

أنظمة وتشريعات السلامة الغذائية المتبعة في المملكة العربية السعودية

د. نسرین محمد عبدالسلام

أستاذ مساعد-تكنولوجيا وسلامة الأغذية

جامعة الملك عبدالعزيز

قسم الغذاء والتغذية

اللقاء
الأول
1st Forum



نبذة عن الجهات الرقابية المختصة بسلامة الأغذية



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

الهيئة العامة للغذاء والدواء

تطبيق نظام رقابي متكامل يستند على أسس علمية يتسم بالشفافية ، ويحقق مستويات عالية من سلامة الغذاء وجودته ، بمشاركة الأطراف ذات العلاقة (وزارة التجارة، وزارة الزراعة، وزارة الصحة، وزارة الشؤون البلدية والقروية).

- سلامة الغذاء للإنسان والحيوان و مأمونية و فعاليتيه.
- مأمونية وسلامة المبيدات.
- وضع سياسة واضحة للغذاء والتخطيط لتحقيق اهدافها.
- اصدار اللوائح الفنية والمواصفات القياسية واصدار القوانين الخاصه بالاغذية والرقابة على المصانع الغذائية والاستيراد والتصدير.

نبذة عن الجهات الرقابية المختصة بسلامة الاغذية



وزارة الشؤون
البلدية والقروية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

الحفاظ على سلامة الغذاء ووضع الأنظمة الصحية التي تحمية من التلوث والفساد

- وضع تفصيل للإشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني المحلات وتجهيزاتها بما يكفل سلامتها ومناسبة تصميمها واستمرارية الصيانة والنظافة
- مراقبة المتطلبات الصحية للمواد الغذائية الداخلة في التصنيع وصلاحية الأطعمة المنتجة
- وضع الاشتراطات الصحية للعاملين التي تحدد المعايير والضوابط الصحية لسلامتهم وخلوهم من الأمراض ونظافتهم الشخصية والممارسات السليمة في تداول الأغذية.
- استخراج الشهادات الصحية ومتطلباتها من فحوصات وتطعيمات

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

مواصفات الغذاء الجيد

طازج

غير مغشوش

غير فاسد

غير ضار بالصحة

4

- تكون جميع المواد الغذائية المستخدمة الداخلة في تصنيع و تحضير الوجبات الغذائية نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية / الخليجية الخاصة بكل منها.

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

مواصفات الغذاء الجيد

طازج

غير مغشوش

غير فاسد

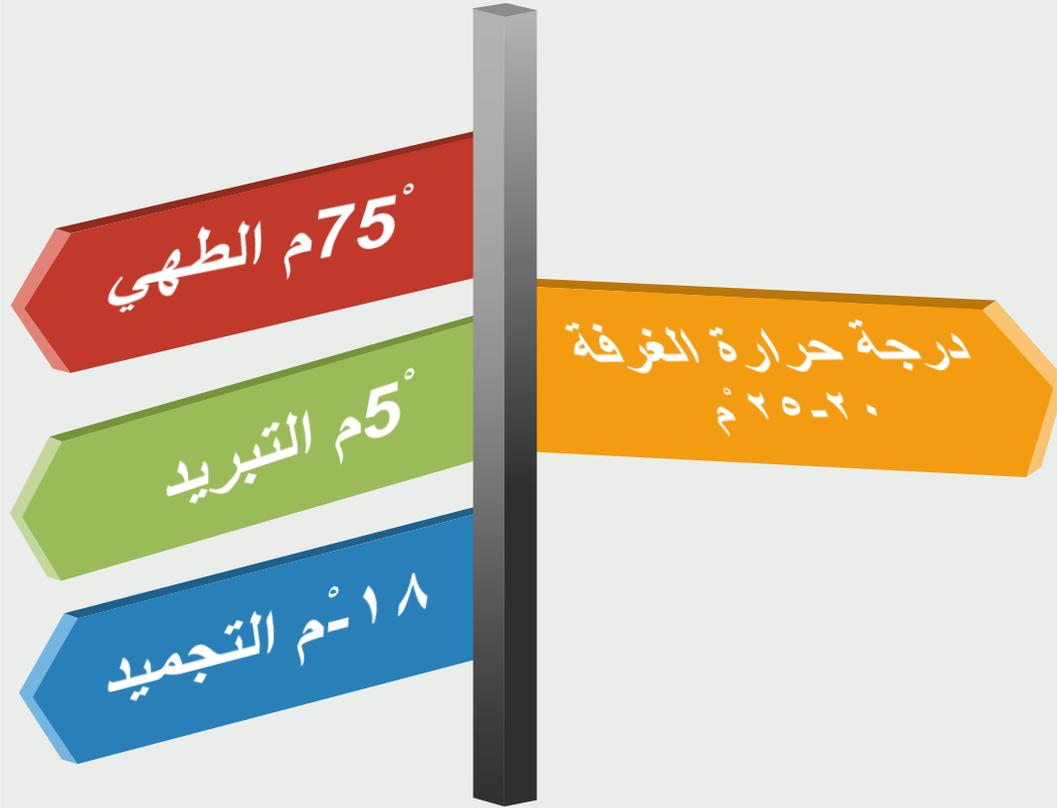
غير ضار بالصحة

5

- تكون جميع المواد المضافة للمواد الغذائية مثل (الألوان والمحسّنات والمنكهات ... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية السعودية/الخليجية.
- لا يتم تقديم أطعمة أو مشروبات محضره من اليوم السابق ويتم تحضير العصائر طازجة عند طلبها .

