



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



صحة وسلامة الأغذية في المطاعم من المصدر إلى الخدمة

٢٠١٤م / ١٤٣٥هـ



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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

صحة وسلامة الأغذية في المطاعم من المصدر إلى الخدمة

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية
صحة وسلامة الاغذية في المطاعم من المصدر إلى الخدمة /
وزارة الشؤون البلدية والقروية - الرياض ، ١٤٣٤هـ

٨٠ ص: ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ١-٧٣-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- صحة البيئة ٢- المطاعم ٣- الاغذية أ.العنوان
ديوي ٦١٤ ١٤٣٤/٣١٧١

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٧١

ردمك: ١-٧٣-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



٥	مقدمة
٦	الاشتراطات الصحية في المطاعم
٦	أولاً: المباني والمرافق
١٨	ثانياً: المعدات والأدوات
٢٢	ثالثاً: متداولو الأغذية
٢٣	١- المقاييس الخاصة للنظافة الشخصية
٢٨	٢- الفحوصات الطبية
٣١	٣- الحالات التي تقتضي توقيف العاملين
٣٥	٤- الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية
٤٩	٥- تقديم الطعام
٥٤	رابعاً: تنظيف المطاعم وتطهيرها
٥٧	خامساً: الآفات في المطاعم وطرق مكافحتها
٥٩	سادساً: التخلص من نفايات المطاعم
٦٤	التفتيش الصحي على المطاعم
٦٨	الغذاء الآمن
٧٠	الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية
٧٤	السلامة والصحة المهنية في المطاعم

يعتبر الغذاء من أهم مقومات استمرار الحياة . وحتى يؤدي فوائده على أحسن وجه ينبغي المحافظة عليه من الفساد حيث إنه عرضه للتلوث من مصادر عديدة بدءاً بأمكان إنتاجه وخلال مراحل تصنيعه وتجهيزه وإنهاءً بتقديمه للمستهلك، ويتعرض مئات الملايين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية والمياه الملوثة، ليس في الدول النامية فقط بل في الدول المتقدمة أيضاً.

لذلك يعد موضوع سلامة الغذاء للعاملين في مجال خدمات تقديم الأغذية من المواضيع المهمة في يومنا الحاضر . ومن أجل ذلك تم إصدار هذا الكتيب لمراعاة ما ورد به من قبل مقدمي الخدمة في المنشآت الغذائية.

والله ولي التوفيق

وكالة الوزارة للشئون البلدية



- يتوفر ميل بسيط تجاه جريات الصرف.
- جودة التركيب.

الإشتراطات الصحية في المطاعم

أولاً: المباني والمرافق

١- الموقع والمساحة:

- يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأثرية والملوثات الأخرى.
- يجب أن يكون غير معرض للانغماس بالمياه نتيجة للسيول والفيضانات.
- الأخذ في الاعتبار عدم حدوث إزعاج للسكان المجاورين.

٢- تصميم المباني:

- الأرضيات: وتصنع من السيراميك المناسب الذي يتميز بما يلي:
 - أملس لسهولة تنظيفه.
 - غير زلق.
 - قوي التحمل.



تصميم الأرضيات غير زلق يسمح بسهولة التنظيف والصرف



- الجدران: تكون الحوائط مدهونة بطلاء زيتي ويفضل اللون الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف، أما في أماكن التحضير والمطبخ والغسيل والأماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة ودورات المياه ومغاسل الأيدي تكون عادةً من البلاط المصقول (القيشاني اللامع) إلى السقف.
- الأسقف: تكون ذات ارتفاع مناسب ومن مواد سهلة التنظيف والصيانة.



- النوافذ: يجب تنفيذ النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحشرات.



- الأبواب: يراعى أن تكون بسيطة التصميم (لمنع تراكم الأتربة) وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتياً بإحكام، ويفضل وضع ستائر هوائية على أبواب الأقسام؛ للحفاظ على كفاءة التكييف ومنع التلوث بين الأقسام.

- الإضاءة: تكون الإضاءة جيدة في جميع مرافق المبنى ويراعى أن لا تكون من النوع الجاذب للحشرات، كما يراعى أن تكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر.



- التهوية: يجب أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية لمنع ارتفاع درجات الحرارة داخله وتكثيف الأبخرة وتراكم الأتربة ويجب توافر مراوح شفط في الأقسام الساخنة بالمطبخ لتحقيق الفوائد التالية:
 - التخلص من الأبخرة الزيتية.
 - التخلص من الروائح والأدخنة.

- تهوية المطبخ وخفض درجة الحرارة بالتخلص من الهواء الساخن.



كبينة شفط في الأقسام الساخنة بالمطبخ

٣- المورد المائي:

- يجب أن تكون المياه المستخدمة من مصدر معروف ومأمون صحياً ثبتت صلاحيته للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية، ويتم التأكد من صلاحية المياه بصفة دورية.
- يجب أن يكون خزان المياه بعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير إلى أماكن استخدامها، ويتم تنظيفه وتعقيمه بصفة دورية.



٤- دورات المياه:

يجب أن يحتوي المطعم على عدد كاف من أحواض غسل الأيدي والمرحاض في أماكن مناسبة وتكون مصممة بطريقة يسهل تنظيفها مع تحمل المواد المستعملة في تصميمها للمنظفات والمطهرات، ويجب أن تزود دورات المياه بماء ساخن وبارد وصابون سائل مطهر ومناشف ورقية، مع وجود حاوية للنفايات، كما يجب توفير وسيلة لتجفيف الأيدي بالهواء الساخن أتماتيكياً. ومن الضروري أن تكون الأبواب ذاتية الفتح أو أي طريقة أخرى لمنع اللمس وكذلك المياه.



٥- المستودعات:

- يجب أن تزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (مدهونة بطلاء مناسب لمنع الصدأ).
- يجب أن ترتفع المواد الغذائية عن الأرض بما لا يقل عن (٣٠ سم) لسهولة التنظيف والكشف عن الحشرات والقوارض.
- تحفظ المواد الغذائية سريعة التلف كاللحوم في مستودع خاص على درجة الحرارة المناسبة وأن تكون منفصلة عن مستودع المواد الأخرى مثل الأسماك؛ لتجنب اكتساب روائح غير مرغوب فيها وكذلك عمل مستودع خاص للفحم والخطب ومواد التنظيف والمبيدات الحشرية وخلافه.
- يتم تخزين ونقل المواد الغذائية تحت ظروف تمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات، وأن ترص بطريقة منتظمة وغير مكدسة لتسهيل عملية المراقبة.
- وجود ممرات مناسبة بين الأرفف تسمح بسهولة الحركة ودوران الهواء المبرد؛ لعدم تأثير كفاءة تبريد الأغذية المخزنة.

المواصفات الإنشائية الجيدة للمطاعم

- يجب مراعاة عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المخزن؛ حتى لا تؤثر على صلاحية المواد الغذائية.



تجنب تخزين الأغذية بالقرب من المواد الكيميائية



مثال جيد إلى حد كبير لتخزين الأغذية حيث يتم ترتيبها جيداً

مع ترك مسافات وعدم تكديسها

١. المسافة بين المطبخ وصالة التقديم: حيث إنه كلما كانت المسافة قريبة بينهما كانت الخدمات أفضل.
٢. حجم المخازن قياساً بالمطبخ وصالة التقديم: يجب تواجد المخازن ضمن قياسات علمية دقيقة، ويتناسب حجمها مع حجم الإنتاج وسعة صالة التقديم، وأن يوجد في المطاعم مخازن مبردة ثلاجات أو مجمدة أو عادية.
٣. قياس الممرات بين المطبخ وصالة التقديم: فالممرات الضيقة تسبب حدوث ما يلي:
 - تحطيم بعض الأواني والزجاجيات وغيرها من الأوعية.
 - فقد كميات من الأطعمة والشراب التي من الممكن أن تقع على الأرض نتيجة الاصطدام بين العاملين.
 - زيادة الوقت المطلوب لتقديم الخدمة.
 - وجود بعض روائح الطبخ لعدم الفصل بين المطبخ وصالة التقديم.



