

دليل إرشادي لاشتراطات الوقائية لمنشآت

المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومنتجات التجميل،
والأجهزة الطبية وطرق التعامل والاستجابة لإصابة العاملين

لحد 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 (COVID 19) ومنع انتشاره، وانطلاقاً من دور الهيئة العامة للغذاء والدواء في تأمين سلامة منتجات الغذاء والاعلاف، والدواء ومستحضرات التجميل والأجهزة الطبية، وتوفير سبل النظافة اللازمة للحفاظ على صحة المواطنين والمقيمين، فقد تم اعداد اشتراطات وقائية وطريقة التعامل والاستجابة موجهة لمنشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومستحضرات التجميل، والأجهزة الطبية للحد من فيروس كورونا المستجد Covid 19.

هذه الاشتراطات تعتبر متممة ومكملة للأنظمة واللوائح الفنية والمواصفات السعودية المعتمدة الموجهة لمثل هذه المنشآت وتوصيات وزارة الصحة والمركز الوطني للوقاية من الامراض ومكافحتها (وقاية).

المجال:

يلزم بتطبيق هذه الاشتراطات والإجراءات وطرق التعامل والاستجابة على جميع منشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومستحضرات التجميل، والأجهزة الطبية.

متطلبات المنشأة:



- التهوية الجيدة لمناطق المنشأة والصالات.
- توفر عدد مناسب من المغاسل المخصصة للعاملين وللمرتادين مزودة بصابون ومعقم خاص للأيدي موضحاً بجانبها شرح الاستخدام الأمثل للغسيل والتعقيم، وتفعيل سياسة ممارسة التباعد الاجتماعي داخل المصنع (2 متر بين الأشخاص).
- أن يكون اصطفاغ المرتادين بشكل عامودي (رأسي) مع الالتزام بالمسافة الاجتماعية
- التأكد من أن جميع أنظمة مكافحة الحشرات والقوارض فعالة.
- عدم دخول الحيوانات الضالة داخل محيط المنشأة.
- إلغاء الاجتماعات التقليدية وتحويلها إلى الاجتماعات الحديثة باستخدام وسائل التقنيات الحديثة.
- إعادة تقييم آلية الحضور والانصراف والمهام الأساسية لاستمرار العملية الإنتاجية، وتفعيل آلية العمل عن بعد. ووضع خطط بديلة عند ارتفاع معدل غياب الموظفين بسبب إصابتهم أو مخالطتهم لمصابين.
- إلغاء نظام الحضور والانصراف عن طريق البصمة باليد، واستخدام أي طريقة أخرى.
- تكثيف البرامج التوعوية حول كيفية تقليل انتشار الفيروس للعاملين باستخدام اللغات المفهومة لديهم.
- ثني العمال عن الاستخدام المشترك لهواتفهم أو مكابيحهم أو غيرها من أدوات ومعدات العمل، قدر الإمكان
- وجود خطط بهدف استدامة ومضاعفة الإنتاج بالإضافة إلى الدعم اللوجستي لوصول المنتج بكل سهولة عبر منافذ البيع.

- تشكيل فرق متخصصة لمراجعة المستجديات والتوصيات الصادرة من وزارة الصحة، والمركز الوطني للوقاية من الأمراض ومكافحتها (وقاية)، ومنظمة الصحة العالمية، والجهات ذات العلاقة.
- تشكيل فرق محلية لكل فرع من فروع الشركة لإدارة الازمات الوبائية تكون مهمتها اساساً تنفيذ التدابير الوقائية والتحذيرات اللازمة لحماية موظفيها من العدوى.