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

درجات الحرارة



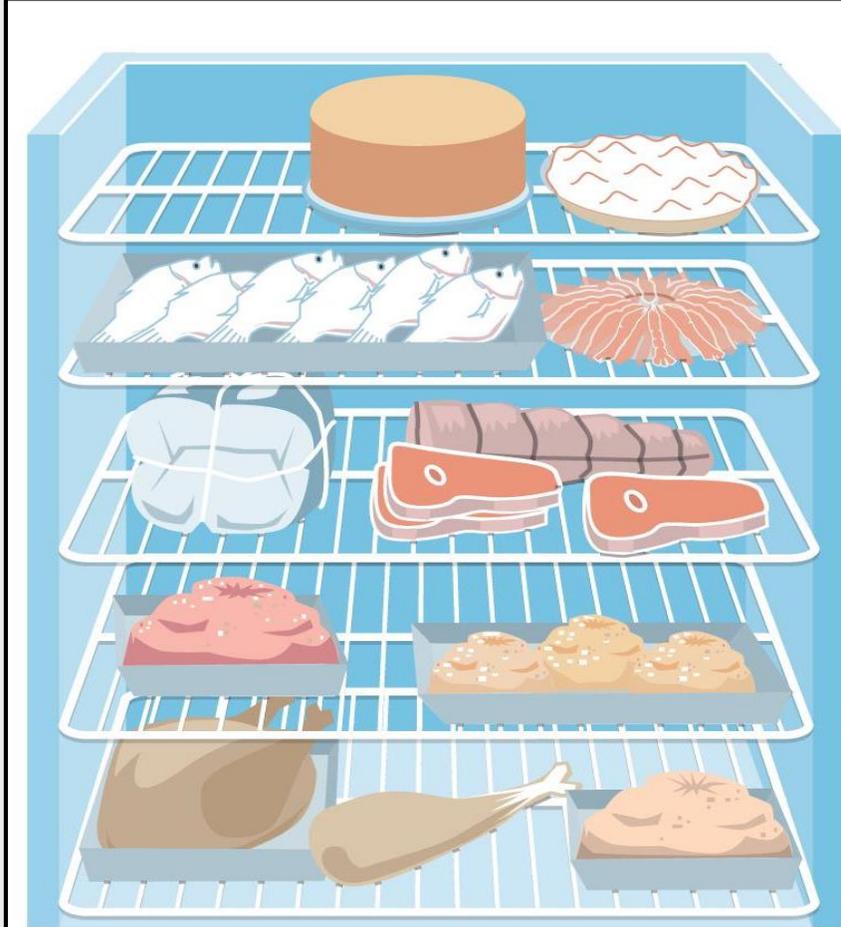
- تطهى و تحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة لكل نوع بالتبريد أو التجميد أو على درجة حرارة الغرفة.

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية



- تستخدم المواد الغذائية المحفوظة بالتجميد مباشرة فور اتمام عملية التسييح (اذابة الثلج منها) ولا يجوز إعادة تجميدها مرة أخرى ويجب أن تتم عملية التسييح داخل ثلاجات التبريد.

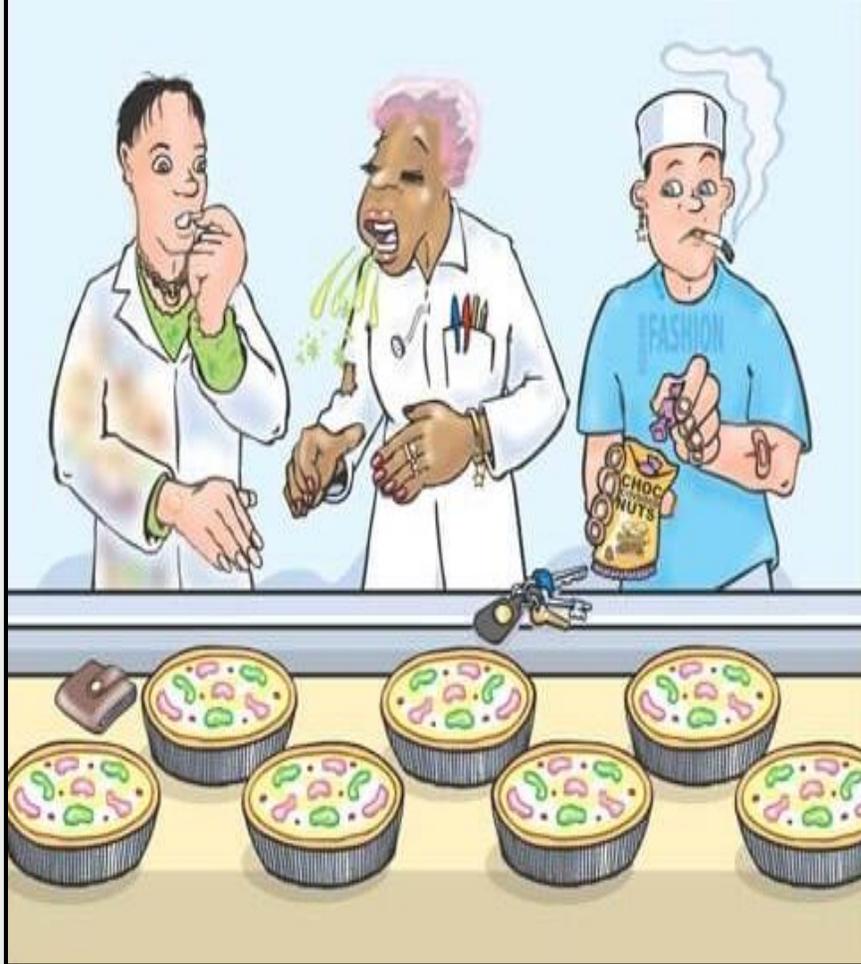
الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية



