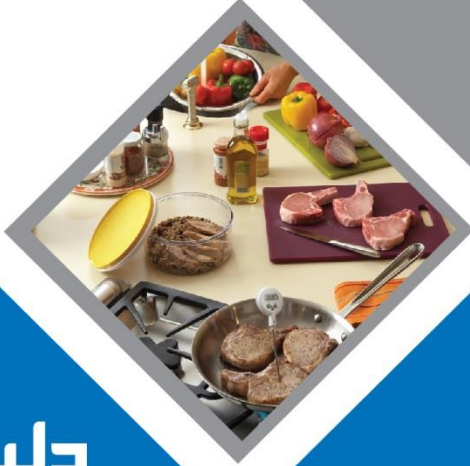


# دليل المشرف الصحي في المنشآت الغذائية

# 2020

إعداد مديرية الغذاء  
في المؤسسة العامة للغذاء والدواء





اعداد مديرية الغذاء

تصميم أحمد خالدي القزعة

---

## الفهرس

الصفحة	الموضوع
1	التعريفات
4	سير عمليات اعداد الطعام
4	شراء الاغذية
4	استلام الاغذية
5	تخزين الأغذية
6	النظافة الشخصية
7	تحضير وطهي الاطعمة
8	الطرق الامنة لتذويب الثلج
9	تقديم الطعام
9	التبريد
9	بقايا الطعام
10	التخلص من النفايات
10	التنظيف والتعقيم
10	المرافق الصحية
11	مكافحة الحشرات والقوارض
11	المواد المعدة للتلامس مع الغذاء
13	إجراءات العمل للتدابير الصحية وسلامة الغذاء للحد من انتشار فيروس الكورونا ( COVID-19 ) في المنشآت الغذائية

## التعريفات

### التعريفات

#### الاشتراطات الصحية

هي المتطلبات والمعايير الصحية الواجب توفرها في أماكن إعداد الطعام والعاملين فيها من نظافة وخلافه.

#### الغذاء

أي مادة مخصصة للاستهلاك البشري سواء كانت مادة نيئة أو شبه مصنعة أو مصنعة بما في ذلك المشروبات والمخللات والبهارات والعلكة وأي مادة تستخدم في تصنيع الغذاء وتجهيزه ومعالجته باستثناء مستحضرات التجميل والتبغ والعقاقير الطبية وماء الشرب.

#### سلامة الغذاء

خلو الغذاء وفق المواصفات القياسية الدولية والقواعد الفنية المعتمدة، أثناء تداوله أو تناوله من أي مصدر خطر.

#### جودة الغذاء

تحقيق جميع المتطلبات المتعلقة بخصائص وصفات الغذاء (الطعم/الرائحة/المظهر)

#### صلاحية الغذاء

الحالة التي يكون فيها الغذاء سليماً ومقبولاً للاستهلاك البشري ويحقق متطلبات جودة وسلامة الغذاء.

#### فساد الاغذية

كل تلف أو تغيير يجعل الغذاء غير مقبولاً لمجموعة من الناس لأي سبب سواء من الناحية الصحية أو من ناحية الطعم أو الشكل أو اللون أو الرائحة.

#### أغذية غير قابلة للفساد

الأغذية التي لا تفسد إلا إذا أُسيء تداولها، مثل السكر والدقيق و بذور الفاصولياء الجافة.....الخ.

#### أغذية بطيئة الفساد

أغذية تستمر صلاحيتها للاستهلاك البشري لفترات طويلة دون أن يطرأ عليها الفساد إذا أحسن تداولها وتخزينها ضمن ظروف تخزين مناسبة للمادة الغذائية، مثل درنات البطاطا وبعض أصناف التفاح ولب الجوز واللوز والبصل والثوم.

### أغذية سريعة الفساد

هي الأغذية التي يكون التركيب الكيميائي لها وتكوينها ملائماً لنشاط عوامل الفساد المختلفة، كاحتوائها على العناصر الضرورية لنمو الأحياء الدقيقة مع وجود نسبة عالية من الرطوبة، مثل اللحوم والسمك ومعظم ثمار الفاكهة والخضار والحليب، وبقاء هذه المواد الغذائية من دون عمليات تبريد وحفظ مناسبة يجعلها تفسد خلال فترة زمنية تتراوح ما بين عدة ساعات وبضعة أيام.

### تداول الغذاء

إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو حيازته أو توزيعه أو عرضه للبيع أو هبته أو التبرع فيه.