متطلبات التنظيف والتعقيم:



- زيادة وتيرة تكرار تنظيف المنشآت ومرافقها والقيام بإجراءات تنظيف وتطهير/ تعقيم إضافية في حالة الاشتباه أو التأكد من إصابة موظف مريض بـ COVID-19 في المنشأة.
- يجب تنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للمنتجات الغذائية، العلفية، الدوائية، مستحضرات التجميل والأجهزة الطبية وتعقيمها بعد كل عملية إنتاجية.
- تنظيف وتطهير الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر في مكان العمل وبشكل مستمر، مثل أجهزة العمل ولوحات المفاتيح، الالكترونيات، الكراسي، الطاولات، الهواتف الثابت، مقابض الأبواب ودرايزين السلالم، أجهزة التحكم إلخ.
- غسيل وتنظيف ملابس العاملين المستخدمة داخل المنشآت الغذائية بشكل جيد، على أن يتم تسليها للعاملين قبل العمل مباشرة واستلامها بعد الانتهاء من العمل وعدم السماح بقيام العاملين بالذهاب للسكن بملابس العمل
- إذا كانت الأسطح متسخة، فيجب تنظيفها باستخدام منظف أو صابون وماء قبل التطهير/ التعقيم.
- إزالة التلوث المرئي في عملية تنظيف الأرضيات والسجاد والستائر إذا كان موجوداً والتطهير/ التعقيم باستخدام المواد المناسبة للاستخدام على هذه الأسطح بعد التنظيف.

- إذا كان من الممكن غسل هذه الاسطح، فقم بغسلها وفقًا لتعليمات الشركة الصانعة باستخدام مياه دافئة ثم تجفيفها تمامًا. أو باستخدام منتجات التعقيم المناسبة.
- توفير مناديل يمكن التخلص منها حتى يتمكن الموظفون من مسح الأسطح شائعة الاستخدام (مثل مقابض الأبواب ولوحات المفاتيح وأجهزة التحكم عن بُعد والمكاتب وأدوات العمل والمعدات الأخرى) قبل كل استخدام.
- بالنسبة للتطهير/ التعقيم، فمعظم المطهرات فعالة. ويتوجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة لجميع منتجات التنظيف والتطهير (مثل التركيز وطريقة الاستخدام ووقت الاتصال، وما إلى ذلك).
- يجب استخدام المطهرات المسموح بها والمصرح استخدامها في منشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومستحضرات التجميل والأجهزة الطبية مثل الكلور، بعد التأكد من التالي:
 - التأكد من فترة صلاحية المطهر قبل استخدامه.
 - التأكد من الممارسات الجيدة في استخدام المطهرات داخل المنشأة.
 - لا يتم خلط المطهرات مع مواد كيميائية أخرى.
 - يجب أن تكون المواد الأولية المستخدمة في عملية التصنيع أو التحضير في معزل أثناء عملية التنظيف والتعقيم.

متطلبات العاملين:

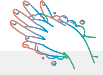


يجب أن تضمن إجراءات العمل التي يتم تشغيلها في المنشآت عدم تعامل العمال المصابين مع المنتجات النهائية سواء كانت غذائية، علفية، دوائية، مستحضرات التجميل والأجهزة الطبية وإتباع قاعدة " نظف حيثما كنت " علماً بأنه يجب ألا يعمل العاملين إذا كان لديهم أي من أعراض COVID-19 على ان تتم متابعة الحالة الصحية لطاقم العمل باستمرار من قبل الإدارة، والتأكيد على ممارسات النظافة الشخصية الجيدة بصورة مستمرة على أن تتم مراعاة التالي:

- نظافة اليدين بالغسيل الجيد بالماء والصابون والمطهر.
- أهمية توعية العاملين بأعراض وطرق انتقال المرض، والإبلاغ فوراً لمشرف العمل عند ظهور أي أعراض تنفسية أو ارتفاع حرارة لديهم مع أهمية وضع سياسة داخلية لذلك.
- في حالة السعال أو العطاس أو التمخط يجب غسل الأيدي بالماء والصابون والمطهر، مع مراعاة عدم لمس العينين أو الأنف أو الفم.
- القيام بقياس درجة الحرارة للعاملين بشكل يومي عند دخولهم للمنشأة ويتم استبعاد العاملين المرتفعة حرارتهم خشية اصابتهم بفيروس كورونا.
- تغيير قفازات مباشرة عند لمس أي جزء من أجزاء الجسم.
- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل، والتأكيد على ارتداء القفازات أثناء عملية التنظيف.
- الممارسات الغذائية الآمنة وأن يكون تناول الطعام في الأماكن المخصصة لذلك وتجنب التجمعات أثناء تناول الطعام.
- تجنب الاتصال الوثيق مع أي شخص يظهر أعراض أمراض الجهاز التنفسي مثل السعال والعطس.
- يجب أن يرتدي طاقم التنظيف القفازات والاثواب او الألبسة التي يمكن التخلص منها لجميع المهام في عملية التنظيف، بما في ذلك التعامل مع القمامة.