■ ترتب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لانتلاف بعضها البعض ، والذي يعبر عنه بما يسمى بـ (التلوث الخلطي أو المختلط).

■ مع وجوب عدم ملامسة اللحوم والدواجن والأسماك النيئة للأغذية المطهية أو التي تؤكل طازجة.

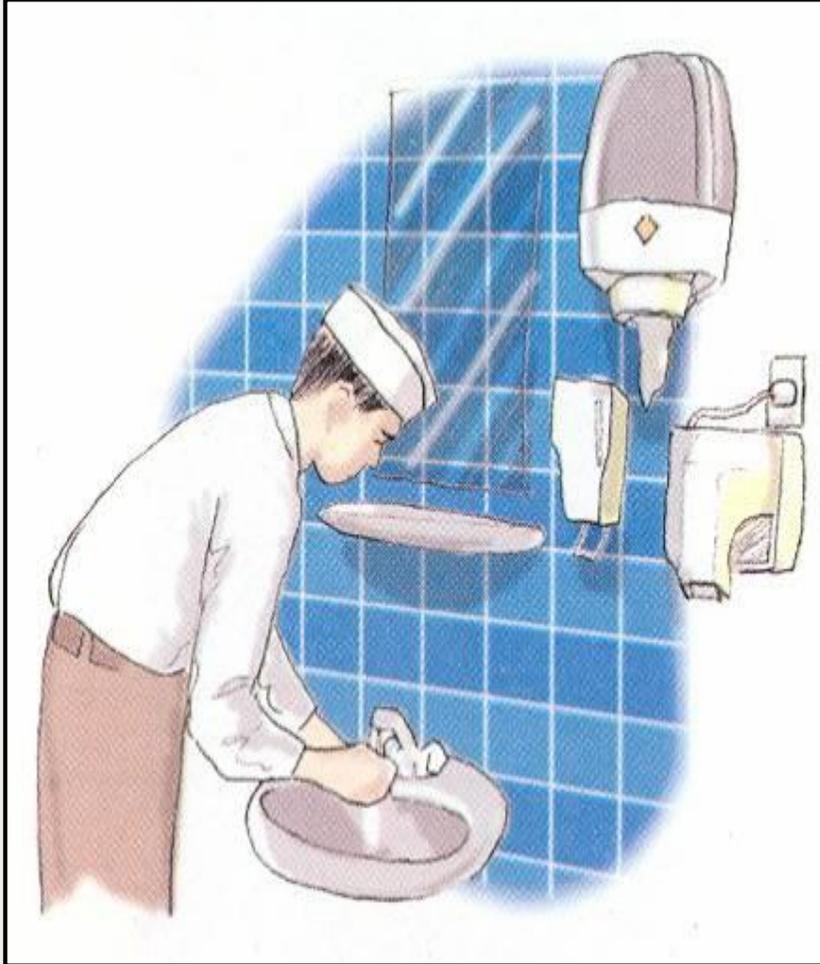
الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين



أولاً : إشتراطات العاملين:

١. يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .
٢. يحصن جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية أو أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.
٣. يراعى أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر مع العناية بنظافة ابدانهم.
٤. عدم تناول الأكل والشرب داخل أماكن اعداد الطعام .
٥. عدم النوم في أماكن العمل.

