

تطبيق معايير سلامة الأغذية

القوانين المحلية الصادرة
(المخالفات والعقوبات)

د. نسرين محمد عبدالسلام

أستاذ مساعد- تكنولوجيا وسلامة الأغذية

جامعة الملك عبدالعزيز

قسم الغذاء والتغذية

اللقاء
الأول
1st Forum

نقل الأمراض عن طريق الغذاء

420 ألف وفاة سنوياً بسبب تلوث الغذاء

يتعرض الغذاء خلال مراحل إنتاجه المتعددة إلى التلوث بصوره المختلفة سواء البيولوجية منها أو الكيميائية، ما يجعله وسيلة سريعة لنشر الأمراض المنقولة بالغذاء، حيث يتسبب تلوث الغذاء بـ 420 ألف حالة وفاة سنوياً حول العالم بسبب الالتهابات الناتجة عن التلوث.

ثلث

الأطفال دون سن الخامسة، يشكلون ثلث مجموع الوفيات الناجمة عن تناول الطعام الملوث.

220.1

مليوناً عدد الأطفال المعرضين لخطر الإسهال الناتج عن تلوث الغذاء.

550

مليون شخص أصيبوا بالتسمم الغذائي عام 2016.

600

مليون شخص في مختلف دول العالم، يعانون أمراضاً بسبب تناول الطعام الملوث بالسموم والكيميائيات والبكتريا الطفيلية.

أهم مسببات التلوث بالفطريات

التخزين السيئ في أماكن مرتفعة الحرارة والرطوبة.

طول مدة التخزين وعدم استخدام العبوات المناسبة.

التلوث بالمبيدات.

التلوث بالمعادن الثقيلة مثل الرصاص والزنك والكاديوم والنيحاس.

غرافيك: أسيل الخليلي

مسببات التلوث وأنواعه

عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية.

أماكن تحضير الطعام الملوث.

تخزين الغذاء في درجات حرارة غير مناسبة أو لفترات طويلة تسمح بنشاط البكتيريا المسببة للتلوث.

عدم الطهي الجيد للغذاء.

تناول الأغذية من المصادر غير الموثوق بها.

الأغذية الأكثر عرضة للتلوث بسموم الفطريات

الحبوب مثل القمح والذرة. البقوليات مثل الفول السوداني والعدس والفاصوليا واللوبياء والبسلة الجافة. الخبز والدقيق.

الأنواع المختلفة من المكسرات مثل البندق واللوز. الفواكه المجففة مثل التين والمشمش والزبيب والقراصيا والبلح.

المصدر: منظمة الصحة العالمية

البيكان الصحي

الأغذية الأكثر عرضة للتلوث بالمعادن الثقيلة

أسماك المياه الملوثة بمياه الصرف الصحي ومخلفات المصانع. الخضار والفواكه المزروعة على جوانب الطرق. الأغذية غير المغلفة والمحروضة للبيع على جوانب الطرق. الأغذية المعلبة خاصة الحمضية منها.

عرفت منظمة الصحة العالمية، خمسة عوامل لها الدور الأكبر في نقل الأمراض عن طريق الغذاء وهي:

- الغذاء من مصادر غير آمنة
- درجة حرارة الانتظار غير المناسبة
- الطبخ غير الكافي
- الأدوات الملوثة
- انخفاض مستوى النظافة لدى الأشخاص

إشتراطات تحضير الأطعمة الخاصة بالموردين والمتعهدين



إشتراطات تحضير الأطعمة الخاصة بالموردين والمتعهدين:

- أن تكون المواد الغذائية من جهة معروفة المصدر وأمنة صحيا ومرخصة ومطابقة للمواصفات واللوائح الفنية السعودية/الخليجية الخاصة بالأغذية، وتحت الرقابة من الجهات الحكومية المختصة.
- أن يكون نقل المواد الغذائية، وتخزينها، وتوزيعها، وفقا للمواصفات والاشتراطات الصحية الصادرة بهذا الشأن.
- حفظ المواد الأولية القابلة للفساد في الثلاجات لحين استخدامها.
- أن تتم عمليات تحضير الأطعمة في نفس يوم تقديمها مع مراعاة عدم حفظ الطعام المجهز لغرض تقديمه في يوم لاحق.
- التقيد بتعليمات الحفظ والاستهلاك المكتوبة على بطاقات المنتجات الغذائية.