- إزام جميع العاملين والفنيين والإداريين وجميع منسوبي المنشأة بارتداء الكمام الطبية او القماشية عند الدخول والتخلص منها بالطريقة الصحيحة عند الخروج إذا كانت للاستخدام المرة الواحدة وذلك حسب توصيات وزارة الصحة.
- يجب إزالة/ التخلص من الكمامات القفازات والأثواب بعناية لتجنب تلويث مرتديها والمنطقة المحيطة بها. تأكد من تنظيف اليدين بعد نزع القفازات بما يتوافق مع توصيات وزارة الصحة.
- يجب أن تكون القفازات والأثواب المستخدمة للعاملين متوافقة مع المنتجات المطهرة.
- يجب الاخذ في الاعتبار استخدام معدات الحماية الشخصية الإضافية بناءً على منتجات التنظيف/المطهر المستخدمة وما إذا كان هناك خطر من الرش.
- في حالة عدم توفر الألبسة، يمكن ارتداء المعاطف والمآزر أو زي العمل أثناء التنظيف والتطهير. يجب غسل الملابس القابلة لإعادة الاستخدام (القابلة للغسل) بعد ذلك.

أهمية غسل الأيدي للعاملين في المنشآت



تعتبر عملية غسل الأيدي من العمليات الغاية بالأهمية، ويجب على العاملين في المنشآت الغذائية، العلفية، الدوائية، مستحضرات التجميل والأجهزة الطبية الالتزام بعملية غسل الأيدي للمراحل التالية:

- قبل بدء العمل.
- بعد السعال أو العطس أو النفخ.
- قبل التعامل مع الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل.
- بعد تناول أو تحضير الطعام النيئ.
- بعد معالجة النفايات.
- بعد استخدام الهاتف أو الجوال.
- بعد واجبات التنظيف.
- بعد استخدام المراض.
- بعد الأكل أو الشرب أو التدخين.
- بعد التعامل مع المال.
- بشكل عام، على أساس منتظم.

الطريقة المثلى لعملية غسل اليدين



- وضع اليدين تحت الماء الجاري الدافئ.
- استخدم كمية كافية من الصابون لتكوين رغوة جيدة.
- فرك جميع أجزاء اليدين بالصابون والماء وبصفة متكررة لمدة 40 ثانية في كل مرة، أو تطهير اليدين بمطهر معتمد لمدة لا تقل عن 20 ثانية.
- اتباع الطريقة الصحيحة في غسل وتعقيم اليدين (ملحق 2،1)
- اشطف اليدين جيّدًا بالماء الجاري.
- جفف اليدين جيّدًا باستخدام مناشف ورقية يمكن التخلص منها، إن أمكن.

الأواني والأدوات المستخدمة في تحضير الأغذية في المنشآت:



- 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) البلاستيك ذو الدرجة الغذائية، آمن الاستخدام، ولا يتم استخدامه مره أخرى.
- يجب أن تكون الأدوات المستخدمة في التقديم مغطاة وغير مكشوفة.
- يمنع وضع عبوات الكاتشب، المايونيز، الخردل، السكر، الملح الخ 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 جيّدًا

إجراءات التعامل والاستجابة لإصابة العاملين بمرض (COVID-19)



تحديد أين وكيف يمكن أن يتعرض العمال لـ COVID-19 في العمل:

- من خلال الجمهور العام والعملاء وزملاء العمل؛
 - المرضى أو المعرضين لمخاطر عالية للعدوى على سبيل المثال:
 - المسافرين الذين زاروا بلدان موبوءة بالإصابة مع استمرار انتقال COVID-19.
 - عمال الرعاية الصحية الذين كان لديهم تعرض مباشر لأشخاص مصابون، أو يشتبه في وجود إصابة بـ COVID-19
 - المخالطين لأشخاص مصابون أو يشتبه في وجود إصابة بـ COVID-19
- لذلك يتعين على المنشآت تقليل التواصل المباشر بين الموظفين أو تعيين مهام العمل التي تسمح لهم بالحفاظ على مسافة مترين من العمال الآخرين والعملاء والزوار، أو العمل عن بعد إذا أمكن مع الأخذ بالاعتبار أن بعض الموظفين قد يكونون أكثر عرضة للإصابة بالأمراض من غيرهم، مثل كبار السن والذين يعانون من حالات طبية مزمنة.