### المطعم

هو المكان الذي تقدم فيه وجبات غذائية متعددة مراحل الإعداد والمكونات لتناولها داخل صالات الطعام أو خارجها.

### التعبئة والتغليف

هي تقنية حفظ المنتج الغذائي في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

### المواد المعدة للتلامس

المادة أو المواد التي بحالتها النهائية أعدت بهدف التلامس مع الغذاء خلال مراحل التعبئة والتخزين والاعداد والنقل ولا تحدث أي تغييرات سلبية على المادة الغذائية أو صحة الإنسان.

### التبريد

هو حفظ الأغذية عند درجة حرارة من (صفر إلى +4 مئوية).

### التجميد

حفظ الأغذية عند درجة حرارة لا تزيد عن (- 18 مئوية).

### بطاقة البيان

أي بطاقة أو علامة أو أي شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو مرسوماً أو معلماً أو مزخرفاً أو مدموغاً أو ملصقاً بعبوة الغذاء.

### التسمم الغذائي

هو إصابة أكثر من شخص بأعراض مرضية مشابهة في الوقت نفسه نتيجة تناول مادة غذائية من مصدر واحد وكانت نتيجة التحاليل عزل الميكروب نفسه أو سمومه من الغذاء والاشخاص المصابين.

### الملوثات

أي مادة توجد في الغذاء دون إضافتها عن قصد ومن الممكن أن تكون الملوثات بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية ويمكن ان تحدث ضرراً صحياً أو تؤثر في سلامة الغذاء أو صلاحيته.

### تلوث الاغذية

وصول الكائنات الحية الدقيقة او الكيماويات الضارة أو أي أجسام غريبة غير مرغوب بوجودها الى المادة الغذائية.

### التنظيف

إزالة الأوساخ من الأدوات والمعدات والأسطح من الأوساخ والشوائب والأجسام الغريبة.

### التعقيم

هو إبادة جميع الكائنات الحية الدقيقة العالقة بالأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في تحضير الأطعمة باستخدام الوسائل المخصصة لهذا الغرض.

### التطهير

هو قتل بعض الكائنات الحية الدقيقة أو وقف نموها أو خفض عددها لمستوى يجعلها غير ضارة بسلامة الغذاء باستخدام الماء والمواد الكيميائية المناسبة كالمطهرات والمنظفات.

## سير عمليات إعداد الطعام

### شراء الأغذية

- اشتر المواد الخام الآمنة من مصادر معتمدة من الجهات الرقابية الرسمية.
- لا تختار الأغذية ذات التغليف الممزق أو الذي يتسرب السائل منه.
- لا تشتري الأغذية منتهية الصلاحية أو التي قاربت على الانتهاء.

### استلام الاغذية



- تأكد من أن أماكن التخزين جاهزة ونظيفة وذات إنارة جيدة قبل استلام الشحنات.
- تأكد من أن المركبة التي تم نقل المواد بها نظيفة ودرجة حرارتها مناسبة للمادة الغذائية (مبردة أو مجمدة أو جافة).
- المواد التي تحفظ مبردة يجب أن تكون مبردة والتي تحفظ مجمدة يجب أن تكون مجمدة. ومن علامات ذوبان الأغذية: تسريب سوائل أو صناديق مبللة أو وجود بلورات من الثلج داخل المنتج أو عليه.
- تأكد من أن اللحوم الطازجة الواردة من المورد أو الموزع مذبوحة بأحد المسالخ النظامية وأن تكون جميع بيانات الأختام واضحة مثل اسم المسلخ وتاريخ ويوم الذبح ونوع اللحوم ومختومة بختم المسلخ المعتمد.
- تأكد من أن الأغذية وعبواتها سليمة. مثلاً:
  - المعلبات: عدم وجود إنتفاخات أو إنبعاجات أو صدأ أو تسريب.
  - الحليب: عدم وجود إنتفاخات.
  - الأغذية المجمدة: أن لا تكون طرية.
  - الأغذية المعبأة في عبوات مفرغة من الهواء يجب أن تكون مفرغة تماماً من الهواء.
  - البيض سليم ونظيف وجديد.
  - الخضار والفاكهة سليمة.
- ينبغي أن تكون جميع الأغذية بحالة ممتازة عند وصولها وحرارتها جيدة عند استلامها.
- تأكد من عدم تواجد القوارض أو أي علامات تدل على تواجدها.
- تجنب استلام البضائع المعلبة التي لا تحمل بطاقة بيان تبين مصدرها.
- ذكر الفترة المتبقية للصلاحية بعد الاستخدام الأول.
- كتابة تاريخ الفتح عند فتح عبوة المادة الغذائية .