٤. التهوية السليمة من المطبخ وتأثيرها على المطعم: حيث يجب أن تكون أجهزة التهوية في المطبخ مناسبة مع حجم الإنتاج، لتجنب الأضرار التالية:
- انبعاث الروائح من المطبخ إلى المطعم مما يؤثر على جو المطعم وعدم راحة العميل.
 - تقلل الروائح من نشاط العاملين مما ينعكس على أسلوب الخدمة في المطعم.
٥. مرونة الحركة داخل المطعم: إن الممرات التي تسهل انسيابية خروج ودخول الضيوف والعاملين بسهولة تؤدي إلى:



- سهولة ومرونة الخدمة.
- اختصار وقت العمل.
- سهولة السيطرة على الحسابات والقضاء على حالات التلاعب.

٦. قرب وبعد مناطق الاستلام والتجهيز عن المناطق الأخرى: إن عدم وجود منطقة متكاملة للاستلام يعرض المواد الغذائية إلى سرعة التلف بسبب وجود العديد من العوامل كالحرارة والرطوبة يشترط التحكم فيها.
٧. دخول وخروج العاملين ومناطق تبديل الملابس والخدمات الأخرى: يجب وجود ممر خاص لدخول وخروج العاملين بسهولة الحركة والدقة في المراقبة وبالتالي راحة العميل.
٨. الاختيار السليم لمناطق غسل الأواني وتهئية مستلزمات التشغيل: حيث تعتبر من المناطق المهمة التي تستقبل أعداداً كبيرة من الأواني؛ لذلك يجب توفير الحيز المناسب والواسع لتحقيق خدمة سريعة ومواد نظيفة وجافة لا تتسبب في أضرار صحية للمستهلك.
٩. الاختيار الأمثل للديكور بشكل عام: يعتبر ديكور وجو المطعم مع نوع الطعام وجودته مع الخدمة والابتساماة الدائمة ضمان أكيد لعودة نسبة عالية من عملاء المطعم، وغالباً الديكور البسيط الذي يتسم بالجاذبية يجعل العميل يتردد باستمرار على المطعم.



ثانياً: المعدات والأدوات

- تعتبر من العناصر الرئيسة في المنشآت الغذائية، وبناءً على ذلك يلزم أن تتوفر فيها الاشتراطات الصحية الضرورية؛ ليصبح استخدامها مأموناً بجانب سهولة تنظيفها وفيما يلي أهم الإشتراطات الواجب توافرها:
- يجب أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطبخ وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- تجهيز غرف التحضير والغسيل والطبخ بالأحواض المناسبة للغسيل وتكون من مادة غير قابلة للصدأ، وتزود بمناضد ذات أسطح ملساء ويكون سطحها قطعة واحدة ليسهل تنظيفها.
- توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية، سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة بالتبريد أو التجميد.
- يجب توافر مراوح الشفط في أماكن التحضير والطبخ وصلات الطعام بالعدد والحجم المناسبين.

- تحفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجهيزها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق.
- تستخدم الكاسات الورقية أو الزجاجية في الشرب.
- يزود المطعم بالعدد الكافي من سخانات المياه.
- يجب توفر الصواعق الكهربائية للحشرات وبالعدد والحجم المناسبين.
- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.
- في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يجب عمل مدخنة بقطر مناسب مع حجم العمل ترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للمباني المحيطة بها مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان، على أن تنظف المدخنة باستمرار.
- يجب أن تُبنى الأفران من الطوب الحراري ولا تكون ملاصقة لحوائط المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة بسمك مناسب طبقاً للمواصفات المقررة.



- جميع أدوات التحضير والأجهزة والأسطح التي تلامس الغذاء مباشرة لا بد أن تتم نظافتها وتطهيرها إما يدوياً أو آلياً بعد كل استخدام، وحفظها في مكان يحميها من التلوث.
- ألواح التقطيع يجب أن تكون مصنوعة من اللدائن ويمنع استخدام الألواح الخشبية لصعوبة تنظيفها، كما أنها تحتفظ بالرطوبة ويحدث بها تشققات مما يؤدي إلى تراكم بواقي الأغذية وبالتالي تصبح بيئة مناسبة لنشاط وغو البكتيريا ومن ثم تصبح مصدراً للتلوث.

ولقد تم وضع كود لوني عالمي للتمييز بين تلك الألواح التي يختلف لونها باختلاف نوع الغذاء التي تستخدم من أجل تحضيره بحيث يراعى التخصيص فلا تستخدم الألواح إلا لنوع واحد ومحدد لمنع التلوث العرضي بين الأغذية وهي كالتالي:

ألواح زرقاء للأسماك النيئة	ألواح صفراء للدواجن النيئة	ألواح حمراء للحوم النيئة
ألواح بنية لأي طعام مطهى	ألواح خضراء للخضروات لتحضير السلطات	ألواح بيضاء لمنتجات الألبان والمخبوزات

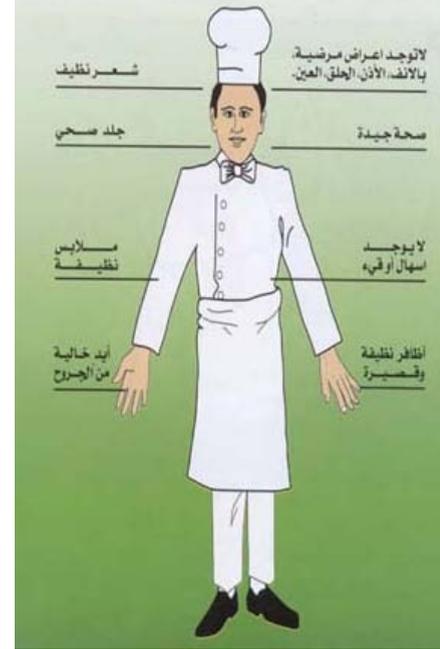


المقاييس الخاصة
للنظافة الشخصية التي
يجب على جميع العاملين في
خدمات الطعام الالتزام بها قبل
البدء بالعمل من أجل سلامة الغذاء
ومأمونيته

- التأكد من صحة العاملين في المطبخ وإجراء الفحص الدوري لهم، وعدم السماح لأي شخص مريض بالعمل في المطبخ إلا بعد الشفاء التام من المرض وخصوصاً من الأمراض المعدية، والتأكد من ذلك بإجراء التحاليل التي تثبت سلامته وشفاءه .
- الحرص على النظافة الشخصية والإستحمام اليومي .
- ضرورة تضييد الجروح أو الحروق الصغيرة وعدم تركها مكشوفة وذلك بوضع ضمادات مقاومة للماء، وإذا كانت هذه الجروح أو الحروق ملتهبة فيجب عدم السماح للأشخاص المصابين بالعمل إلا بعد الشفاء التام .
- التأكد من غسل اليدين بالطريقة الصحيحة ولمدة ٢٠ ثانية على الأقل .
- الاهتمام بارتداء القفازات وتغييرها كلما اتسخت أو تمزقت .