عزل الموظفون المرضى:

- يجب عزل الموظفين الذين تظهر عليهم أعراض (مثل الحمى أو السعال أو ضيق التنفس) على الفور عند الوصول إلى العمل وفي حال إصابتهم بالمرض أثناء العمل يتم عزلهم عن الموظفين والعملاء والزوار الآخرين وإرسالهم إلى المنزل.

- إذا تم التأكد من إصابة أحد الموظفين بـ COVID-19 ، فينبغي لأصحاب العمل إبلاغ الموظفين الآخرين باحتمال تعرضهم لـ COVID-19 في مكان العمل ولكن مع الحفاظ على السرية. يجب على الزملاء العاملين بعد ذلك المراقبة الذاتية للأعراض (أي الحمى أو السعال أو ضيق التنفس)
- اتبع إرشادات وزارة الصحة المتعلقة بشأن التعامل مع المرضى وطرق العزل لتوفير سكن مؤقت للعزل حسب الحاجة.
- أغلق المناطق التي زارها المشتبه بإصابته / المريض. افتح الأبواب والنوافذ الخارجية واستخدم مراوح التهوية لزيادة دوران الهواء في المنطقة. انتظر 24 ساعة حسب الامكان قبل بدء التنظيف والتطهير.
- في المناطق التي يتم فيها إيواء وعزل المرضى، اتبع إرشادات وزارة الصحة المتعلقة بمرض فيروس كورونا. وهذا يشمل التركيز على تنظيف وتطهير المناطق المشتركة حيث قد يتواصل الموظفون / الآخرون الذين يقدمون الخدمات مع المرضى مع تقليل التنظيف والتطهير لغرف النوم / الحمامات التي يستخدمها المرضى حسب الامكان.
- في المناطق التي زارها أو استخدمها المرضى، الاستمرار في التنظيف والتطهير الروتيني.

- الحجز الاحترازي لمدة لا تقل عن 72 ساعة من آخر اتصال للعامل المصاب (أو المشتبه بإصابته) من تاريخ الانتاج لجميع المنتجات التي انتجت في المصنع وكذلك الموجودة في المستودعات التابعة له والتي تم التعامل معها من الموظف المصاب أو يشتبه في وجود إصابة بـ (Covid-19).
- يجب الرجوع إلى الدليل الإرشادي للعاملين في شركات ومصانع الأغذية أو تحلية المياه لمكافحة مرض كورونا (كوفيد-19) الصادر من المركز الوطني للوقاية من الأمراض ومكافحتها (وقاية).



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



تبليل 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 تلوين 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
مركز الغذاء والدواء

بِالْإِسْمِ نَهْتَمِ

12



الهيئة العامة للضوء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



الطريقة الصحيحة والآمنة لاستخدام معقمات اليدين

30-20 ثانية هي المدة
اللازمة لتعقيم اليدين



فرك باطن يدك
بباطن يدك الأخرى
مع تداخل أصابعك



فرك باطن يدك اليمنى
على ظهر يدك اليسرى مع
تداخل أصابعك والعكس



فرك باطن
يدك بباطن
يدك الأخرى



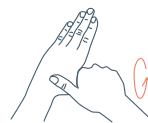
أَمْلاً قبضة يدك من
المعقم مغطياً
كافة سطح يدك



دع
يدك
تجف



فرك بشكل دائري للأمام
والخلف بأصابع يدك اليمنى
لباطن يدك اليسرى والعكس



فرك إبهامك
الأيسر ثم الأيمن
بشكل دائري



فرك ظهر أصابع يدك
مع باطن يدك الأخرى
وأصابعك مضمومة



www.sfda.gov.sa
#الغذاء_والدواء



بالأهم نهتم

بالأهم نهتم