## تخزين الأغذية

### أ. الأغذية الجافة والتي تخزن خارج الثلاجة:



- خصص غرف مناسبة ( تهوية، درجة الحرارة، الاضاءة) لتخزين وحفظ الاغذية.
- استخدم مبدا "FIFO" في التخزين ( ما يدخل أولاً يستخدم أولاً).
- لا يجوز تخزين الأغذية الجافة مثل الحبوب والبقوليات الجافة، الأرز، الباستا بأنواعها، البسكويت، السكر والملح مباشرة على الأرض.
- ضع الأغذية على رفوف أو أدوات متحركة على ارتفاع لا يقل عن 1م عن الأرض مع ترك مساحات بين الأغذية للسماح للهواء بالتدفق بحرية بينها.

### ب. الأغذية التي تحفظ مبردة:



- يجب أن تكون درجة التبريد في الثلاجات (0-1)°م، ومراقبة درجة الحرارة وتسجيلها بانتظام باستخدام ميزان حرارة.
- توضع المواد الغذائية بحيث تكون الأغذية الجاهزة للتقديم بالأعلى ثم الخضار والفاكهة ثم اللحوم والدواجن والأسماك
- يجب أن تكون جميع المواد محفوظة في أوعية أو أكياس ذات صنف غذائي ويوضع عليها بطاقة تبين تاريخ التخزين وإسم المادة الغذائية.
- ومن الأمثلة عليها: اللحوم والدواجن والأسماك والمأكولات البحرية ومنتجاتها، الحليب ومنتجات الألبان، البيض، الخضار والفواكه
- الإسراع في حفظ الأغذية القابلة للفساد في الثلاجة أو الفريزر (فوراً بعد إستلامها).
- احفظ الأطعمة المطبوخة بعيداً عن الأطعمة النيئة.



### ج. الأغذية المجمدة:

• يجب أن لا ترتفع درجة حرارة المجمد (الفريرز) عن - ١٨ °م، ومراقبة درجة الحرارة وتسجيلها بانتظام، ويمنع بأي حال إعادة تجميد المواد التي تم تذويبها إلا إذا طبخت جيداً.



### النظافة الشخصية

- اغسل يديك دائماً بالصابون والماء النظيف الصالح للشرب وقم بتعقيمها وتنشيفها بمجفف الأيدي أو فوطة نظيفة أو مناديل ورقية ذات الاستعمال الواحد.

- قم بارتداء الملابس الواقية النظيفة وأغطية الرأس والأحذية الملائمة للمتعاملين مع الأغذية.

- امتنع عن التدخين والبصق ومضغ العلكة والأكل والعطس أو السعال فوق الأغذية المكشوفة والأكل في مناطق تحضير وتقديم الطعام.

- اعمل على تغطية الجروح بضمادات مضادة للماء.

- لا يجوز أن يكون المتعاملون مع الأغذية الذين يعانون من جروح أو إصابات على اتصال مباشر بالأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

- لا يجوز أن يرتدي المتعاملون مع الأغذية أية أعراض شخصية تشكل خطراً على سلامة

الغذاء وصلاحيته مثل الخواتم والأساور والمجوهرات والساعات والدبابيس وغيرها.

- ينبغي أن يحصل المتعاملون مع الأغذية على شهادة صحية سليمة وسارية المفعول صادرة عن هيئة محلية مؤهلة.

- يجب الاحتفاظ بمجموعة نظيفة من ملابس العمل ذات الاستعمال الواحد لغايات استخدام الزوار أو الموظفين الآخرين (مثل عامل الصيانة).

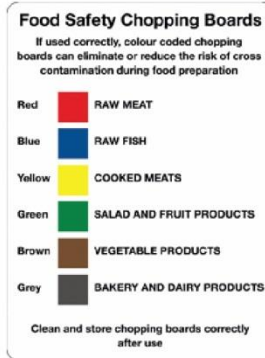


### تحضير وطهي الأطعمة



- اغسل يديك بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية قبل وبعد التعامل مع الطعام. (استخدم مغاسل الأيدي وليس بأحواض تحضير الطعام).
- قم بتغيير القفازات البلاستيكية كلما تغيرت المهمة لتجنب حدوث التلوث التبادلي.
- استخدم المياه الصالحة للشرب.
- تناول الأغذية ذات الخطورة العالية بحرص شديد واحرص على إبقاء