ثالثاً:

متناولو الأغذية



تعتبر النظافة الشخصية خط الدفاع الأول للوقاية ومحاربة انتشار العدوى والتسبب بالمرض، وفي هذه الحالة لا يكون هذا الموضوع أمراً شخصياً «بل إلزامياً» لجميع العاملين في خدمات الطعام .



- التأكد من عدم وجود أية أعراض شخصية للعاملين في خدمات الطعام في منطقة العمل وضرورة وجود مكان خاص لذلك.



لا مجوهرات



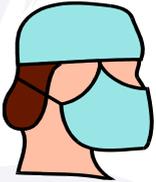
منع تخزين المتعلقات الشخصية



القفازات نظيفة ومطهرة



منع الأكل والشرب والمضغ



الكمامات وغطاء الرأس



ممنوع التدخين

- العناية بتقليم الأظافر وتنظيفها.
- ينبغي عدم وضع طلاء الأظافر أو الأظافر المستعارة (بالنسبة للإناث).
- الحرص على نظافة الملابس والتأكد من ارتداء الملابس المهنية فقط في مكان العمل.
- التأكد من ارتداء القفازات وغطاء للرأس والكمامات "ماسك".
- التأكد من عدم التدخين، مضغ العلكة أو تناول الطعام في منطقة العمل إلا في الأماكن المخصصة وفي الأوقات المخصصة لذلك مثل وقت الاستراحة أو في أوقات تناول الوجبات الغذائية.
- التأكيد على عدم العطس أو السعال قرب الطعام.
- ضرورة عدم لمس الوجه، الشعر، المصافحة مع أشخاص آخرين أو لمس المواد الغذائية غير المطبوخة أثناء تحضير أو تقديم الطعام.
- التأكد من استعمال المناديل الورقية في مسح العرق والحرص على غسل اليدين بعد ذلك.
- التأكد من ارتداء أحذية مقاومة للانزلاق على أن تغطي الجزء الأمامي من القدم.

اغسل يديك .. بعد



انتبه: هل سبق وأن غسلت يدك بالطريقة الصحيحة؟



الخطوة رقم ٢

استخدام الصابون والماء الجاري الدافئ



الخطوة رقم ١

خلع جميع ما ترتديه من حلي



الخطوة رقم ٤

غسل ظهر اليدين والمصممين، وبين الأصابع،
وتحت الأظافر باستخدام فرشاة الأظافر



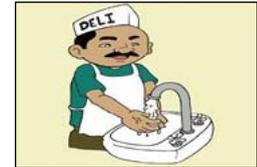
الخطوة رقم ٣

غسل اليدين والذراعين حتى المرفقين
بالصابون لمدة ٢٠ ثانية



الخطوة رقم ٦

تجفيف اليدين والذراعين بقط ورقية عالية
الامتصاص



الخطوة رقم ٥

شطف اليدين والذراعين تحت الماء
الدافئ

الفحوصات الطبية للعاملين في خدمات الطعام

إن تطبيق الأنظمة والتعليمات الخاصة بالشؤون الصحية، وتمثل في إجراء الفحوصات الطبية الدورية وعمل سجلات طبية للعاملين في خدمات الطعام؛ أمر إلزامي وفي غاية الأهمية للوقاية من نشر العدوى.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وقالة الزراعة والشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية

صورة شخصية

نموذج الفحص الطبي
الشهادة الصحية والالتزام النظامية (للعاملين في مجال الخدمة العامة) [أغذية - حلاق - حياطة - مغسلة ملابس]

Date / / تاريخ الفحص

مستشفى / مركز Reg.No

رقم السجل Name
الاسم
الجنسية Gender Age العمر Nationality الجنسية
رقم الجواز: From Issue Date تاريخ إصدار / / / /
رقم التأشيرة: From Issue Date تاريخ إصدار / / / /
موقع العمل Place of Work
نوع العمل Work Type مكان العمل
اسم الكفيل ID. No. Employer رقم بطاقة الأحوال
معلومات الكفيل: Address رقم الهاتف Tel. No.

نوع الفحص	نتيجة
سكر Glucose	
بروتين Protein	
Microscopic	
Parasites	
Culture	
Salmonella	
Shigella	
Glucose (If +ve in urine)	
Malaria/Filaria	
HIV ١ & ٢	
HBsAg	
Anti HCV	
sypthilis	
(VDRL then TPHA)	
Preg. اختبار الحمل	

نوع الفحص	نتيجة
البصر: (Vision) ثمين البصري (Rt) العين اليسرى (Lt)	
السمع Hearing	
B.P ضغط الدم	
Chest&Heart	
Abdomen	
Amراض جلدية/ تناسلية	
Derm./Ven. Dis	
Amراض نفسية	
Psyc. Dis	
Amراض عصبية	
Neuro. Dis	
فتق جداري	
Hernia	
دوالي	
Varic. Veins	
الأطراف	
Extremities	
تسعة الصدر للدرن	
Chest Xray For TB	

Lab. Investigations

١- توجد جروح او تقرحات على اليدي لا يوجد بقور على الوجه الشعر نسيب الاظفار مقسمة
 ٢- مسمومة مخبرية إشعاعية: - مزرعة برتوكتوبا اجابى
 - مسمومة الآف للثقريا سلسي اجابى - مسمومة الحلق للثقريا سلسي اجابى

٣- التحصينات: ١- ضد الحمى الشوكية التاريخ / / ١٤٢ هـ
 ٢- ضد التيفوئيد التاريخ / / ١٤٢ هـ
 اخرى

نتيجة: لا تق طبيباً لممارسة العمل المذكور اعلاه غير لائق يعود ذلك إلى :-
 الطبيب المسئول: الاسم التوقيع مصدق (مدير المستشفى/ المركز)

مدير المستشفى/ مركز

الحالات التي
تقتضي توقيف
العاملين في خدمات
الطعام عن العمل

- يتم إجراء (١) الكشف الإكلينيكي و(٢) الفحوصات المخبرية و(٣) كشف وتحصينات خاصة بالعاملين في مجال الصحة فقط وتجري الفحوصات (١) و(٢) فقط لبقية فئات العمالة الوافدة.
- يقصد بالعاملين في مجال الصحة العامة من يتم اشتغاله في المحلات الصادرة بقرار صاحب السمو الملكي وزير الشؤون البلدية والقروية رقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ٢٩/٣/١٤٢٦هـ.
- تكون صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة تجدد فور انتهائها.
- يتم عمل الفحص الطبي لكل القادمين إلى المملكة للعمل في مجال الصحة العامة.



- الرشح ، الإنفلونزا، الحمى ، سيلان الأنف و التهاب الحلق .
- حالات الإسهال .
- التقيؤ .
- التهاب الكبد الفيروسي (١) لأن احتمالية الإصابة بهذا الفيروس من قبل العاملين في هذا المجال كبيرة ، وتكمن مخاطر الإصابة بهذا النوع من الفيروس بأنه لا تظهر الأعراض مباشرة ، وعندما تظهر الأعراض قد تكون بشكل خفيف مما يزيد مخاطر انتقال ونشر الفيروس، كما أن العاملين في خدمات الطعام والشراب غير المصابين سابقاً بهذا الفيروس أو الذين هم حاملين لهذا الفيروس يعتبرون مصدراً للعدوى لحدوث التهاب الكبد الفيروسي (١) وخصوصاً في التجمعات الكبيرة ، لذلك يجب التركيز على النظافة الشخصية من خلال غسل اليدين وارتداء القفازات دائماً عند تحضير الطعام ، ويجب التركيز على اتساع أعلى مستويات

- النظافة الشخصية وغسل اليدين للعاملين في تجهيز الأطعمة الباردة مثل السلطات والساندويتشات.
- بكتيريا السالمونيلا الممرضة خاصةً سالمونيلا «تيفي» وسالمونيلا «باراتايفي» «أنواع أ - ج» تنتقل بسبب عدم اتباع قواعد النظافة الشخصية وبالأخص غسل اليدين؛ لذلك يجب اتخاذ إجراءات التحكم التالية: الاستبعاد من العمل .
- مجموعات الخطر (١، ٣، ٤) حتى يتم التأكد من خلوها ميكروبيولوجياً .
- مجموعة الخطر (٢) وأولئك الذين ليسوا في مجموعات الخطر حتى يتحسنوا إكلينيكيًا ويتشكل البراز .
- التلامس (الاتصال المباشر) : مجموعة الخطر (١) حتى يتم التأكد من خلوها ميكروبيولوجياً، جميع الآخرين ذو العينات (براز) الإيجابية يجب إدارتها كأنها حالة (كما سبق).
- الإجازة الميكروبيولوجية للحالات .
- مجموعة الخطر (١): سلبية عدد (٦) عينات براز متعاقبة على أن يكون بينها فترة فاصلة أسبوعين تبدأ بعد تكملة العلاج بالمضاد الحيوي بأسبوعين .