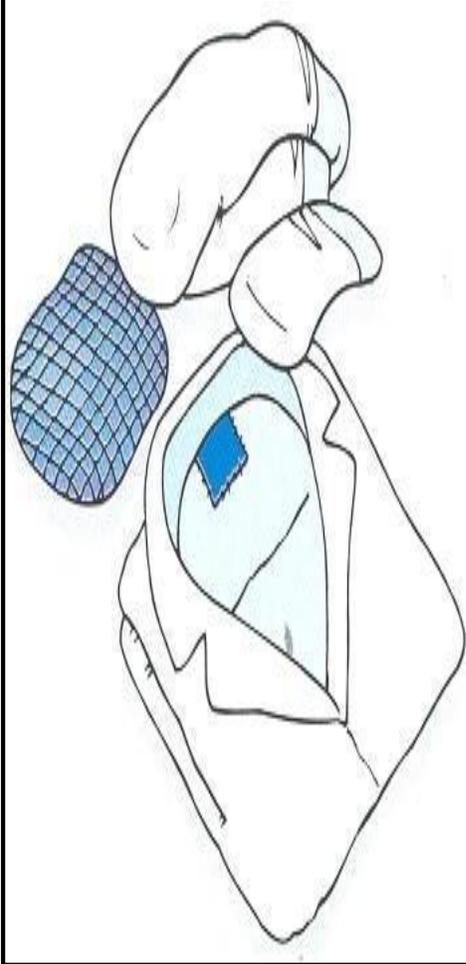
الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين



يتبع: اشتراطات العاملين:

٦. يزود عمال الغسيل بقفازات وأحذية ذات رقبة ومرايل لا تمتص الماء.
٧. يجب ارتداء العمال للقفازات الصحية التي تستخدم مرة واحدة عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات.
٨. يجب على صاحب الاختصاص داخل المنشأ ابعاد أي عامل عن العمل إذا رأى ان عمله قد يسبب خطراً على الصحة العامة.

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين



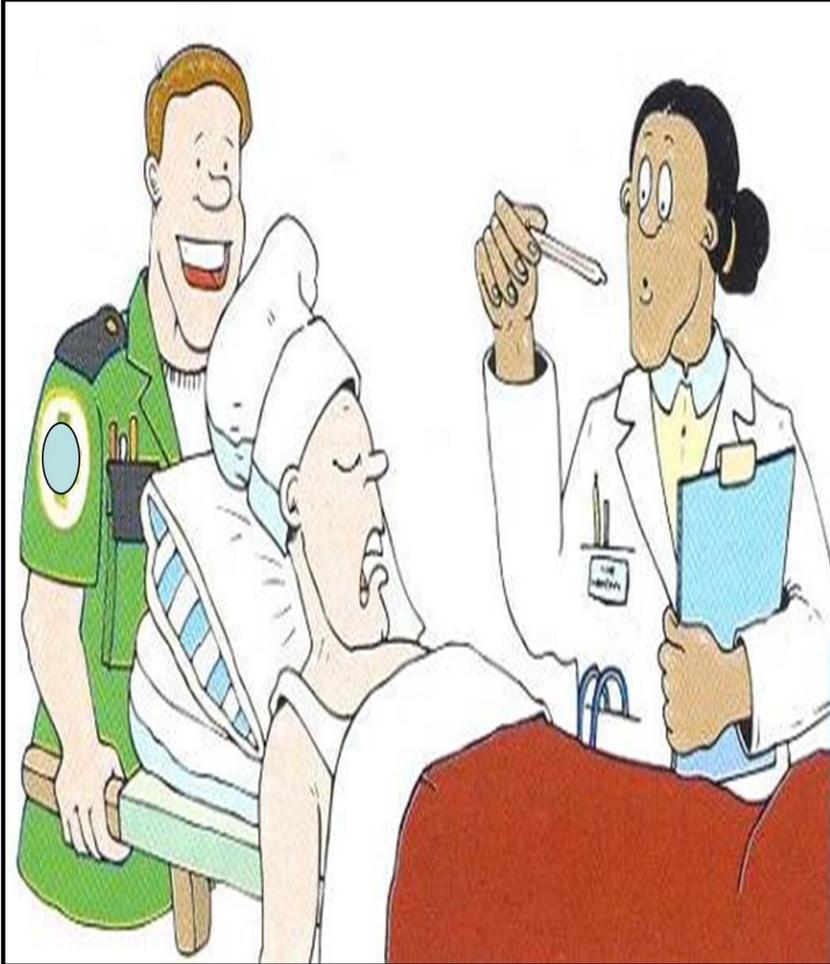
يتبع: إشتراطات العاملين:

٩. يجب ارتداء العمال زيا موحدا نظيفا وقت العمل مع غطاء للرأس ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض. ويجب حفظه في دواليب خاصة.

١٠. يجب على المسئول عن العمل ابلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي عامل لديه.

١١. للجهات المختصة اتخاذ ما يلزم حيال تطبيق المخالفات والجزاءات في حالة عدم الالتزام بالشروط المذكورة أعلاه.

استخراج الشهادات الصحية



وتتم عن طريق اجراء بعض الفحوصات على العامل ثم اعطائه بعض التحصينات ضد بعض الأمراض .

