفة فترة طويلة تزيد عن ساعتين حتى لا تفسد.
- بعد فتح العلبة يجب تبريدها في وعاء مناسب.
- لا تترك الوعاء مكشوفاً، ويجب تغطيته لحماية الغذاء من التلوث.
- الهواء الجوي يحمل بعض الميكروبات والفطريات والخمائر وهذه الكائنات الحية الدقيقة تنمو وتتكاثر عندما يتوفر لها الأكسجين والحرارة والرطوبة المناسبة وغيرها من العوامل.

- عند تنظيف المكان، يجب تغطية الأغذية أو وضعها في الثلاجة لحمايتها من التلوث
- بعد تنظيف الأرضية وغسلها بالماء الجاري أغلق فتحات الصرف الصحي.
  - يمنع منعاً باتاً وضع الأغذية على الأرض مباشرة.
  - يجب تخزين الأغذية في عبواتها الكبيرة على أرضيات خشبية مرتفعة عن سطح الأرض بحوالي (٣٠ سم).
  - دائماً راقب فترات صلاحية المواد الغذائية المخزنة.
  - استعمل المواد الغذائية التي تقترب فترات صلاحيتها على الانتهاء قبل المواد الغذائية الأخرى.
  - طاوولات الأغذية المخصصة للتحضير والتجهيز يجب أن تكون نظيفة بصفة مستمرة.
  - لا يصح الجلوس أو النوم أو الراحة على طاوولات الأغذية.
  - المفارش الخاصة بالطاوولات يجب تبديلها باستمرار لأنها مصدرا للتلوث.
  - يجب حفظ المفارش النظيفة في خزائن محكمة الغلق لمنع تلوثها بالأتربة والغبار.



- الاحتفاظ بالأماكن والمعدات نظيفة في كل الأوقات.
- إن نظافة المكان مسئوليتك عزيزي العامل، فالمكان النظيف يعني أن العامل نظيف.
- حاول إبعاد الحيوانات عن أماكن تحضير الطعام.
- hحرص على مكافحة الحشرات والقوارض في أماكن تخزين وتحضير وتداول الأغذية.
- إن الحشرات مصدر من مصادر تلوث الغذاء.
- مبيدات الحشرات وسموم القوارض احتفظ بها في مكان بعيد ومنعزل عن مكان تحضير الأغذية.

#### عشر نقاط هامة للمتعاملين في مجال الأغذية

١	غسل اليدين جيدا قبل التعامل بالغذاء
٢	إخطار المسئول فور الإصابة بمرض ما
٣	تغطية الجروح والخدوش بغطاء واق معقم
٤	المحافظة على نظافة الجسم والملابس
٥	تذكر بأن التدخين ممنوع وضار داخل غرف تحضير الأطعمة وتجنب السعال والعطس قرب أماكن الطعام
٦	المحافظة على نظافة غرف تحضير الأغذية
٧	احفظ الغذاء نظيفا ومغطى سواء كان بارداً أو ساخناً
٨	تجنب وضع الأيدي على الأغذية المعدة وحافظ على جميع الأواني المستخدمة نظيفة دائماً
٩	الإبقاء على حاوية النفايات مغلقة
١٠	تذكر أن الشروط الصحية للنظافة العامة تتطلب التهوية والإضاءة الجيدة

#### تشخيص حالة التسمم الغذائي:

١. رصد الأعراض المرضية مثل القيء، آلام البطن، الإسهال وارتفاع الحرارة لدى مجموعة من الأفراد.

٢. تحديد صنف الطعام المشتبه به عن طريق استبيان التاريخ الغذائي للمشاركين في تناول الطعام قبل ظهور الأعراض المرضية.
٣. تحديد فترة الحضانة وهي فترة ما بين تناول الطعام المشتبه فيه ظهور الأعراض المرضية.
٤. التحاليل الطبية للمرضى ومتداولي الأغذية.
٥. التحليل المخبري لبقايا الأغذية والمشروبات المشتبه بها بالإضافة إلى عينات عشوائية من الأغذية الأخرى.

#### العوامل التي تساعد على حدوث التسمم الغذائي:

- الأغذية الملوثة.
- سوء التجهيز والإعداد والتحضير.
- وجود متداولي الأغذية مرضى أو حاملين للمرض.
- ممارسات خاطئة لمتداولي الأغذية.