- مجموعة الخطر (١، ٣، ٤) كما في الجدول التالي: سلبية عدد (٣) عينات براز متعاقبة بينهم فترة فاصلة أسبوع .
- الإجازة الميكروبيولوجية للتلامس في مجموعة الخطر (١)، (٣، ٤) : سلبية عدد (٣) عينات تم سحبهم على أن يكون بينهم فترة فاصلة أسبوع بدءاً بثلاثة أسابيع بعد آخر تلامس بالحالات غير المعالجة .

مجموعة رقم (٤)	مجموعة رقم (٣)	مجموعة رقم (٢)	مجموعة رقم (١)
الأطفال الأكبر سناً والبالغون ذوو نظافة شخصية مشكوك فيها أو غير مرضية بالحمام، وغسل الأيدي أو وسائل تجفيف الأيدي في المنزل، العمل أو الممارسة.	أطفال تحت عمر (٥) سنوات.	التلامس المباشر بين الأشخاص ومرضى سريري	متداولو الأغذية الذين يتضمن عملهم ملامسة أغذية غير مغلقة والتي تستهلك خام «بدون معالجة حرارية» أو أي معالجة أخرى.
		التأثر «حساسة» أو أشخاص لديهم عدوى معدية معوية سيكون عندها عواقب خطيرة جداً (مثل الأطفال، المسنين).	

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

يجب أن تتوافر جميع المواصفات والظروف الصحية وتطبيق الطرق الصحيحة في تحضير المواد الغذائية، حيث يعتبر المطبخ بيئة مناسبة جداً لنمو وتكاثر الجراثيم الضارة؛ وذلك لتواجد المواد الغذائية ودرجات الحرارة الملائمة؛ لذلك يجب تهيئة جميع المواصفات الصحية ومن قبل طهاة مدربين ولديهم المعرفة الصحيحة بأهمية النظافة الشخصية، درجات الحرارة المناسبة للطهي، تبريد وتقديم الطعام بشكل صحي وآمن.

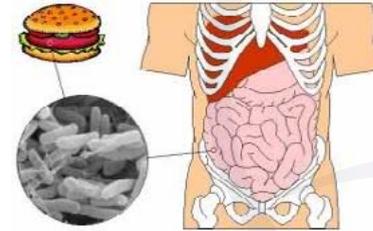


**طهي الطعام جيداً حتى
يصبح آمناً**



**فصل الطعام النيئ عن
الطعام المطبوخ**

- بكتيريا الشيغيلا والتي تنتقل عند عدم غسل اليدين بشكل جيد وخصوصاً تحت الأظافر.
- بكتيريا الإيشيريشيا كولاي، متواجدة بشكل طبيعي في أمعاء الإنسان وتشارك في عملية الهضم ولكن توجد أربع سلالات منها تسبب أعراضاً مرضية متفاوتة في خطورتها وهي:
 ١. بكتيريا القولون المعوية الممرضة.
 ٢. بكتيريا القولون المعوية السامة.
 ٣. بكتيريا القولون المعوية المخترقة.
 ٤. بكتيريا القولون المعوية النزيفية.
- يجب توثيق وعمل تقارير للوقاية الصحية عند حدوث مثل هذه الإصابات.





الشروط الرئيسية التي يجب اتباعها عند تحضير الطعام



1. يجب السيطرة على العنصرين المهمين وهما الوقت ودرجات الحرارة، كذلك عدم إخراج كميات كبيرة من اللحوم من الثلاجة لتجهيزها بل يجب إخراجها من الثلاجة على مراحل بحيث تقسم؛ وذلك لإنجاز العمل بأقل وقت ممكن لتجنب بقاء المواد الغذائية وخصوصاً اللحوم والدواجن ضمن درجات الحرارة التي تعتبر خطيرة (5-60 م°) المناسبة لنمو وتكاثر الجراثيم بشكل سريع وتكون هذه الجراثيم في قمة نشاطها على درجة حرارة (25-35 م°) تماماً مثل درجة الحرارة داخل المطبخ.
2. ينبغي قياس درجة الحرارة الداخلية للطعام الساخن والبارد وتقاس

درجة الحرارة بواسطة ترمومتر خاص للمواد الغذائية وهو عبارة عن قضيب معدني موصل للحرارة مع ميزان حرارة مدرج، ويكون أيضاً متصلاً بجهاز رقمي (على أن لا تتجاوز نسبة الخطأ ± 1 م°) وتقاس درجة الحرارة من عدة مواقع من الداخل وعلى السطح، للتأكد من تجانس درجة الحرارة وخصوصاً في الأطعمة سريعة الفساد والتي تعتبر فعلياً خطيرة مثل اللحوم، الدواجن، والأسماك التي من الممكن تلوثها أثناء مراحل متعددة، على سبيل المثال عند الذبح والتداول حيث تحمل الأسطح الخارجية للحيوانات الكثير من الجراثيم التي قد تؤدي إلى تلوث الأنسجة الداخلية للحوم وكذلك السكاكين المستعملة والأجواء المحيطة، لذلك يجب الأخذ في الاعتبار جميع الاحتياطات اللازمة للحيلولة دون حدوث التلوث؛ لأن اللحوم تعتبر بيئة مناسبة لنمو الجراثيم لاحتوائها على نسبة عالية من الماء والمواد البروتينية والمعادن وجميعها عوامل مناسبة جداً لنمو وتكاثر الجراثيم وبالتالي سرعة فساد اللحوم، كما يوجد في الوقت الحاضر ترمومترات حديثة جداً بداخلها كمبيوتر تحسب بدقة الوقت المتبقي لطهي الطعام وتحسب درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة كما تتابع درجة



الحرارة السطحية للطعام ودرجة التخمير خلال عملية الطهي . كما أنه يوجد أفران حديثة وبداخلها مثل هذه الترمومترات لمتابعة الطهي دون الحاجة إلى إخراج الطعام من الفرن لقياس درجة حرارته.



فرن للشوي المزود بترموتر لقياس

درجة الحرارة

٣. استعمال الأدوات المناسبة لتحضير، طهي، وتقديم الطعام وذلك لمنع انتشار التلوث، ويحدث ذلك عندما تعبر الجراثيم الضارة التي تعيش في المواد الغذائية مثل اللحوم والدجاج مثلاً إلى مواد غذائية أخرى كالخضار الطازجة، كما يحدث ذلك عندما يتم استعمال نفس الأسطح والأدوات المستعملة لتقطيع اللحوم والدجاج ثم تحضير الأطعمة الأخرى التي تؤكل بدون طهي كالخضار الطازجة أو المقبلات والساندويتشات حيث يتم القضاء على الجراثيم الضارة عند تعريضها لدرجات حرارة مرتفعة كطهي اللحوم، ولكن بالنسبة للخضار الطازج فإن الجراثيم الضارة تتكاثر بشكل سريع جداً وعند تناول هذا الخضار الطازج ودخول الجراثيم الضارة إلى جسم الإنسان فإن ذلك يؤدي إلى الإصابة بالمرض.