الفحوصات اللازمة :

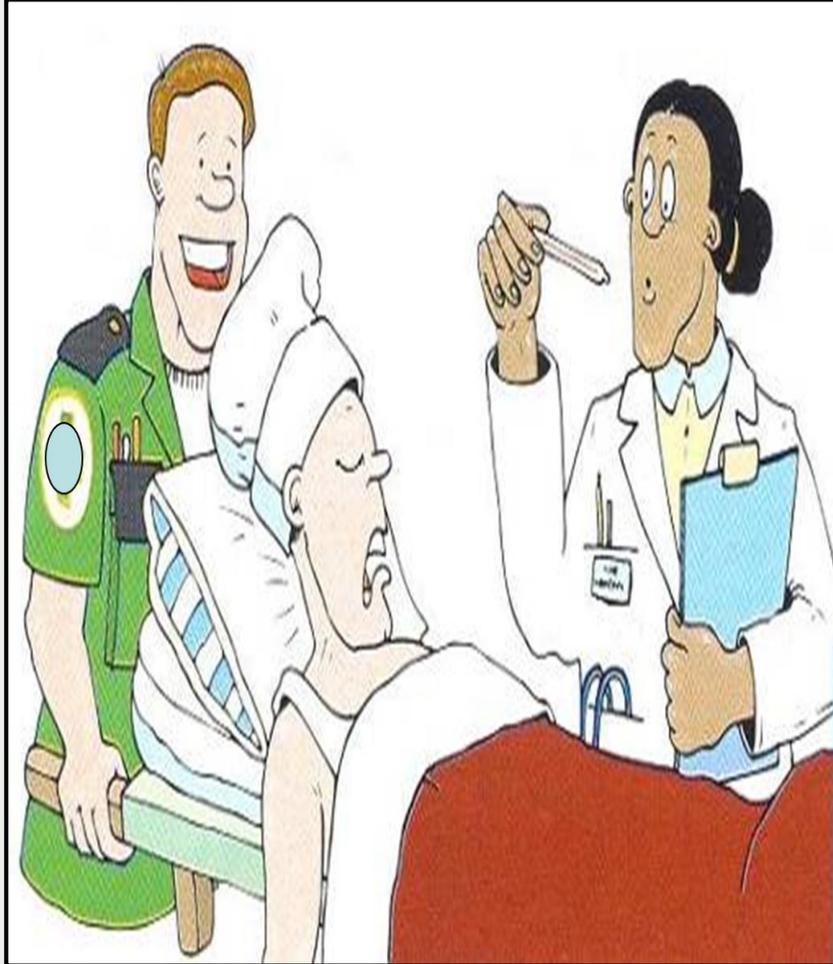
١. الكشف السريري على العامل

✓ صدر

✓ بطن

✓ أمراض جلدية

استخراج الشهادات الصحية

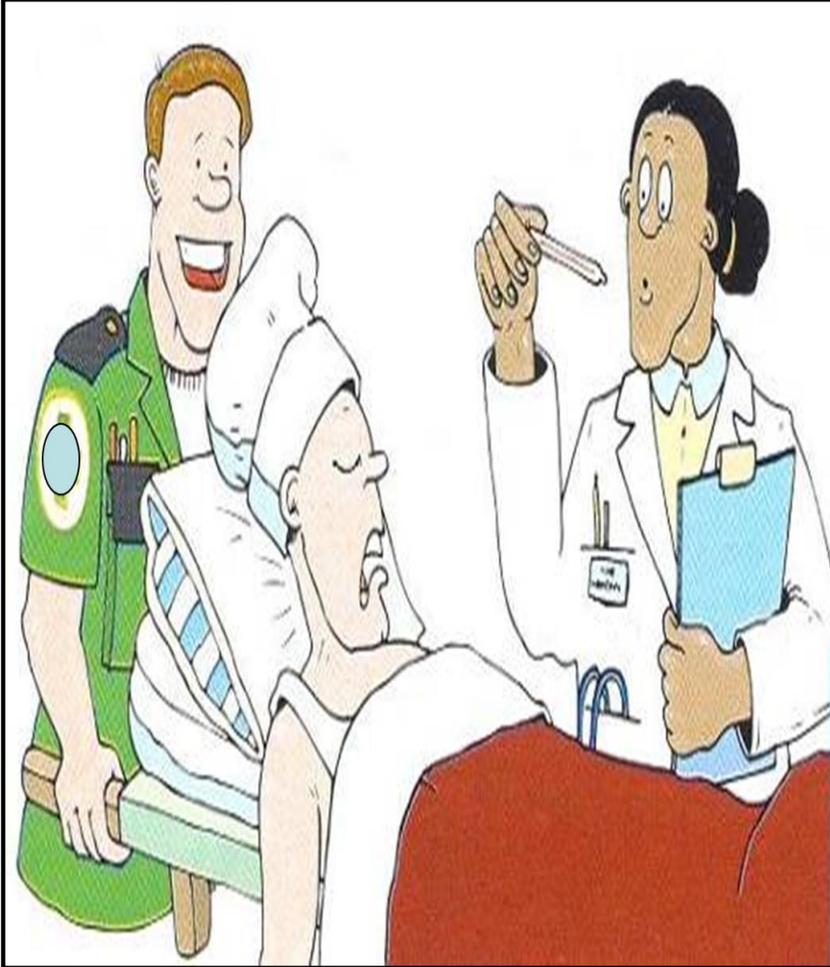


يتبع الفحوصات اللازمة :

٢ . الفحوصات المخبرية المطلوبة:

- ✓ فحص الدم لكل من (الايذز - الزهري - التيفوئيد - الباراتيفوئيد - الالتهاب الكبدي) .
- ✓ فحص البراز للطفيليات .
- ✓ مزرعة براز للكشف عن السالمونيلا والشيغلا .
- ✓ مسحة شرجية لضمان الكوليرا .
- ✓ مسحة من الأنف والحلق (الدفثيريا) .
- ✓ أشعة على الصدر .