- اللحوم والدواجن والأسماك وعصارتها بعيداً عن الأغذية الأخرى.
- اغسل جميع الفاكهة والخضراوات الطازجة بالماء الصافي المتدفق في حوض مخصص او في حوض غسيل أدوات المطبخ ثم تنظيفه وتعقيمه جيداً.
- استخدم ألواح تقطيع وسكاكين مختلفة ذات ألوان مختلفة لتقطيع الأنواع المختلفة من الأغذية واحرص أن تكون نظيفة ومعقمة جيداً بالماء الساخن والصابون بعد الاستخدام.
- اغسل واشطف أغطية وأسطح العلب قبل فتحها ثم قم بغسل وتعقيم فتحات العلب.
- اطبخ الطعام طبخاً جيداً بحيث يتعرض كل جزء من الطعام المطبوخ الى درجة حرارة لا تقل عن ٧٠° درجة مئوية باستخدام ميزان حرارة نظيف ومعقم.



## الطرق الآمنة لتذويب الثلج:



• التلاجة

• الماء البارد الجاري

• المايكرويف

- ينبغي طهي الطعام المذاب في الماء البارد او في المايكرويف مباشرة  
- لايجوز مطلقاً تذويب الثلج عن الأطعمة في درجة حرارة الغرفة بل يجب الاحتفاظ بالطعام عند درجة حرارة آمنة خلال التذويب.

- لا يجوز طهي أصناف الطعام الكبيرة مثل ديك الحبش الكامل وهي في حالة التجميد.

- ينبغي استخدام ميزان حرارة للطعام يقوم بقياس درجة الحرارة الداخلية لأطباق اللحوم والدواجن المطبوخة والبيض المطبوخ من اجل التأكد من أن الطعام قد تم طهيه الى درجة حرارة داخلية آمنة.

- ينبغي طهي القطع المشوية وشرائح الستيك على الأقل إلى درجة حرارة ٦٣° درجة مئوية وينبغي أن تصل كافة الدواجن إلى الحد الأدنى من درجة الحرارة الداخلية وهي ٧٤° درجة مئوية والتي يتم قياسها باستخدام ميزان حرارة الطعام.

- ينبغي طهي اللحم المفروم على الاقل إلى درجة حرارة ٧١° درجة مئوية.

- ينبغي طهي البيض حتى يصبح الصفار والبياض جامدين ولا يجوز ان يكونا سائلين ولا

ينبغي استخدام وصفات يبقى فيها البيض نيئاً او مطبوخاً بشكل جزئي فقط.

- استخدم ملاعق نظيفة للتذوق وليس ملعقة التحريك لفحص الاطعمة.

- المحافظة على نظافة المطبخ والغرف المتصلة به وتكرار عملية التنظيف كيفما تحركت في المطبخ لضمان بقائه نظيفاً.



### تقديم الطعام

- قم بحفظ الأطعمة المطبوخة الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن ٦٥° درجة مئوية والطعام البارد عند درجة حرارة ٥° درجات مئوية أو أقل.
- لا يجوز إبقاء الطعام القابل للتلف أكثر من ساعتين في درجة حرارة الغرفة (وساعة واحدة عندما تكون درجة الحرارة أعلى من ٣٢° درجة مئوية).
- توفير الملاقط أو الملاقط وأطباق نظيفة لكل جولة على امتداد خط البوفيه.
- استبدال الشراشف والمناديل المستخدمة كبطانات والتي تلامس الطعام في كل مرة يتم فيها إعادة تعبئة الوعاء.
- إمساك الأطباق من حوافها والكؤوس من قواعدها والأكواب من يديها.
- إمساك أدوات الأكل من المقابض الخاصة بها.
- استخدام أدوات سكب معدنية أو بلاستيكية مجوفة وعدم استخدام كؤوس أو زبديات أو أكواب أو أطباق لغرف الثلج.
- ترتيب الأطباق والزبديات والأكواب ذات الاستعمال الواحد بحيث يكون وجهها الى الأسفل حتى لا يقوم الزبائن بلمس سطح الأكل الخاص بطبق زبون آخر.



### التبريد

- قم بتبريد الأطعمة من درجة حرارة ٦٥° درجة مئوية إلى درجة حرارة ٢١° درجة مئوية خلال ساعتين ومن درجة حرارة ٢١° درجة مئوية إلى درجة حرارة ٥° درجات مئوية خلال ٤ ساعات.
- لا يجوز تبريد الطعام في درجة حرارة الغرفة قبل وضعه في الثلاجة.