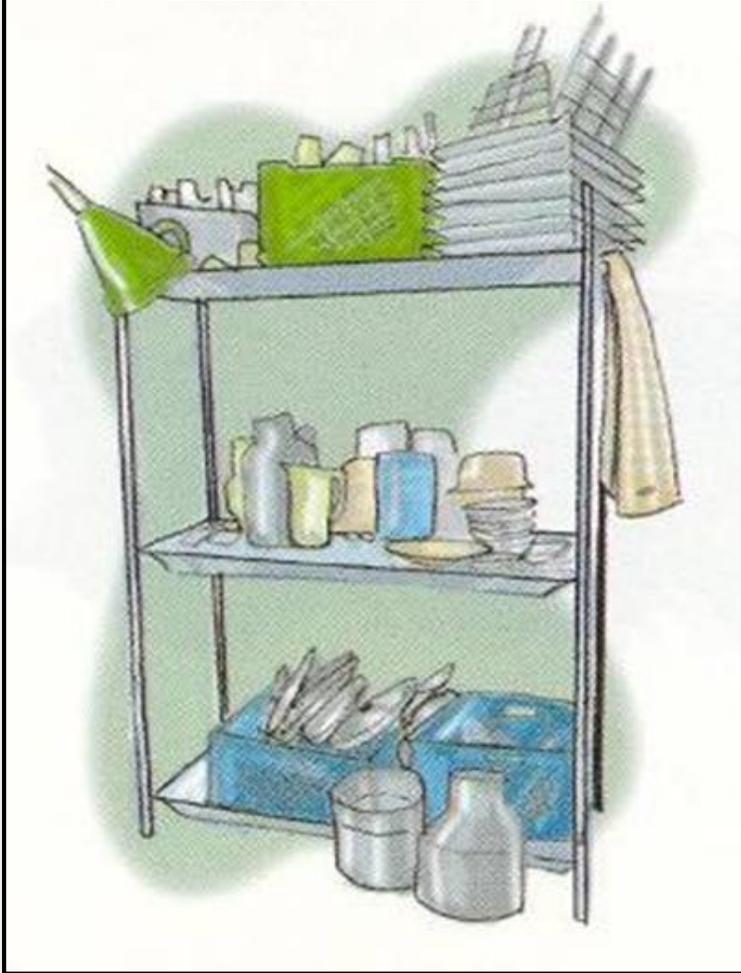
إشتراطات تحضير الأطعمة الخاصة بالموردين والمتعهدين



يتبع إشتراطات تحضير الأطعمة الخاصة بالموردين والمتعهدين:

- يراعى أثناء الاعداد الأولي قبل الطبخ كافة الاشتراطات الصحية الشخصية للعاملين وممارسات الاعداد السليمة لتجنب حدوث التلوث ومنها على سبيل المثال (التلوث التبادلي، أو تلوث المواد الغذائية بأية طريقة أخرى).
- تراعى طرق الطبخ التي تضمن الطبخ التام حسب طبيعة المادة الغذائية.
- تغلف الساندويتشات والفطائر بالبلاستيك ويدون عليها (اسم المنتج، تاريخ الانتاج، تاريخ الصلاحية، والمكونات).
- يمنع بيع الأطعمة البائتة مثل (الساندويتشات، والفطائر، والعصائر الطازجة الطبيعية ١٠٠%) ويتم التخلص منها يومياً.

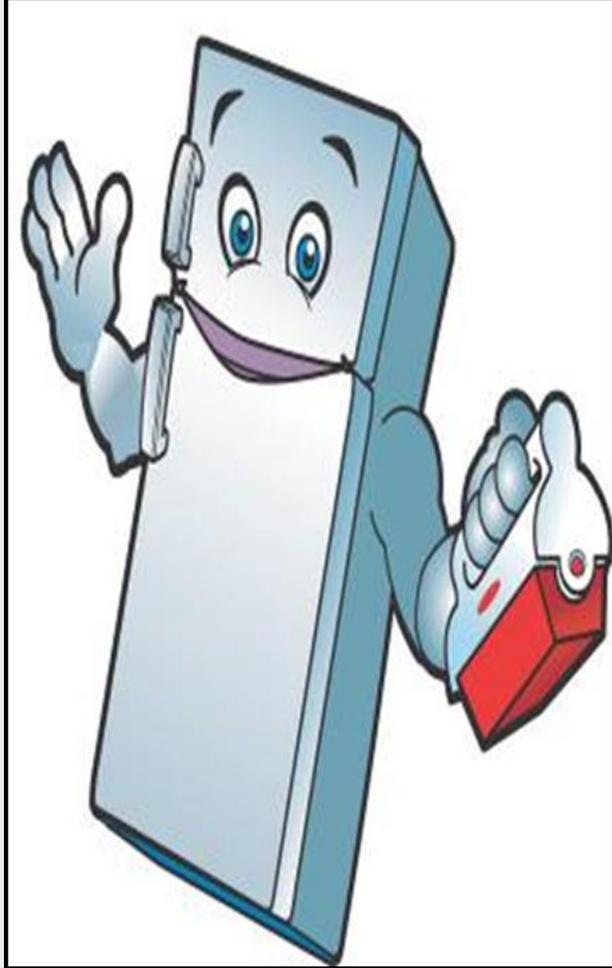
الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية



الحفظ الجاف:

- يجب عدم تخزين المواد الغذائية في مخزن المواد الجافة على الأرض.
- يجب توفير منطقة مخصصة لحفظ المياه والعصائر، على أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية العامة.
- مراعاة تفادي حفظ كميات من المواد الغذائية تفوق قدرة استيعاب المخزن المخصص لذلك.
- يجب استخدام نظام فعال لتدوير المخزون للتأكد أن ما يخزن أولاً يستخدم أولاً. (FIFO)

الاشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية



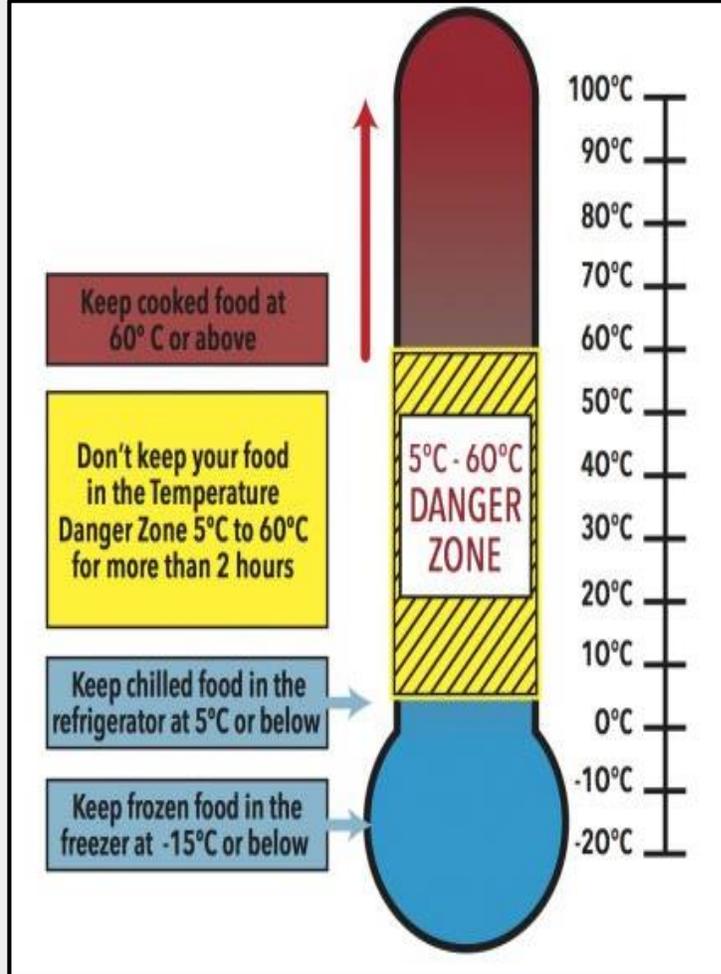
الحفظ البارد:

- يجب توفير عدد كافي من الثلاجات
- يجب مراقبة درجة حرارة الثلاجات (**٤ درجات مئوية**) وفق دوريات يومية على أن تسجل درجات الحرارةه في سجل خاص.
- المحافظة على نظافة الثلاجات من الداخل والخارج وصيانة جميع أجزاءها (الباب، الرفوف، المروحة، الحزام المطاطي بشكل دوري).
- تغطي جميع الأطعمة المحفوظة في الثلاجة.

الإشتراطات الخاصة بحفظ المواد الغذائية

الحفظ الساخن:

- يجب توفير حافظات حرارية غير قابلة للصدأ تحافظ على درجة حرارة المادة الغذائية في حدود **٦٥ درجة مئوية كحد أدنى... لماذا؟؟**
- مراعاة المحافظة على نظافة الحافظات الحرارية من الداخل والخارج.
- تحفظ أي سجلات تخص الحفظ أو تنظيف الثلاجات أو المستودعات أو عمليات التفتيش على المخزون أو أي نشاط يلزم التوثيق للرجوع إليه عند الحاجة.



القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** ثبوت حالة التسمم الغذائي داخل المنشأة الغذائية

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** تصدر الهيئة العامة للغذاء والدواء ووزارة الشؤون البلدية والقروية إجراءات التعامل مع حالات التسمم الغذائي

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم توفر اجهزة قياس الحرارة او الحموضة او الكشف عن صلاحية زيوت ودهون القلي

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** لا يوجد عدد كاف لحاويات النفايات / حاويات غير ملائمة

• **قيمة الغرامة:** ١٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم توفر الصابون السائل او المناشف الورقية

• **قيمة الغرامة:** ١٥٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** استخدام المناشف القماشية متعددة الإستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافة

• **قيمة الغرامة:** ٢٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** مخالفة اشتراطات النظافة العامة داخل المحل او مقابلة او الإهمال في تأمين ادواتها/ عدم استعمال اكياس وحاوية نفايات محكمة او ذاتية الغلق/ تدني مستوي نظافة حاويات النفايات