٤. ضرورة غسل الخضار والفواكه واللحوم جيداً قبل طهيها أو تقديمها وخصوصاً تنظيف الخضار جيداً الذي يؤكل بدون طهي كالسلطات وذلك باستعمال معقمات خاصة لتعقيم الخضار والفواكه ثم غسلها جيداً بماء الصنبور مع التأكيد على عدم إرجاعها إلى نفس الوعاء الذي وضعت به قبل غسلها، كما يوجد غسلات خصيصاً لغسل الخضار والفواكه وتجفيفها أيضاً.

٥. ضرورة تنظيف وتعقيم الأدوات المستعملة في تحضير وطهي المواد الغذائية قبل وبعد استعمال هذه الأدوات كقاعدة تقطيع اللحوم والخضار، المعدات الكهربائية المستعملة لفرم اللحوم أو لطحن الخضار والبقول، العجانات والسكاكين المستعملة، كما يجب استعمال مناشف ورقية عالية الامتصاص في تجفيف الأدوات والمعدات بعد تنظيفها وتعقيمها.



٦. تقليب الأطعمة المجمدة بثلاجة التجميد ومن المستودعات وذلك بوضع لاصق مدون عليه تاريخ تجميد هذه الأطعمة والانتباه إلى تاريخ التصنيع وانتهاء الصلاحية للأطعمة المعلبة واستعمال المواد الغذائية المثلجة أولاً لتذويبها واستعمال المعدات الخاصة في فتح المعلبات؛ وذلك لمنع تلوث المواد الغذائية بالمعادن الناتجة عن الاحتكاك الناتج عن الفتح الخاطيء للمعلبات كاستعمال السكين مثلاً ويفضل اختيار أنواع المعلبات التي يتم فتحها بدون استعمال مفتاح المعلبات.

٧. صهر اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة بالطرق الصحيحة.

الطرق الصحيحة في صهر الأغذية

١. ينبغي صهر اللحوم المجمدة بوضعها في الرفوف السفلية من الثلاجة على أن لا تزيد درجة الحرارة عن 4°C ، وبعد تغليف اللحوم بإحكام ووضعها في وعاء لمنع تسرب عصارتها إلى الثلاجة.

انتبه: منع ترك المواد الغذائية المجمدة خارج الثلاجة بدرجة حرارة الغرفة لصهرها.

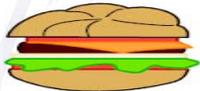
درجات الحرارة الصحيحة واللازمة للطهي اللحوم

يجب طهي اللحوم جيداً للتأكد من قتل جميع الجراثيم من جميع أجزاء اللحوم من السطح ومن الداخل، كما أن اللحوم غير المطهية بشكل جيد من الممكن أن تكون محتوية على بيض الديدان والتي تحتاج إلى عائل مثل الإنسان من أجل أن تصبح يرقة ثم دودة بالغة.

درجات الحرارة الصحيحة واللازمة للطهي للحوم:



- اللحوم، الدواجن، اللحوم المحشية والمعجنات المحشية:
٧٣،٩ م ° / ١٥ ثانية على الأقل.



- اللحوم المفرومة والمطحونة والنقانت:
٦٨ م ° / ١٥ ثانية على الأقل.



- الأسماك والمأكولات البحرية:
٦٢،٨ م ° / ١٥ ثانية على الأقل.

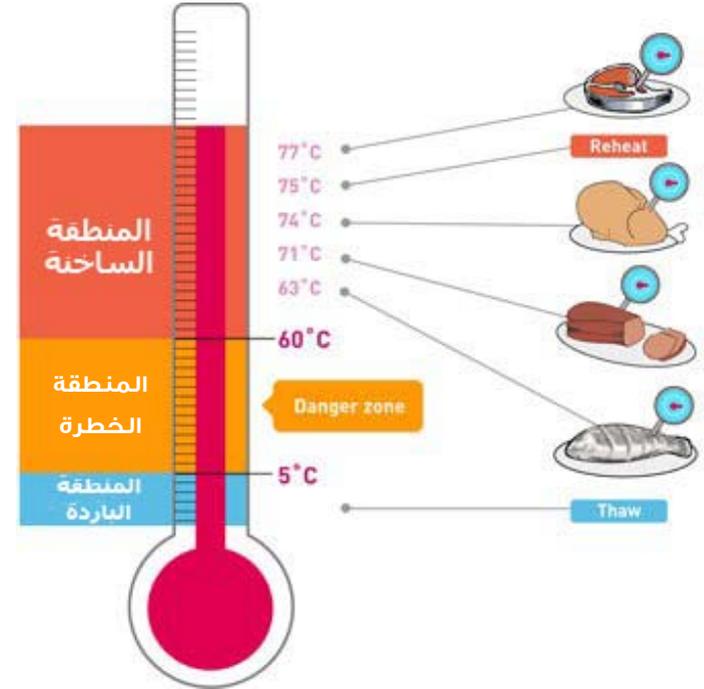
٢. الطبخ المباشر (الخضار المجمدة وبعض أصناف الأطعمة سريعة التحضير كالوجبات السريعة التي تكون مطهية مسبقاً).
٣. الصهر بالميكروويف ثم يتم طهي الطعام مباشرة.



٤. وضع اللحوم المجمدة تحت مجرى ماء الحنفية (ماء بارد) أو وضعها على الرف السفلي في الثلاجة فترة لا تقل عن ٨ ساعات.



- تضاف ١٤م لإتمام عملية الطهي للطعام المطهي بفرن الميكروويف.
- تعتبر درجات حرارة الطهي هذه هي درجة الحرارة الدنيا، ومعظم الطهارة تفضل طهي اللحوم بدرجات حرارة أعلى؛ لضمان القضاء على جميع الأحياء الدقيقة الممرضة حتى لو أثر ذلك على نكهة الطعام.
- أن لا يكون هناك أي فاصل زمني في عملية طهي اللحوم.



إحرص على استخدام درجة الحرارة المناسبة لطهي كل نوع من هذه الأغذية



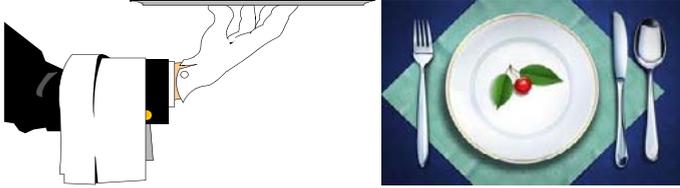
تبريد الطعام المطبوخ

- إستعمال حمام مائي أو ماء مع ثلج للتبريد السريع وذلك بوضع الوعاء الصغير الذي يحتوي على الطعام الساخن داخل الوعاء الكبير الذي يحتوي على الماء والثلج.
- العمل على قياس درجة حرارة الطعام المطهي بترموتر خاص للتأكد ولضمان أن درجة الحرارة الداخلية والخارجية للطعام متساوية وأن التبريد من الداخل والخارج متساو قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).
- تغطية الطعام المطبوخ جيداً وعدم تركه مكشوفاً ووضع لاصق مدون عليه التاريخ قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).