### بقايا الطعام



- تخلص من أي طعام متروك في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين (ساعة عندما تكون درجة الحرارة أعلى من ٣٢° درجة مئوية).
- استخدم بقايا الطعام المطبوخ خلال مدة زمنية محددة لا تتجاوز ٤٨ ساعة وضمن ظروف تخزينية جيدة.

## التخلص من النفايات

- يجب عدم السماح بتكوُّم النفايات في غرف تحضير الغذاء.
- يجب التخلص من النفايات في حاويات قابلة للإغلاق.
- ينبغي تواجد عدد كافٍ من سلال المهملات لحفظ النفايات فيها.
- احرص على أن تكون السلال نظيفة وبحالة جيدة وذات اغطية.
- احرص على خلو السلال من القوارض والحشرات.



## التنظيف والتعقيم

- يجب ابقاء المحيط الغذائي نظيفاً.
- يجب تنظيف كل المعدات التي على اتصال بالغذاء وعند اللزوم تعقيم هذه المعدات حسب ما تقتضيه الضرورة.
- استخدام مواد كيميائية مناسبة ذات صنف غذائي لعمليات التنظيف والتعقيم والتطهير).
- تنظيف وتعقيم أسطح العمل:
- قم بإزالة بقايا الطعام والفضلات.
- استخدم فوطة نظيفة وضع ماء ساخن ومعقم داخل وعاء نظيف أو يمكن استخدام معقم رشاش كبديل واتركه لمدّة زمنية كافية على السطح المراد تنظيفه.
- قم بشطفه بالماء باستخدام وعاء نظيف وفوطة مبللة بماء ساخن.
- جفف عن طريق الهواء أو عن طريق المناشف الورقية المستخدمة لمرة واحدة فقط.

## المرافق الصحية

- اخلع الملابس الواقية عند الدخول إلى دورات المياه أو قبل مغادرة غرف تحضير الغذاء.
- احرص على أن تكون المرافق الصحية نظيفة وبحالة جيدة .
- ينبغي أن تحتوي المرافق الصحية على صابون مبيد للجراثيم/ صابون لغسل اليدين.
- يجب أن تكون المرافق الصحية معزولة عن صالة الإنتاج مع ضرورة توفر مغاسل خارجية.
- المنظفات والمطهرات والمواد الكيماوية:
- ينبغي التأكد من أن الموظفين المدربين هم وحدهم الذين يقومون بتوزيع المواد الكيماوية والمطهرات والتعامل معها.
- ينبغي التأكد من أنه يتم التعامل مع المواد الكيماوية والمطهرات ومزجها

- واستخدامها بالكميات المركزه الصحيحة وبطريقة تمنع أو تحد من التلوث.
- يجب أن يتم وضع بطاقة بيان على عبوات المواد الكيماوية والمطهرات يبين اسم المادة وتركيزها وطريقة التعامل معها.
- يجب تخزينها في أماكن جافة ونظيفة ومفصولة عن المواد الغذائية.

### مكافحة الحشرات والقوارض:

- تفقد كافة المواد المسلمة قبل دخولها إلى المطعم.
- ينبغي رفض الشحنات التي تظهر عليها علامات تفشي الحشرات والقوارض مثل آثار القضم على الصناديق الالكترونية.
- ينبغي إبقاء جميع الفتحات الخارجية مغلقة بإحكام كما ينبغي التحقق من أن الأبواب سليمة كجزء من جدول التنظيف المنتظم.
- ينبغي إبلاغ مدير المطعم بوجود أية فتحات أو شقوق أو أقفال مكسورة أو أية فرص متاحة لتفشي الحشرات.
- تخلص من القمامة بسرعة وبشكل صحيح كما ينبغي إبقاء حاويات النفايات نظيفة وبحالة جيدة ومغطاة وغسلها وتعقيمها بانتظام.
- ينبغي وضع الاغذية مثل الحليب المجفف والكاكاو والمكسرات في الثلاجة بعد الفتح.
- ينبغي وضع علب الحبوب المفتوحة الأخرى في أوعية تخزين ذات أغطية محكمة الإغلاق.
- ينبغي وجود مصيدة للحشرات مركبة في الأماكن المخصصة لإعداد الطعام.

