



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

النظافة الشخصية للعاملين بالمنشآت الغذائية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



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

النظافة الشخصية للعاملين بالمنشآت الغذائية

٢٠١٤هـ / ١٤٣٥م



وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية
النظافة الشخصية للعاملين في المنشآت الغذائية. / وزارة الشؤون البلدية و
القروية -. الرياض ، ١٤٣٤هـ

٢٤ ص: ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٩٣-٩٢-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- الصحة الوقائية ٢- الامراض أ.العنوان
ديوي ٣١، ٦١٣ ١٤٣٤/٣١٩٩

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩٩

ردمك: ٩٣-٩٢-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



٥	مقدمة
٦	عناصر الممارسات الشخصية الجيدة
٧	السيطرة على الأمراض
٨	الإعتمادات الصحية الشخصية
١٠	الملابس
١٢	نظافة الأيدي
٢١	الإلتهبات والأربطة المفتوحة
٢٢	التدخين ومضغ اللبان والحلوى
٢٣	إرشادات الزائرين

تعتبر النظافة الشخصية ذات أهمية قصوى في احتفاظ المنتج بجودته وسلامته، فالمستوى المنخفض من النظافة الشخصية يتسبب في تلويث المنتج؛ مما يؤدي إلى فساده أو حدوث حالة مرضية للمستهلكين جراء تناوله.

والله ولي التوفيق

وكالة الوزارة للشئون البلدية



(١) السيطرة على الأمراض

- استبعاد أي شخص مصاب بمرض معد ، أو حملة لميكروب مرض معد ، أو مصاب بجروح أو بثور أو قرح معدية عن العمل في عمليات إعداد وتصنيع وتداول الغذاء، طالما أن هناك احتمال لتلوث الخامات أو المنتجات النهائية مما يجعلها وسيلة لنقل المرض إلى أشخاص آخرين.



- يجب على العاملين العائدين للعمل بعد الانقطاع نتيجة للإصابة بمرض معد الحصول على تقرير طبي يفيد سلامتهم وشفاءهم تماماً من المرض وبالتالي صلاحيتهم للعمل بالمنشأة.

عناصر الممارسات الشخصية الجيدة

١. السيطرة على الأمراض.
٢. الاعتبارات الصحية الشخصية.
٣. الملابس.
٤. نظافة الأيدي.
٥. الالتهابات والأربطة المفتوحة.
٦. عدم التدخين ومضغ اللبان والحلوى.
٧. إرشادات عامة (للزائرين، لضباط الأمن، للعاملين بالمخازن، لمورّدي الخامات، للعاملين بالصيانة).



(٢) الاعتبارات الصحية الشخصية

- أن يتوفر لدى العاملين درجة عالية من النظافة الشخصية لمنع تلوث المنتجات النهائية.
- تغطية شعر العاملين تماماً بغطاء الرأس وكذلك اللحية بغطاء الذقن.
- عدم استخدام الخواتم ، الحلق ، الساعات ، السلاسل ، وغيرها من المجوهرات والمتعلقات الشخصية في المنشأة أثناء العمل.
- عدم استخدام وسائل التجميل من طلاء الأظافر واستخدام الرموش الصناعية في صالات الإنتاج.
- أن تكون الأظافر قصيرة دائماً لتوفير الأمان الصحي لكل من العامل والمنتج النهائي.





(٣) الملابس

- ارتداء الملابس الخاصة بالعمل من قبل العاملين.
- أن تكون الملابس وأغطية الرأس خاصة بالعمل.
- قيام العاملين بتغيير الملابس الخاصة بالمنشأة الغذائية في الأماكن المخصصة بعيداً عن ملابس الخروج.
- يمنع التواجد في صالات الإنتاج في حالة ارتداء ملابس الخروج.
- في حالة ارتداء الفانلات الخارجية يجب أن تكون نظيفة ويحتفظ بها أسفل الملابس الخاصة بالعمل.
- أن يكون الجزء العلوي من الملابس الخاصة بالعمل خالياً من الجيوب؛ وذلك لتجنب وضع الأقلام، الترمومترات، أو أي أشياء يمكن حملها أعلى منطقة الوسط أو خلف الأذن أثناء العمل في صالات الإنتاج.