## الملحق: النماذج والسجلات

### نموذج (١) : إخطار عن وقوع إصابة عمل

- (أ) المعلومات المتعلقة بالمنشأة:
- ١- اسم المنشأة: .....
  - ٢- اسم صاحب العمل او من يمثله/ المدير/ المسؤول: .....
  - ٣- الوضع النظامي (القانوني) للمنشأة: .....
  - ٤- طبيعة عمل المنشأة (النشاط الاقتصادي): .....
  - ٥- العنوان الكامل ..... ص. ب ..... تلفون ..... فاكس .....

### (ب) المعلومات المتعلقة بالعمال المصاب:

- اسم العامل: ..... رقم الهوية او جواز السفر: .....
- نوع العامل: ..... عمر العامل: .....
- عنوان العامل الكامل: ..... الجنسية: .....
- الوضع المهني: ..... المهنة/ العمل الذي يشغله: .....
- مدة الخدمة في العمل/ العمل الحالي: .....

### (ج) المعلومات المتعلقة بالإصابة:

- تاريخ وساعة وقوع الإصابة: ..... ساعة بداية العمل يوم الإصابة: .....
- مكان وقوع الإصابة: ..... نوع الإصابة: .....
- طبيعة الإصابة: ..... مكان الإصابة بالجسم: .....
- نوع الحادث الذي أدى لوقوع الإصابة: ..... العامل المادي المسبب للإصابة: .....

التاريخ / / هـ

اسم صاحب العمل أو المدير المسئول

.....

التوقيع .....

	مدة العلاج
	نتيجة العلاج: شفاء بدون عجز، عجز ونسبته
	وقت نقل المصاب للعلاج
	الإسعافات الأولية
	وسيط الإصابة
	وسيلة الإصابة **
	كيفية وقوع الإصابة *
	سبب وقوع الإصابة
	طبيعة الإصابة
	العضو أو الجزء المصاب ***
	ساعة وقوع الإصابة
	يوم وقوع الإصابة
	مدة المهنة الحالية
	المهنة
	الرقم التأميني
	النوع
	السن
	الاسم
	م

النشاط:

عنوانها:

اسم المنشأة:

نموذج (٢) : تسجيل إصابات العاملين



## إيضاحات بشأن النموذج رقم (٢)

\* كيفية وقوع الإصابة: تذكر إحدى الحالات الآتية:

١. سقوط أشخاص.
٢. سقوط أشياء.
٣. الخطأ أو التصادم بأشياء.
٤. انحصار بين أشياء.
٥. التعرض أو ملامسة التيار الكهربائي.
٦. التعرض أو ملامسة المواد الضارة.
٧. الانفجار.
٨. حوادث أخرى.

\*\* وسيلة الإصابة: تذكر إحدى الحالات الآتية:

١. آلات الحركة الميكانيكية.
٢. النقل ورفع الأشياء.
٣. الأجهزة والآلات الخطرة.
٤. المواد الخطرة لإشعاعات.
٥. بيئة العمل.
٦. ميكروبات ضارة.
٧. أخرى.

\*\*\* العضو أو الجزء المصاب: تذكر إحدى الحالات الآتية:

١. الرأس.
٢. الرقبة.
٣. الجذع.
٤. الأطراف العليا.
٥. الأطراف السفلى.
٦. أعضاء مختلفة.



نموذج (٣) : تسجيل الحادث الجسيم

اسم المنشأة: ..... اسم الفرع: .....  
عنوان المنشأة: ..... عنوان الفرع: .....  
مكان وقوع الحادث: .....  
تاريخ وساعة وقوع الحادث: .....  
نوع الحادث (حريق، انهيار، انفجار، .....): .....  
أسماء المصابين ونوع إصابة كل منهم: .....

نوع الإصابة	الاسم
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

موجز عن الحادث وظروفه:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

تحريراً في: / / هـ اسم محرر النموذج وصفته:

..... الاسم:

..... الصفة:

..... التوقيع:

رقم الإيداع: ١٤٣١/٥٤٢

ردمك: ١-٤٦-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