### المواد المعدة للتلامس مع الغذاء

هي المادة أو المواد والتي بحالتها النهائية أعدت بهدف التلامس مع الغذاء خلال مراحل التعبئة والإعداد والنقل والتداول والتصنيع بحيث لا تحدث أية تغييرات سلبية على المادة الغذائية وليس لها أي تأثير سلبي على صحة الإنسان.  
أمثلة على مواد التعبئة والتغليف:



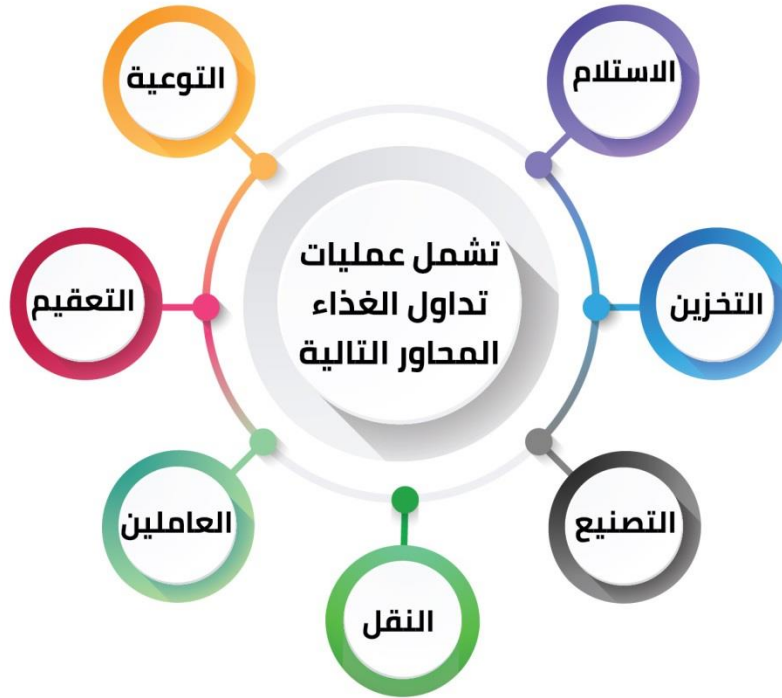
١. المنتجات الزجاجية
٢. المنتجات المعدنية
٣. المنتجات الورقية
٤. المنتجات البلاستيكية

### الإستخدام الآمن لمواد التعبئة والتغليف

- يجب التأكد من وجود عبارة (صنف غذائي) أو رمزها (  ) على المنتجات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- يجب التأكد من حصول هذه المنتجات على الموافقات اللازمة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء عند شراءها سواء للمنتجات المحلية أو المستوردة.
- يفضل استخدام المنتجات الورقية والكرتونية بدلاً من البلاستيكية عند تقديم المنتجات الساخنة
- يجب التأكد من الإشارات الخاصة بإستخدامها بالمايكرويف أو الجلاية أو الفريزر
- يجب تخزين وحفظ منتجات التعبئة والتغليف في أماكن نظيفة وجافة، بعيدة عن أشعة الشمس، وبعيدة عن المواد الكيماوية .
- عدم تغليف المواد الغذائية برول النايلون أو القصدير عند تسخينها بالمايكرويف.

### إجراءات العمل للتدابير الصحية وسلامة الغذاء للحد من انتشار فيروس كورونا ( COVID-19 ) في المنشآت الغذائية

- المنشآت المتداولة للغذاء بجميع مستوياتها من الإنتاج أو التصنيع أو التحضير تخضع الى تطبيق هذه المعايير ضمن هذا الدليل
- الالتزام بمواد ونصوص قانون الغذاء رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥ والتشريعات الخاصة بسلامة الغذاء:
- تعليمات نقل وتخزين وعرض المواد الغذائية لسنة ٢٠١١
- تعليمات وسائط النقل الداخلي للمواد الغذائية لسنة ٢٠١٤
- تعليمات الشروط الصحية للمطاعم والمطابخ العامة
- الشروط الصحية العامة لترخيص المعامل والمصانع الغذائية
- دليل ممارسات التصنيع الجيد في الغذاء
- يجب تطبيق الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة على جميع مراحل تداول وإنتاج الغذاء





### أولاً: الاستلام

- يجب تعقيم أماكن الاستلام للمواد الغذائية يومياً وقبل استلام أية مادة غذائية
- يجب استلام المواد الأولية من مصادر موثوقة تم من خلالها إجراء عمليات التعقيم لوسيلة النقل
- تتم عملية الاستلام من جهة واحدة فقط ضمن منطقة الاستلام وتنتظر أي جهة أخرى موردة تباعاً
- يتم تطبيق مبدأ التباعد بين الأشخاص بمسافة لا تقل عن متر ونصف .
- يتم التخلص من عبوات الخضار والفواكه ضمن منطقة خاصة وقبل ادخالها الى منطقة التصنيع

### ثانياً: التخزين

- يجب تعقيم مستودعات التخزين الرئيسية يومياً والمستودعات الفرعية مرتين اسبوعياً.