استخراج الشهادات الصحية



■ هذه الفحوصات سواء الكشف السريري أو الفحوصات المخبرية يمكن إجراؤها في:

- ✓ الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة
- ✓ أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

استخراج الشهادات الصحية



التحصينات :

وتتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وهي:

- ✓ التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين .
- ✓ التحصين ضد التيفوئيد جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.
- ✓ أي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.

استخراج الشهادات الصحية



مدة سرّيان الشهادة الصحية :

- ✓ مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة
- ✓ على أن يتم إعادة الكشف السريري بعد ستة اشهر من بدء سرّيان الشهادة وذلك لاكتشاف اية امراض جلدية أو سارية أخرى .

اشتراطات الجهات الرقابية عند مكافحة الآفات

يجب مراعاة ما يلي:

- أن يتم السيطرة والتخلص من أماكن التوالد الخارجية للآفات وأماكن الإيواء الداخلية واخضاع كل المناطق للمراقبة الدورية.
- أن تفتش الأرضيات والحوائط والمصاعد وأجهزة النقل باستمرار عن وجود إفرازات الحشرات وبيضها في الشقوق.
- أن تكون مادة مكافحة القوارض:

✓ شديدة الفعالية.

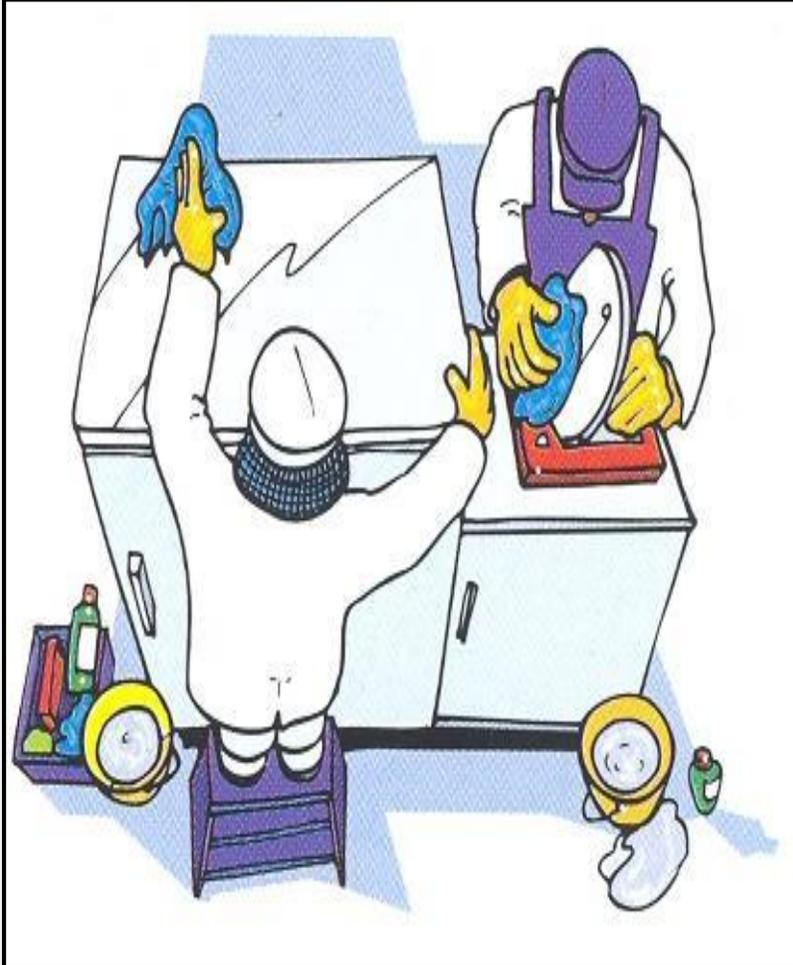
✓ أن تستعمل بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الغذاء.

✓ تكون درجة سميتها منخفضة بالنسبة للإنسان.

✓ أن يتم الرجوع للجهة المختصة لتحديد مادة المكافحة.