- ألا تحتوي الملابس الخاصة بالعمل على أزرة أو سوستة ويفضل الملابس ذاتية الالتصاق.
- ألا يوضع على الملابس الخاصة بالعمل أي ملصقات أو دبابيس يمكن أن تسقط في المنتج.
- في حالة وضع البطاقة التعريفية سواءً للعاملين أو للزائرين أن يتم تثبيتها في منطقة الوسط.
- في صالات الإنتاج التي قد يلامس فيها المنتج ملابس العاملين يجب ارتداء مريلة من نسيج خالٍ من الثقوب، وخلع هذه المريلة قبل الذهاب إلى دورة المياه.
- ارتداء الأحذية الخاصة بالمنشأة في صالات الإنتاج والتصنيع.
- أن تكون الأحذية نظيفة وفي حالة جيدة وخالية من الثقوب أو الشقوق.
- تثبيت سدادات الأذن في سلسلة حتى لا تسقط في المنتج.
- أخذ الاحتياطات الكافية في حالة ارتداء النظارات الطبية أو الواقية حتى لا تسقط في المنتج.
- أن تكون العدسات اللاصقة من مادة مأمونة المخاطر.

لا تنس تلك المناطق عند غسل الأيدي



(٤) نظافة الأيدي

- أن تتم عملية غسل الأيدي بصورة جيدة، بالإضافة إلى غمر اليدين في محلول مطهر مع ضرورة تخفيف الأيدي بعد الغسل إما باستخدام فوط ورقية عالية الامتصاص أو الهواء الساخن فقط .
- ضرورة غسل وتطهير كل من الأيدي وأغطية الأيدي أو استبدالها بعد لمس أي أشياء غير نظيفة مثل (القواعد المستخدمة في عمليات التخزين والأرضيات والصناديق وحك الرأس...).
- في حالة استخدام أغطية الأيدي (القفازات) يجب أن تكون من مطاط خالٍ من الثقوب، ويجب الاحتفاظ بها في حالة نظيفة وتطهيرها بصفة مستمرة .





وحدات غسل الأيدي

١. أن تكون وحدات غسل الأيدي في أماكن متاحة للعاملين حتى يمكن تشجيعهم على غسل الأيدي بصورة دائمة.
٢. أن تعمل هذه الوحدات في حالة جيدة وأن يتم صيانتها باستمرار كما يجب ألا تستخدم في غير الغرض الأساسي منها وهو غسل الأيدي.
٣. أن تتوفر وحدات غسل الأيدي في أماكن الإعداد والتصنيع وأماكن غسل المعدات وأماكن تناول الطعام ودورات المياه.
٤. أن يتوفر بها كل من الماء الجاري البارد والدافئ (درجة حرارته ما بين ٤٥°م - ٥٠°م).
٥. أن يتوفر بها الصابون سواءً كان سائلاً أو مسحوقاً أو قطعاً ويفضل الصابون السائل.
٦. يشترط توفر مناشف ورقية عالية الامتصاص.
٧. استخدام مجفف الهواء الساخن يعد بديلاً جيداً في حالة عدم توفر المناشف الورقية مع كون الأخيرة أفضل.

خطوات غسل الأيدي

١. يتم وضع الأيدي تحت ماء دافئ جار من الصنبور بحيث يكون الماء ساخناً بدرجة يمكن تحملها (٤٥° - ٥٠°م تقريباً).
٢. يتم وضع كمية كافية من الصابون على الأيدي للمحافظة على سلامة الجلد (قد يستعمل الصابون سائلاً أو مسحوقاً أو قطعاً).
٣. يتم دعك الأيدي معاً لمدة ٢٠ ثانية على الأقل.
٤. تنظيف ما بين الأصابع وتحت الأظافر (يفضل استخدام فرشاة للأظافر).
٥. شطف الأيدي جيداً تحت الماء الجاري للتخلص من آثار الصابون.
٦. ضرورة تجفيف الأيدي جيداً باستعمال المناشف الورقية عالية الامتصاص.
٧. يتم غلق الصنبور أوتوماتيكياً أو باستخدام الكوع إذا كان مجهزاً لذلك أو باستخدام المنشفة الورقية.
٨. التخلص من المنشفة الورقية بحاوية النفايات الملحقة.

إستخدام مطهرات الأيدي

- مطهرات الأيدي يتم تجهيزها على الحالة السائلة لاستخدامها في تقليل عدد الكائنات الحية الدقيقة على سطح الجلد.
- قد تستخدم مطهرات الأيدي بعد غسل الأيدي لتطهيرها.
- ألا تستبدل مطهرات الأيدي بأي نوع آخر من المطهرات غير معلومة المصدر أو غير المصرح باستخدامها للأيدي.