### ثالثاً: أماكن التصنيع

- يجب تعقيم أماكن تصنيع وتحضير الغذاء قبل البدء بالعمل يومياً
- يجب تنظيف وتعقيم المعدات والأدوات الملامسة للغذاء بعد كل استخدام
- الالتزام بالتباعد بين العاملين في أماكن تداول الغذاء وبمسافة لا تقل عن متر ونصف

### رابعاً: العاملين

- يجب فحص درجة الحرارة للموظف قبل دخوله منطقة العمل
- يتوافر محطة تعقيم للعاملين قبل دخولهم منطقة العمل
- الالتزام بارتداء معدات الوقاية الشخصية (كفوف، كمادات، أغطية رأس، لباس عمل)
- توفير المعقمات الخاصة بالأيدي داخل صالات الإنتاج والتحضير
- الالتزام بالتباعد بين العاملين في أماكن تداول الغذاء وبمسافة لا تقل عن متر ونصف
- الالتزام بالإبلاغ في حال مخالطة أي مصاب أو عند ظهور أية أعراض صحية
- غسل اليدين بالعموم على أساس منتظم قبل وبعد الاستعمالات التالية :
- قبل بدء العمل
- بعد السعال أو العطس أو تنظيف الأنف
- قبل تناول الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل
- بعد التعامل مع الطعام الخام أو إعدادة
- بعد التعامل مع النفايات

- بعد تنظيف الواجبات
- بعد استخدام المراض
- بعد تناول الطعام أو الشراب أو التدخين
- بعد التعامل مع المال

- على الموظفين تغيير القفازات بشكل دوري وعند تغيير العمل والتعامل مع الأنواع المختلفة من المواد الغذائية  
- على جميع الموظفين الالتزام بغسل الأيدي كل ٣٠ دقيقة باستخدام مواد التعقيم المناسبة

### خامسا: النقل

- تعقيم وسيلة النقل قبل كل مهمة نقل للمواد الغذائية
- توفير محطة تعقيم خاصة بسائقي مركبات نقل المواد الغذائية
- التزام السائق بارتداء معدات الوقاية الشخصية (كفوف، كمادات، أغطية رأس، لباس عمل)
- تعقيم الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال
- توفير المواد المعقمة للسائق داخل المركبة

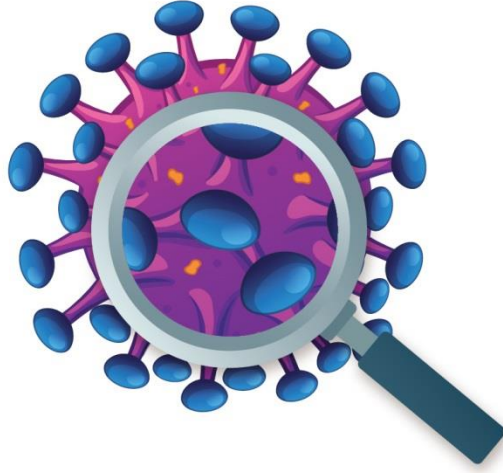
### سادسا : التعقيم



- يتم استخدام مواد معقمة ملائمة للاستخدام في أماكن تداول الغذاء  
- تحديد اختيار نوع المعقم المستخدم يعتمد إلى حد كبير على نوع الكائنات الحية الدقيقة التي يتم التحكم فيها في العملية التصنيعية للغذاء . المعقم يجب أن يقتل ٩٩.٩٩٩% من الكائنات الحية الدقيقة الضارة في غضون ٣٠ ثانية.