• **قيمة الغرامة:** ١٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• نوع المخالفة: تدني مستوى نظافة الثلاجات

• قيمة الغرامة: ١٠٠٠

• ملاحظات: في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** تدني مستوى نظافة اماكن التحضير او الإعداد او الأدوات والأواني

• **قيمة الغرامة:** ٣٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** إذابة اللحوم او الدواجن او الأسماك المجمدة بطريقة مخالفة للمواصفات واللوائح الفنية

• **قيمة الغرامة:** ٣٠٠٠

• **ملاحظات:** اتلاف اللحوم او الدواجن او الأسماك المجمدة وفي حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الاتلاف ايضاً.

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات تحت الخدمة

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** التأكد من صلاحية المواد الغذائية للإستهلاك الأدمي وإتلاف غير الصالح منها وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع التأكد من صلاحية المواد الغذائية وإتلاف غير الصالح منها

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



- **نوع المخالفة:** عرض او تخزين المواد الأولية مع مواد التنظيف او المبيدات و مافي حكمها في المنشأة

- **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

- **ملاحظات:** الزام المحل بإعادة الترتيب وفي حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الإلزام باعادة ترتيب المحل او المستودع.

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم الالتزام بالأساليب والطرق الصحية لمكافحة الحشرات والقوارض او عدم وجود عقد لمكافحة الآفات.

• **قيمة الغرامة:** ٢٥٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع اغلاق المنشأة لمدة ثلاثة ايام

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** تقديم عصائر معدة مسبقا مخالفة للمواصفات المعتمدة وبيعها على انها طازجة

• **قيمة الغرامة:** ٢٠٠٠



• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** استخدام مواد اولية منتهية الصلاحية او تظهر عليها علامات الفساد

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة وللمرة الثانية يحق للجنة المختصة اغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يوماً مع مضاعفة الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم استيفاء بيانات البطاقة الغذائية او عدم وجودها او عدم وضوحها

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** حجز المواد الغذائية داخل المنشأة واستكمال الإجراءات اللازمة وفقاً لنظام الغذاء

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** إعادة استخدام مواد غذائية معدة أو مطبوخة من اليوم السابق

• **قيمة الغرامة:** ٤٠٠٠

• **ملاحظات:** اتلافها مع مضاعفة الغرامة عند تكرارها

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم استخراج رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء لأي عامل يستوجب عملة حصوله عليها.

• **قيمة الغرامة:** لكل عامل/٢٠٠٠

• **ملاحظات:** منع العامل من العمل الى ان يحصل على الرخصه وفي حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويمنع العامل من العمل الى ان يحصل على الرخصة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم ارتداء الزي الموحد المخصص للعمل مع غطاء الرأس والقفازات او عدم نظافة

• **قيمة الغرامة:** لكل عامل/٥٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** ارتداء المتعلقات الشخصية اثناء العمل (الساعات-الخواتم-الأساور-الحلي-السلاسل-وغيرها)

• **قيمة الغرامة:** لكل عامل/٥٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** تدني مستوى النظافة الشخصية او
عدم غسل اليدين /تقليم الاظافر وكشف شعر
الرأس واطالته

• **قيمة الغرامة:** ١٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار **المخالفة** تضاعف
الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• نوع المخالفة: عدم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة بشكل بارز

• قيمة الغرامة: ١٠٠٠

• ملاحظات: في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم السماح للمفتش من الإطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم التقيد بإشتراطات نقل المواد الغذائية داخل وسيلة النقل من حيث درجة الحرارة المطلوبة للمواد الغذائية المنقولة.

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** تتلف المواد الغذائية غير الصالحة وإيقاف وسيلة النقل عن العمل حتى استيفائها للإشتراطات المطلوبة مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة.

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** عدم اجراء الصيانه للأرضيات
والجدران والأسقف وما في حكمها

• **قيمة الغرامة:** ٢٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف
الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** مخالفة الشروط الفنية المطلوبة في الاجهزة او المعدات او الأدوات او الأواني او عدم توفر المطلوب منها للعمل

• **قيمة الغرامة:** ٥٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

القوانين المحلية الصادرة (المخالفات والعقوبات)



• **نوع المخالفة:** اي مخالفة لأنظمة سلامة الغذاء وصحة البيئة التي لم يحدد لها عقوبة معينة

• **قيمة الغرامة:** ١٠٠٠٠

• **ملاحظات:** في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

شكراً على حسن استماعكم

د. نسرین محمد عبدالسلام

أستاذ مساعد تكنولوجيا وسلامة الأغذية

جامعة الملك عبدالعزيز

قسم الغذاء والتغذية

اللقاء
الأول
1st Forum