متى يجب غسل الأيدي؟

- بعد استخدام دورات المياه .
- قبل وبعد تناول المواد الغذائية الخام .
- بعد لمس الشعر أو الوجه أو الجسم .
- بعد العطس والكحة واستخدام المناديل الورقية .
- بعد الأكل والشرب ومضع اللبان أو التدخين .
- بعد استخدام كيماويات التنظيف والتلميع والتطهير .
- بعد التخلص من المخلفات والقاذورات .
- بعد تنظيف المناضد أو الأطباق المستعملة .
- بعد لمس المرايل أو المناشف غير النظيفة .
- بعد لمس أي شيء آخر من شأنه تلوث الأيدي مثل المعدات والأسطح والملابس غير النظيفة .

متى يجب تغيير القفازات؟

- بمجرد اتساخها أو قطعها.
- قبل البدء في مهمة مختلفة.
- مرة على الأقل كل (٤) ساعات أثناء استمرار العمل وقد تقل المدة عن ذلك في حالات الضرورة.
- بعد تداول المواد الخام وقبل تداول المواد المصنعة أو الجاهزة للأكل.



استخدام أغطية الأيدي (القفازات)

- تحتم بعض الأنظمة الخاصة بالتشريعات الصحية على العاملين في إعداد الأغذية الجاهزة للأكل ارتداء القفازات أثناء أداء أعمالهم.
- غسل الأيدي جيداً قبل ارتداء القفازات.
- غسل الأيدي جيداً عند تغيير القفازات .
- عدم استخدام القفازات في أماكن غسل الأيدي.
- أن تكون القفازات من مطاط خال من الثقوب أو من مادة لينة، كما يجب الاحتفاظ بها في حالة نظيفة ومطهرة بصفة مستمرة (يفضل ذات الاستخدام الواحد).
- أن يؤخذ في الاعتبار عدم استخدام القفازات بغرض إعطاء شعور غير حقيقي بالسلامة.



(٥) الالتهابات والأربطة المفتوحة

- تعتبر الالتهابات والأربطة الطبية المفتوحة مأوى للبكتيريا والتي يمكن أن تسبب بعض الأمراض؛ ولذا يجب ألا تكون هناك فرصة لملامستها للمنتج النهائي.
- يجب ارتداء أغطية الأيدي (القفازات) على الأربطة الطبية في صالات الإنتاج.
- يجب أن تكون الأربطة الطبية المستخدمة ذات لون داكن؛ لتمييزها عن المنتج النهائي.

شروط عامة تتعلق بنظافة الأيدي

- أن تكون الأظافر قصيرة ونظيفة باستمرار، حيث يجب عدم استخدام طلاء الأظافر والأظافر الصناعية أو البلاستيكية
- عند تداول الأغذية يجب تغطية الجروح أو الأجزاء الملتهبة بضمادات نظيفة.
- في حالة تغطية الأيدي أو الأصابع بضمادات يجب ارتداء القفازات أو وضع غطاء على الإصبع لحماية الضمادات ومنعها من السقوط.
- في الأغذية التي يتم إعدادها أو تصنيعها من الضروري نقل العامل المصاب إلى منطقة عمل أخرى لا يتم تداول الأغذية بها.

(٧) إرشادات الزائرين

يجب تطبيق كل عناصر الممارسات الجيدة لعمليات التصنيع على الزائرين من حيث:

- ارتداء غطاء الرأس.
- ارتداء القفازات.
- ارتداء رداء خاص لتغطية ملابس الخروج والملابس يجب أن تكون نظيفة وجافة.
- ارتداء غطاء الحذاء.
- قص الأظافر والشارب.
- عدم ارتداء الحلي أو الساعات... الخ، وفي حالة صعوبة خلع الخواتم يجب تغطيتها بشريط لاصق.
- عدم الأكل أو التدخين.
- منع المرضى أو الذين يعانون من جروح أو بثور يصعب تغطيتها من الدخول.

(٦) التدخين ومضغ اللبن والحلوى

يمنع التدخين ومضغ اللبن والحلوى في صالات الإنتاج والأماكن الأخرى التي يتم تحديدها بواسطة الإدارة؛ وذلك لتقليل خطر تلوث المنتج عن طريق انتشار البكتيريا من الفم والأيدي.

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩٩
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٩٣-٩