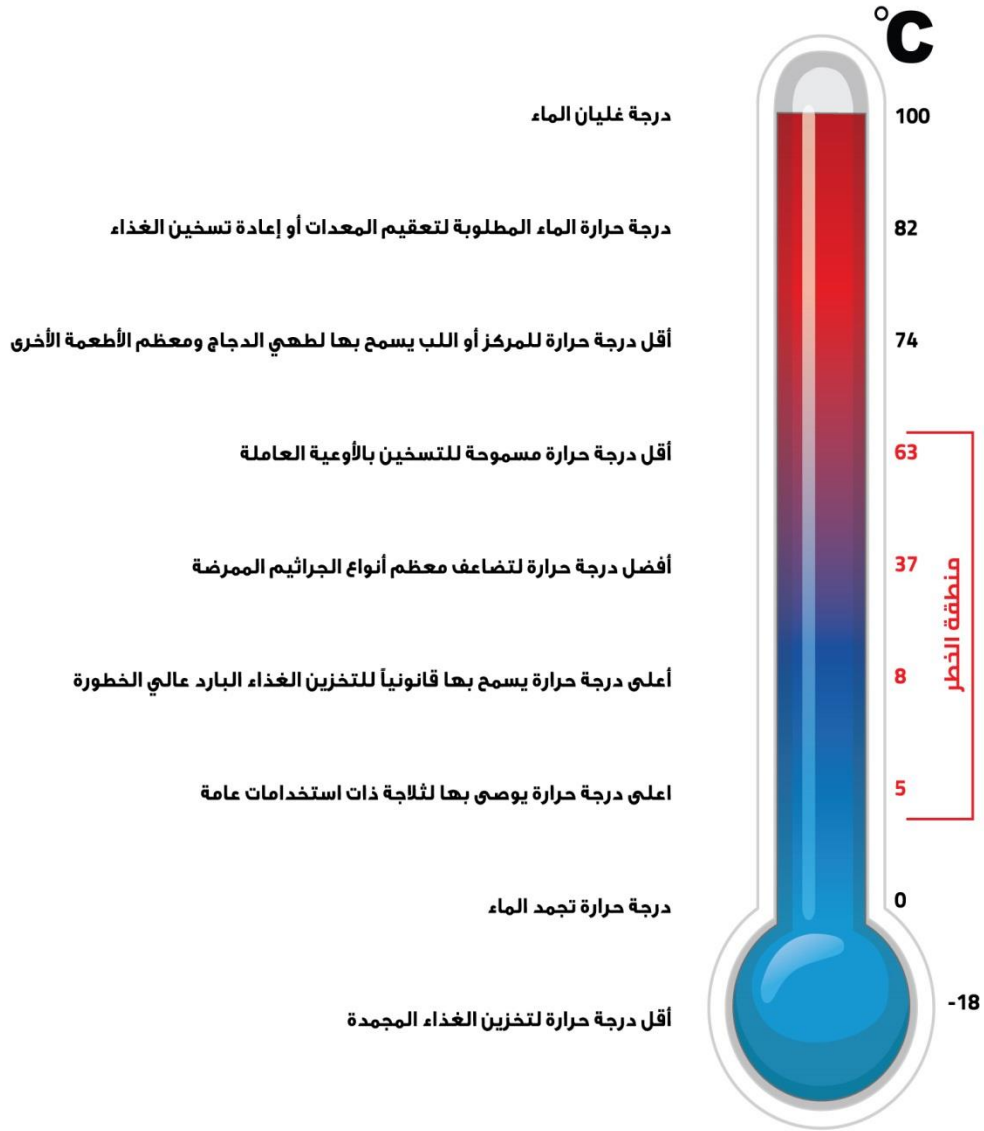
- يجب أن تكون جميع المعقمات المستخدمة معتمدة من الجهات الدولية ذات العلاقة كوزارة الزراعة الأمريكية ، ويجب توفير ( MSDS Material Safety Data Sheet ) لكل مطهر وأن تكون متاحة للاستخدام.
- يجب مراعاة فترات الامان الخاصة بكل معقم بعد استخدامه

### سابعاً: التوعية



- يجب توعية العاملين بطبيعة انتقال الفيروس وطرق الوقاية منه
- توعية العاملين باهمية النظافة الشخصية وكيفية تطبيق معايير النظافة الشخصية
- اعداد منشورات وبوسترات توعوية داخل مناطق تداول الغذاء

## درجات الحرارة المهمة في سلامة الغذاء



**طريقة غسل يديك**

**أولاً** بلل اليدين بالماء الجاري

**ثانياً** استخدم الصابون مع فرك اليدين  
معاً لضمان تغطية كاملة وتأكد  
أن الصابون تغلغل بين الأصابع

**ثالثاً** اشطف الرغوة بالماء الجاري

**رابعاً** نشف اليدين تماماً باستخدام  
مناشف ورقية

**خامساً** استخدم المنادف الورقية  
لإغلاق صنابير المياه

  
الهيئة العامة للغذاء والدواء  
JORDAN FOOD & DRUG  
ADMINISTRATION  
المملكة الأردنية الهاشمية


[www.jfda.jo](http://www.jfda.jo)



عمان - الأردن  
شفا بدران - مرج الفرس - شارع أحمد الكايد القطيشات  
بجانب المديرية العامة لقوات الدرك  
Tel.: + 962 6 5632000 - Fax : + 962 6 5105916  
E-mail : info@jfda.jo - Web.: www.jfda.jo