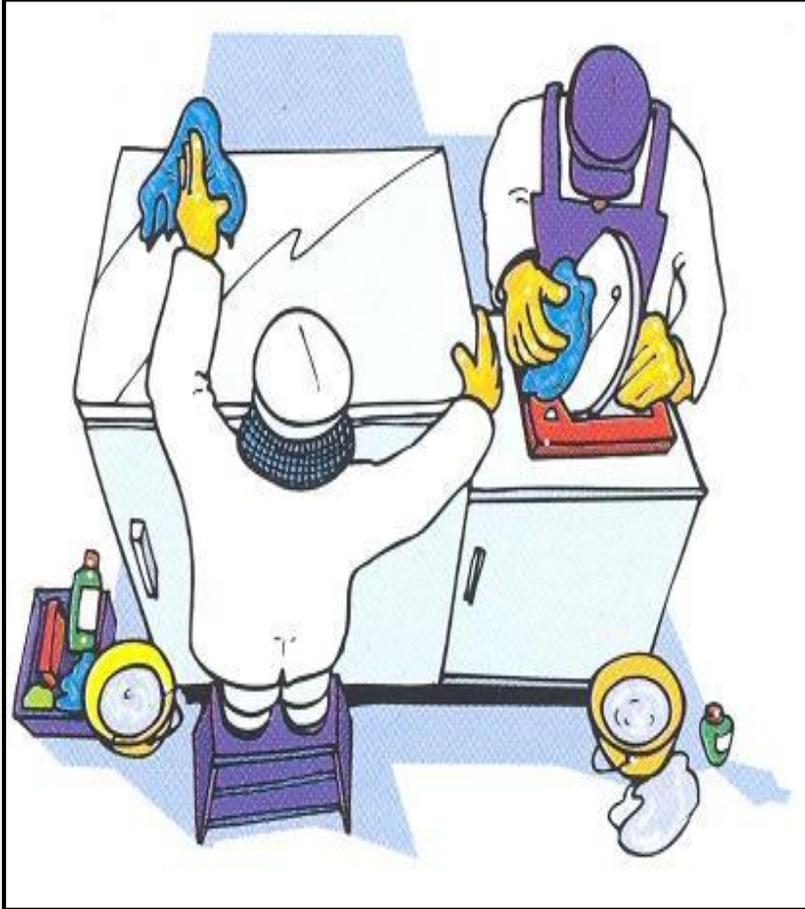
اشتراطات الجهات الرقابية عند مكافحة الآفات



كما يجب مراعاة ما يلي:

- أن تخزن مبيدات الآفات في غرفة مغلقة وبعيدة عن أماكن التصنيع ولا تستخدم إلا لهذا الغرض.
- أن يكون المَخزن مطابق للشروط بحسب قانون المبيدات الموحد لدول مجلس التعاون و لائحته التنفيذية.
- أن يتم توزيعها وتداولها بواسطة تصريح للأفراد المدربين فقط.
- أن تراعي العناية الشديدة لتجنب تلوث الأغذية.

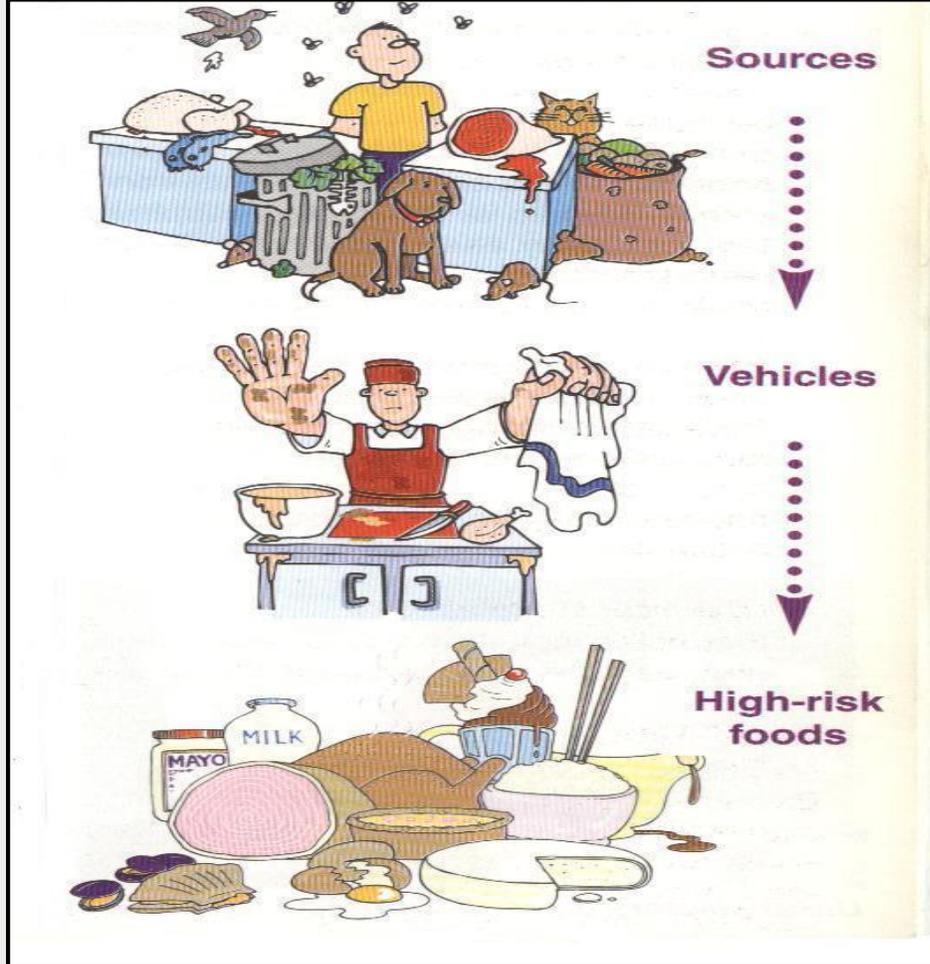
اشتراطات الجهات الرقابية عند مكافحة الآفات