- أن يتم تبريد الطعام المطبوخ بشكل سريع من درجة حرارة (٧٦,٦ م° إلى ٥٢١ م°) خلال ساعتين، ومن (٥٢١ م° إلى ٤,٤ م°) خلال ٤ ساعات أي بمجموع لا يزيد على ٦ ساعات.
- أن يتم التبريد في أوعية زجاجية أو ستانلس ستيل لمنع التسمم الناتج من تفاعل الطعام مع الأوعية المعدنية مثل الألمنيوم أو التنك وخصوصاً مع الأطعمة الحامضية.
- تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بفردتها في أوعية بعمق (٥ سم) أو أقل لتسريع عملية التبريد.
- الحرص على تبريد الصلصات الخفيفة والطعام السائل بوضعه بأوعية بعمق (٥,٧ سم) أو أقل.
- ضرورة تبريد الأرز بحفظه في الثلاجة في أوان بعمق لا يزيد على (١٠ سم) حتى تصل البرودة إلى جميع الأجزاء.
- تقطيع اللحوم الكبيرة إلى قطع أصغر لتسريع عملية تبريدها وإزالة العظم من لحوم الدواجن المطبوخة.

تقديم الطعام



تسخين الطعام المطبوخ

- أن تكون عملية تسخين الطعام المطبوخ سريعة على أن لا تقل درجة الحرارة عن (9, 73°م).
- عدم خلط الطعام الخام غير المطبوخ مع الطعام المطبوخ سابقاً وذلك لمنع التلوث المتبادل.
- عدم إعادة تسخين المواد الغذائية المجمدة لأكثر من مرة واحدة فقط، ويتم بعدها التخلص من الطعام المتبقي ولا يعاد تجميده.





التعليمات التي يجب إتباعها عند تقديم الطعام

تقديم الأطعمة الباردة، وخصوصاً إذا كان الجو حاراً؛ وذلك للحفاظ على الطعام الساخن أو البارد أطول فترة ممكنة.

- أن لا تتجاوز فترة تقديم الطعام بعد الإعداد على (٤) ساعات؛ وذلك لضمان سلامة الغذاء ومأمونيته، وللتأكد من أن الطعام المقدم طازج وبجودة عالية، وأن لا تتجاوز فترة التقديم بعد الإعداد ساعتين وأن لا تتجاوز فترة التقديم بعد الإعداد ساعة واحدة فقط في فصل الصيف التي تكون فيها درجات الحرارة (٣٢ م°) وأكثر.
- ينبغي تقسيم المواد الغذائية المراد تقديمها إلى أقسام صغيرة وعدم إخراجها من الثلاجات أو الأفران دفعة واحدة بل على مراحل.
- أن تكون بوفيهات صرف الطعام مجهزة بحيث تكون هناك واجهات زجاجية أو شفافة لعرض الطعام وحماية الطعام من التلوث الخارجي كالسعال أو العطس، كما ينبغي تغليف جميع أواني المواد الغذائية الجاهزة للتقديم، وعند السكب لا يفتح الغلاف كاملاً بل يفتح فقط جزء منه وخصوصاً عند تقديم البطيخ أو الشمام.
- يمنع إستعمال نفس الأطباق لأكثر من مرة في البوفيهات المفتوحة

- يجب الاهتمام بالنظافة الشخصية وبالمظهر العام للعاملين في مجال تقديم الطعام (غسل اليدين، تقليم الأظافر، نظافة الملابس وترتيبه...). وذلك لأن الجراثيم تعيش على جميع الأسطح وعلى الأيدي ويكون الاهتمام بالنظافة الشخصية أمراً إلزامياً وليس أمراً شخصياً لمنع نقل الجراثيم أو نشرها.
- عند تقديم الطعام التأكد من أن الأطعمة الباردة تقدم بحيث لا تزيد درجة حرارتها على (٤, ٤ م°)، والأطعمة الساخنة يجب أن تقدم ساخنة ويتصاعد منها البخار الساخن بحيث لا تقل درجة حرارتها عن (٦٠ م°) والتحرك المستمر للطعام للتأكد من تجانس درجة الحرارة في أوعية التسخين أو التبريد، وأن يكون لهذه الأوعية أغطية للحفاظ على درجة حرارتها.
- تسخين الأطباق مسبقاً عند تقديم الطعام الساخن، كما يتم أيضاً تبريد الأطباق مسبقاً لتقديم الطعام البارد أو وضع ثلج تحت أواني



- تقسيم العمل بين العاملين في تقديم الطعام في البوفيهات إلى مجموعتين « الفصل في الخدمة » ، المجموعة التي تعمل على جمع الأدوات المستعملة وتنظيف الموائد، والمجموعة الثانية التي تعمل فقط على تقديم الطعام والشراب؛ وذلك تجنباً لتلوث الطعام المقدم.



- وذلك لتجنب التلوث المتبادل وأن تكون الملاعق دائماً متجهة إلى أعلى.
- التعامل مع الأدوات كأنها مقسمة إلى جزئين، الجزء الذي يلامس المادة الغذائية أو الذي يلامس الفم ويمنع حمل الأدوات من هذا الجزء، والجزء الذي يلامس اليد والذي يمكن أن تمسك أو تحمل الأدوات منه، فمثلاً يحمل الكأس من القاعدة ويمنع وضع اليد داخله، كما يحمل الطبق من الأطراف ولا تغمس الأصابع داخله، وتحمل الفصيات فقط من الطرف الذي يمسك باليد ولا يمسك أبداً من الطرف الذي يستعمل لتناول الطعام، وتحمل الفنجان من الطبق الصغير الذي يوضع تحت الفنجان، كذلك يتم حمل كأس الماء للتقديم من الطبق الصغير الذي يوضع تحت الكأس.
- يمنع حمل الأدوات بعضها فوق بعض، بل يجب استعمال الأدوات والمعدات المناسبة لحملها أو لنقلها من مكان إلى آخر.
- استعمال الأدوات المناسبة والمعقمة لغرف الثلج مثل مغرفة ستانلس ستيل، ويمنع غرف الثلج باليد أو استعمال أدوات زجاجية قابلة للكسر، وكذلك يمنع تقديم الثلج المستعمل في تبريد المواد الغذائية.



رابعاً: تنظيف المطاعم وتطهيرها

تعتمد سياسة التنظيف والتطهير على التأكد من خلو الأدوات والمعدات من ملوثات الطعام سواءً في مناطق إعداد وتجهيز الطعام أو في مناطق تقديم الوجبات.

التنظيف	التطهير
إزالة جميع بقايا الأغذية والفضلات الناتجة من عمليات التحضير والتجهيز من على جميع الأسطح الملامسة للغذاء	هى عملية تتم باستخدام مواد كيميائية مع الحرارة للتقليل من أعداد الميكروبات المرضية التي تتواجد على جميع الأسطح الملامسة للغذاء



المخاطر المحتمل حدوثها أثناء التنظيف والتطهير:

- بقايا الأغذية في الأطباق المغسولة والتي لم تغسل جيداً كوجود بقايا دهنية حيث تصبح مصدراً خطيراً للتلوث.
- حدوث تلوث كيميائي في حالة عدم شطف الأواني جيداً من بقايا المنظفات.

