

دليل إرشادي للاشتراطات الوقائية للمنشآت الغذائية

للحد من تفشي فيروس كورونا
المستجد Covid 19

مقدمة

استشعاراً لما تقوم به حكومة المملكة العربية السعودية من إجراءات احترازية وتدابير وقائية للسيطرة على فيروس كورونا الجديد (COVID19) ومنع انتشاره، وانطلاقاً من دور الهيئة العامة للغذاء والدواء في تأمين سلامة الغذاء، وتوفير سبل النظافة اللازمة للحفاظ على صحة المواطنين والمقيمين، فقد تم اعداد اشتراطات وقائية موجهه للمطاعم والمقاهي والمخابز وغيرها من المنشآت الغذائية للحد من فيروس كورونا المستجد Covid 19.

هذه الاشتراطات تعتبر متممة للأنظمة واللوائح الفنية والمواصفات السعودية المعتمدة الموجهة لمثل هذه المنشآت.

المجال:

ينصح بتطبيق هذه الاشتراطات على جميع المطاعم والمقاهي والمخابز وغيرها من المنشآت الغذائية.

متطلبات المنشأة:



- التهوية الجيدة لمكان إعداد الغذاء ولصالة المنشأة.
- توفر عدد مناسب من المغاسل المخصصة للعاملين و للمرتادين مزودة بصابون ومعقم خاص للأيدي موضعا بجانبها شرح الاستخدام الأمثل للغسيل والتعقيم.
- توفير معقمات الأيدي داخل صالة المنشأة مخصصة للمرتادين تختلف عن المعقمات المخصصة للعاملين.
- توفر ستائر هوائية تركيب على أبواب المنشأة من الداخل لمنع دخول الحشرات الطائرة.
- عدم دخول حيوانات داخل المنشأة الغذائية.
- عدم وضع قوائم الطعام الورقية داخل المنشأة والإكتفاء بقوائم الطعام الالكترونية.
- أن يكون اصطفاف المرتادين بشكل عامودي (رأسي) ولا تقل المسافة بينهما عن مترين.

متطلبات التنظيف والتعقيم:



- زيادة وتيرة تكرار تنظيف المنشأة.
- يجب تنظيف الأسطح الملامسة للغذاء وتعقيمها بعد كل استخدام.
- يجب تنظيف وتعقيم باستمرار الأسطح الأكثر استخداما في المنشأة مثل، الكراسي، الطاولات، الهواتف، طاولات وأداة المحاسبة، ماكينة السحب، مقابض الأبواب ودرايزين السلالم، الريموت كترول.....إلخ.
- يجب استخدام المطهرات المسموح بها مثل الكلور وفي حال استخدام الكلور يجب أن تكون على النحو التالي:
 - التأكد من فترة صلاحية المطهر قبل استخدامه.
 - يستخدم في الأماكن ذات التهوية الجيدة.
 - يترك بعد غمره على الأسطح لمدة لا تقل عن دقيقة
 - لا يتم خلطه مع مواد كيميائية أخرى.
 - يجب أن تكون المواد الغذائية والمواد الملامسة لها بعيدة وفي معزل أثناء عملية التنظيف.
 - ارتداء قفازات أثناء عملية التنظيف.

متطلبات العاملين:



- إتباع قاعدة "نظف حيثما كنت":
 - وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل عملية من عمليات التعامل مع الغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب وبمدة لا تقل 60 ثانية على الأقل.
- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة عند تجهيز وبيع المنتجات الغير مغلقة للمرتادين.
- يجب تغيير القفازات مباشرة عند لمس أي جزء من أجزاء الجسم.
- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن.
- يمنع دخول العاملين إلى المنشأة ومزاولة عملهم في حال توفر أحد العوامل التالية:
 - الذين تتجاوز درجة حرارتهم 37.8 س °
 - في حالة ظهور الأعراض المرضية "الحمى والكحة وصعوبة التنفس"، أو وجود بثور أو تقرحات أو إسهال أو جروح لحين شفائه.
 - في حال كانوا عائدين أو مخالطين لأحد قادم من الدول التي تم الإعلان عنها.
 - يجب إبلاغ الجهات المختصة عن أي من الحالات المذكورة أعلاه.

الأواني والأدوات المستخدمة في تحضير الأغذية:



- يجب أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام آمنة وصالحة للاستخدام.
- يجب أن تكون الأدوات المستخدمة في التقديم (ملاعق، سكاكين، صحن، أكواب) من البلاستيك ذو الدرجة الغذائية وآمن الاستخدام، ولا يتم استخدامه مره أخرى.
- يجب أن تكون الأدوات المستخدمة في التقديم مغطاة وغير مكشوفة.
- يمنع وضع عبوات الكاتشب، المايونيز، الخردل، السكر، الملح.....إلخ على طاولات المنشأة وعرضها للاستخدام المتكرر ويكتفى بالمنتجات ذات الاستخدام الواحد فقط.
- يجب تعبئة الخبز ومنتجاته من قبل المنشأة وأن لا يتم عرضه بطرق عشوائية تؤدي إلى التلوث.
- التأكد من طهي الطعام جيداً.



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

للوقاية اغسل يديك جيداً

**40 إلى 60 ثانية هي
المدة اللازمة لغسل اليدين**



فرك كفي اليدين ببعضهما



**تبلييل اليدين بالماء وإضافة كمية
كافية من الصابون**



**غسل اليدين جيداً بالماء للتخلص
من بقايا الصابون**



**التأكد من فرك ما بين الأصابع جيداً
عن طريق شبك أصابع اليدين معاً**



**إغلاق صنوبر الماء بالمناديل
الورقية لتجنب تلووث اليدين**



**تجفيف اليدين بالمناديل الورقية
ذات الاستخدام الواحد**



يفضل غسل اليدين بالماء والصابون عوضاً عن استخدام معقمات اليدين



Saudi_FDA | www.sfda.gov.sa | SFDA 19999
الغذاء والدواء | مركز الغذاء والدواء

بالأهم نهتم

ملحق رقم (2) الأسطح الأكثر ملامسة في المنشآت الغذائية والتي يجب تعقيمها باستمرار



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

الأسطح الأكثر ملامسة في المنشآت الغذائية والتي يجب تعقيمها باستمرار



01 منطقة تحضير الطعام

 أوواني المطبخ

 مقابض الباب

 صنابير المياه

 الأسطح الملامسة للغذاء

 المعقمات

 مفاتيح كهرباء

 المناطق الملامسة لأيدي العاملين

02 منطقة تناول الطعام



 مقابض الباب

 واقي الطعام

 كراسي الجلوس

 أسطح طاولات الأكل

 المعقمات

 الأجهزة اللوحية



03 دورات المياه

 مفاتيح كهرباء

 مقابض الباب

 مقابض دورات المياه

 المعقمات

 مراحيض دورات المياه

www.sfdag.gov.sa
Saudi_FDA

SFDA 19999
مركز غذاء المملكة

بِاللَّهِمَّ نَهْتَمُ

بالأهم نهتم