و أيضاً يجب مراعاة ما يلي:

- أن تنظف الأجهزة والأدوات بعد استعمال مبيدات الآفات و قبل استخدامها مرة أخرى، ويراعى التنظيف بمواد
- ✓ لا تحدث تآكل لأسطح المعادن.
- ✓ ذات قابلية لإذابة المواد الصلبة من بقايا الأغذية.
- ✓ لها تأثير قاتل على الجراثيم.

ضع في اعتبارك



ضع في اعتبارك دائما ان تكسر هذه السلسلة

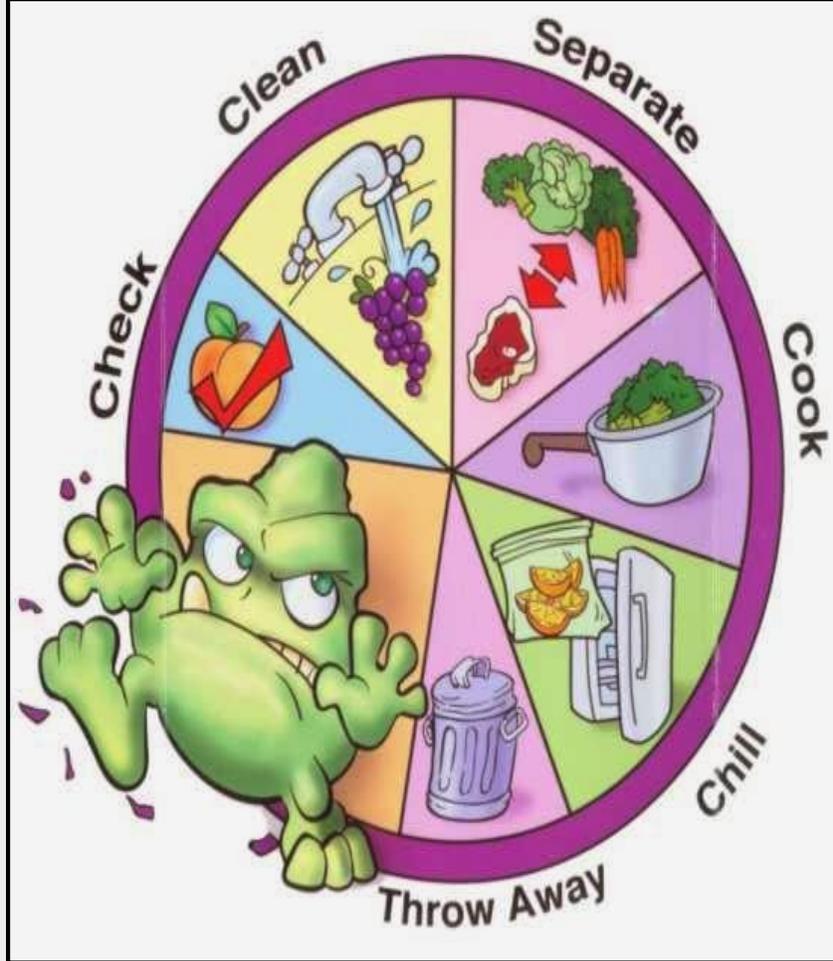
المرض = المسبب + العائل + البيئة

أسباب تلوث الغذاء



نوع التلوث ومصدره	كيفية تقليل التلوث
التربة	الغسيل الجيد وإزالة الأتربة
الحشرات والقوارض	مكافحتها
الماء	استخدام مصادر مياه مطابقة للمواصفات وخالية من التلوث
المجاري	عدم وجود أي اتصال بين مصادر المياه والمجاري والاهتمام بغسل أيدي العاملين خصوصاً بعد استعمال دورة المياه
الهواء	الإهتمام بنظافة الأماكن المحيطة بالمنشأة

أسباب تلوث الغذاء



نوع التلوث ومصدره	كيفية تقليل التلوث
التلوث من المستودعات	نظافة المستودعات التخزين أو التبريد أو التجميد للأغذية سريعة التلف ضرورة مطابقة المستودعات للإشترطات الصحية ضرورة مطابقة المستودعات لقواعد النظافة العامة
التصنيع والإعداد	اتباع قواعد التصنيع الجيد مراعاة الشروط الصحية القياسية أثناء الإعداد والتصنيع
أثناء التداول	ملائمة وثبات درجة حرارة الغذاء مطابقة أماكن التداول لكافة الاشتراطات الصحية الكشف الدوري على العاملين

الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



الرقابة على الممارسات



شكراً على حسن استماعكم

د. نسرین محمد عبدالسلام

أستاذ مساعد تكنولوجيا وسلامة الأغذية

جامعة الملك عبدالعزيز

قسم الغذاء و التغذية

اللقاء
الأول
1st Forum