خامساً: الآفات في المطاعم وطرق مكافحتها

تعتبر الآفات من أهم المشاكل التي تواجه المنشأة الغذائية لما تلغفه من الأغذية وما تسببه من أمراض للإنسان. يتضمن برنامج المكافحة لهذه الآفات إجراءات وقائية عن طريق اتباع الشروط الصحية بيئياً وبالتصميم السليم للمنشأة وفيما يلي بعض الإجراءات الصحية للحد من انتشارها:

- التصميم الجيد للمباني بحيث تكون معزولة عن الجو الخارجي ومن الداخل مبنية بطريقة لا تسمح باتخاذها مأوى لهذه الآفات، إذ يجب أن تكون خالية من الشقوق والشروخ والأماكن المهملة والأركان الضيقة.
- التخلص من النفايات أولاً بأول وبطريقة لا تتيح للحشرات فرصة للتكاثر.
- التخلص من المياه الراكدة وكل ما من شأنه إيواء الحشرات.
- العناية بنظافة دورات المياه وأماكن الصرف حتى لا تكون مأوى للحشرات.

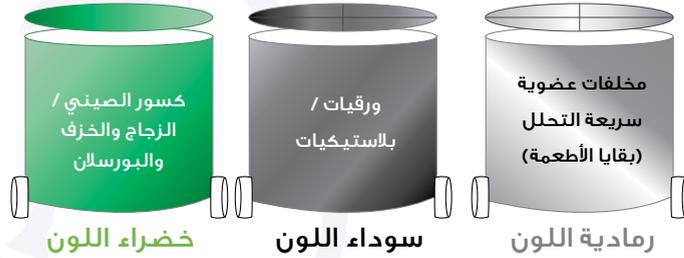
نقاط التحكم لمنع حدوث أى خلل بعملية التنظيف والتطهير:

١. الالتزام بضبط تركيزات المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف كما هو مدون على بطاقة الإستخدام الخاصة بها.
٢. اتباع سياسة نظف حيثما كنت.
٣. تخصيص أحواض مستقلة خاصة لغسل الأواني وأخرى لغسل الأيدي وثالثة لغسل وتطهير الخضروات والفاكهة وهكذا.
٤. توفير بطاقة الأمان الخاصة بكل مادة كيميائية والاحتفاظ بنسخة منها في مخزن الكيماويات.

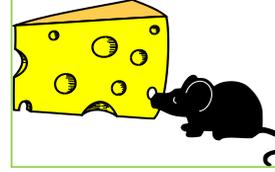


سادساً:
التخلص من نفايات
المطاعم

تنتج المنشآت الغذائية أنواع متعددة من الفضلات صلبة أو سائلة، عضوية أو غير عضوية، ذاتية أو غير ذاتية، قابلة للتحلل حيوياً أو غير قابلة للتحلل، خلال وأثناء عمليات الإنتاج (تخصير، تجهيز، طهي) لذلك لا بد من توفير حاويات (صناديق) داخل وخارج صالات تجهيز وإعداد الطعام للتخلص من الفضلات بألوان مختلفة حسب نوع الفضلات التي ستلقى بها والتي تقسم إلى:



برامج التحكم في القوارض والحشرات



- المحافظة على الأبواب مغلقة
- مصائد للفئران لا كيميائيات
- مصائد ذباب كهربائية
- إزالة وحماية الغذاء
- تدقيق وفحص داخلي للمنشأة
- تقليل أماكن دخول المبنى





المخاطر المتوقعة التي يمكن أن تنتج من النفايات أو أثناء جمعها والتخلص منها:

١. تراكم النفايات يؤدي إلى جذب الحشرات.
٢. تراكم الزيوت والشحوم داخل حاويات النفايات وعدم تنظيفها دورياً يؤدي إلى نمو البكتيريا الضارة.
٣. التداول غير الصحي للنفايات التي يمكن أن تكون مصدراً من مصادر التلوث العرضي.
٤. حاويات النفايات غير السليمة والتي تحوي كسوراً أو شروخاً قد تكون مصدراً للتلوث.

نقاط التحكم التي يجب مراعاتها لضمان التخلص الصحي من النفايات:

١. تحديد المناطق التي يجب أن توضع بها الحاويات داخلياً وخارجياً.
٢. التأكد من أن المادة المصنوع منها هذه الحاويات صلبة قوية لا تتفاعل مع المخلفات خاصة العضوية.
٣. أن تكون هذه الحاويات ذاتية الغلق.
٤. أن تبطن هذه الحاويات من الداخل بكيس بلاستيكي غير مثقب.

اتباع الوسائل المناسبة للتخلص من الفضلات (السائلة والصلبة) كما يلي:

- يتم تصريف الفضلات السائلة إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة امتصاص (بيارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منه بمتراً.
- تجميع الفضلات الصلبة أولاً بأول في حاويات محكمة الغلق لمنع تسرب الروائح الكريهة.





أمثلة خاطئة

٥. أن تتم عملية تنظيف وتطهير جميع الحاويات كلما تم تفريغها من النفايات.
٦. أن تتم عملية تنظيف وتطهير الأماكن المحيطة بالحاويات الداخلية والخارجية جيداً.



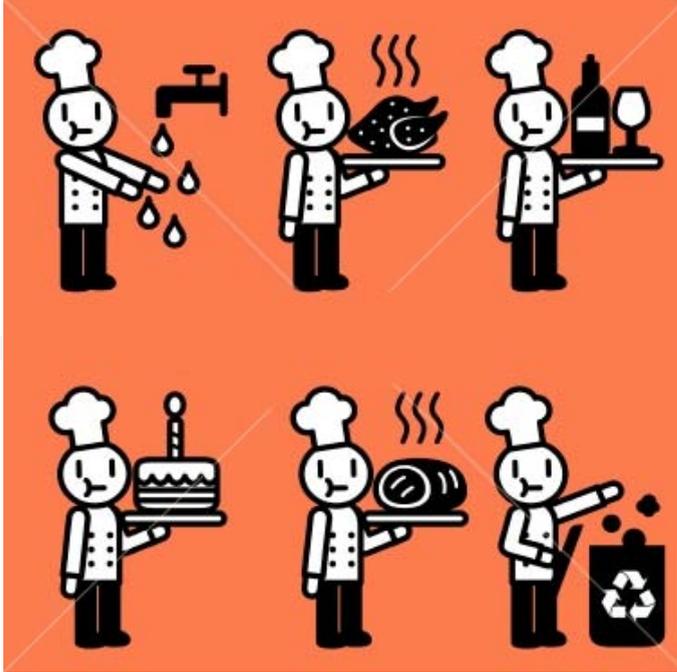


التفتيش الصحي على المطاعم

أهم النقاط التي يجب مراعاتها عند القيام بعملية التفتيش:

١. الموقع: هل يتناسب الموقع وطبيعة عمل المطعم؟
٢. مظهر المبنى من الخارج: هل المبنى حديث أم قديم، نوع المبنى (طين، مسلح، خشب) هل يتسم ببساطة وسهولة التنظيف والكشف عن الحشرات والقوارض؟
٣. المبنى من الداخل: الحكم على النظافة العامة، من خلال ما يلي:
 - الأبواب: هل الأبواب الخارجية محكمة أم لا؟
 - الشبابيك: هل هي مزودة بسلك رفيع؟
 - الأرضيات: هل هي خرسانية خشنة أم ملساء أم مفروشة بالكامل؟
 - الجدران: هل هي ملساء أم بها شقوق أم مدهونة؟
 - السقوف: يلاحظ وجود الأسقف المعلقة من عدمها، كما يلاحظ أى تركيبات في السقف كالمراوح ولاسيما في صالة الطعام حيث يمكن أن تلوث الأغذية إذا كانت ملوثة بالأتربة.

٤. المطبخ: يتم ملاحظة المعدات والأواني، مدى نظافتها ومدى ملائمة الأواني للأغراض المستخدمة من أجلها، كما تلاحظ أرضية وجدران وسقف المطبخ وحوض الغسيل.
٥. طاولات الطعام: فحص نظافة الطاولات والملاعق والشوك التي توضع على الطاولة.
٦. دورات المياه: يلاحظ وجود المغاسل بمكان منفصل عن الحمامات ويلاحظ العدد هل يتناسب مع حجم المطعم، وتلاحظ الأرضيات والجدران والأسقف ووجود الماء الحار والبارد والصابون وأدوات تجفيف الأيدي، ويراعى ألا تفتح أبواب دورات المياه مباشرة على صالات الخدمة أو المطبخ.
٧. الإضاءة: فحص الإضاءة في الأماكن المختلفة من المطعم ومدى تناسب شدة الإضاءة مع المكان.
٨. المخزن: فحص نوعية المواد المخزنة بعدم الخلط بين مواد التنظيف والمواد الغذائية.
٩. العمال: يلاحظ ما يلي:
 - السلوك المهني من حيث كيفية تناول الأدوات والأكواب والأطباق بالأيدي.



بعض أعمال متداولي الأغذية

- وجود الشهادة الصحية وأن تكون سارية المفعول.
- مدى توافر زي خاص بالمطعم ومناسبتة للغرض.
- نوع الأحذية ومناسبتها للعمل.
- مدى وجود غطاء الرأس ونظافته.
- مدى وجود القفازات من عدمه.
- نظافة الشعر والأيدي والزي.

١٠. التنظيف: تلاحظ خطوات التنظيف والمواد المستخدمة ومدى ملاءمتها لكل حالة، وفي حالة وجود غسالة صحن آلية تلاحظ طريقة تشغيلها، وهل يستخدم التركيز المناسب من المنظف مع التأكد من ضبط درجة الحرارة لكل مرحلة.
١١. النفايات: يلاحظ مدى وجود حاويات بأغطية محكمة القفل في الأماكن المخصصة لها.

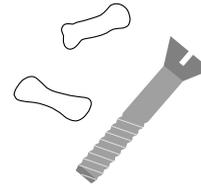
مصادر تلوث الغذاء



الغذاء الآمن ؟

ماذا تعني كلمة غذاء آمن ؟

- هو الغذاء الذي لا يؤدي إلى مخاطر صحية سواء لمن يقوم بإعداده أو لمن يقوم باستهلاكه وتقسم هذه المخاطر إلى:
- المخاطر إما أن تكون بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية.
 - المخاطر البيولوجية إما أن تكون بكتيريا أو فطريات أو ديدان أو فيروسات.
 - المخاطر الكيميائية مثل المبيدات وبقايا الأدوية والهرمونات.
 - المخاطر الفيزيائية مثل أي جسم غريب في الغذاء.



مخاطر طبيعية
(فيزيائية)



مخاطر ميكروبية
(بيولوجية)



مخاطر كيميائية

أنواع البكتيريا التي تنتقل عن طريق الغذاء

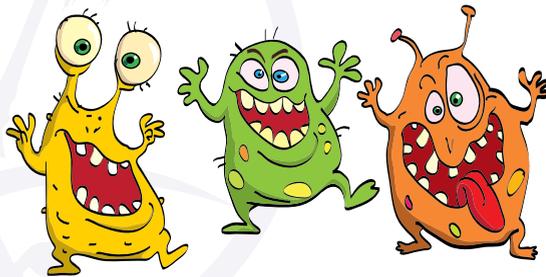
الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية

بكتيريا مفرزة للسموم

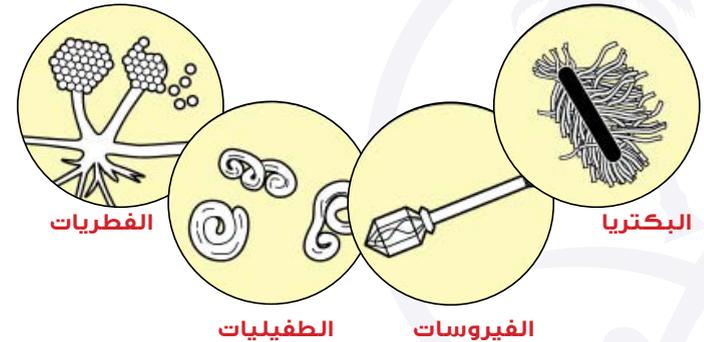
- كولستريديم بوتيو لينم
- كولستريديم بيرفرنجنيس
- استافيلو كوكس أورييس
- باسيلس سيريس

بكتيريا تتكاثر بالأعضاء

- عائلة سالمونيلا
- عائلة شيغلا
- عائلة بروسيلا
- عائلة كاميلوباكتر
- الإيشيريشيا كولاي
- فيريوباراهيموليتيكس
- الليستريا مونوسيتوجينيس



إن التسمم الغذائي تسببه كائنات حية دقيقة لا ترى بالعين المجردة قد تكون بكتيريا، فيروسات، طفيليات أو فطريات، وذلك عن طريق السموم التي تفرزها هذه الجراثيم في الأغذية وداخل الجهاز الهضمي للإنسان أو نتيجة تكاثر هذه الجراثيم في الأطعمة. إذا توافرت للجراثيم العوامل المناسبة لنموها وتكاثرها بشكل سريع في الغذاء مثل الرطوبة، الحرارة المناسبة وعدم احترام قواعد الصحة والنظافة، فإنه يزداد خطر التعرض للتسمم الغذائي نتيجة لذلك.



السلامة والصحة المهنية في المطاعم

- من الأمور الهامة التي يجب مراعاتها في المطاعم متطلبات السلامة لما لها من أهمية في الحفاظ على صحة العمالة من الأخطار المهنية والكوارث، وتتمثل الأخطار في ما يلي:
- أخطار ميكانيكية كالانزلاق على الأرض، وجروح السكاكين والمناشير الكهربائية والفرامات.
 - أخطار الغاز كالاختناق والانفجار والحرائق.
 - أخطار التيار الكهربائي كالصواعق والحرائق.
 - أخطار حرارية مثل المواقد الساخنة وزيت القلي والبخار والماء الساخن ويتمثل ذلك في الحروق.



الأخطار الميكانيكية

طريقة استخدام طفاية الحريق



الخطوة الثانية:
التأكد من جاهزية الطفاية



الخطوة الأولى:
أسحب صمام الأمان



الخطوة الرابعة:
توجيه الصفاية
لمساعدة اللهب



الخطوة الثالثة:
التحرك من الحريق
بمسافة معين



الخطوة الخامسة:
التأكد من إخماد
الحريق وإخماده



الخطوة السادسة:
الضغط على الكبس
والغشاء الخارج



حروق الدرجة الأولى



حروق الدرجة الثانية



حروق الدرجة الثالثة



إشارات خطورة المواد الكيميائية



مادة سامة



مادة كاوية وحارقة



مادة قابلة للاشتعال



مادة متفجرة



مادة مؤكسدة



مادة مهيجة



مادة مشعة



مادة ضارة للبيئة



مادة ضارة

- الاحتياطات الواجب مراعاتها للحد من الأخطار السابقة:
 • اختيار العمال المهرة ممن لديهم الخبرة للحد من حدوث الأخطار المهنية .
 • أن تنفذ المباني وفق الاشتراطات التي تضعها الجهات المسؤولة عن السلامة (الدفاع المدني).
 • يتم اختيار الآلات والمعدات والأواني التي لا يشكل إستعمالها خطورة على المستخدم .
 • أن تكون هناك تعليمات واضحة للعاملين بخصوص قواعد السلامة .
 • عند حدوث أي كارثة يجب عمل تقصص تام وتحديد الأسباب والمتسببين في وقوعها لتلافي ذلك مستقبلاً .

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٧١
ردمك: ١-٧٣-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