

الدليل الإرشادي للتدريب على سلامة الغذاء المستوى الثالث – مهارات سلامة الغذاء للعاملين في الإدارة

(قطاعات الخدمات الغذائية، والتجزئة، والتصنيع)

وحدة إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء
وزارة التجارة والصناعة والمشروعات الصغيرة والمتوسطة

الدليل الإرشادي للتدريب على سلامة الغذاء

المستوى الثالث – مهارات سلامة الغذاء للعاملين في الإدارة

للعاملين في تداول الأغذية وكذلك غير العاملين فيها
(قطاعات تقديم الأغذية، بيع الأغذية بالتجزئة، والتصنيع)

تم إعداد الدليل من قبل

جهاز سلامة الغذاء الأيرلندي

تمت ترجمة الدليل وتعديله واعتماده من قبل

وحدة إنشاء الهيئة القومية لسلامة الغذاء

وزارة التجارة والصناعة والمشروعات الصغيرة والمتوسطة

أبراج وزارة المالية

الدور الحادي عشر ببرج رقم "٦"

مدينة نصر

القاهرة

تليفون : ٢٣٤٢٠٩١٠ (٠٢)

فاكس : ٢٣٤٢٠٩١٤ (٠٢)

الموقع على الإنترنت : www.nfsa.gov.eg

صفحة	جدول المحتويات
١	نبذة - مهارات سلامة الغذاء للإدارة
٧	مهارات سلامة الغذاء
٧	- المهارات الضرورية قبل تدريب الإدارة
٨	- الميكروبيولوجي
٩	- النظافة الشخصية
١٤	- عمليات سلامة الغذاء
٢٠	- إدارة سلامة الغذاء
٢٧	- تدريب العاملين، والإدارة
	الملاحق
٣٠	الملحق ١ : نماذج من المشروعات الغذائية في قطاعات الخدمات الغذائية والتجزئة والتصنيع
٣٣	الملحق ٢ : كيف أقرر التدريب الذي أحتاجه ويحتاجه العاملون لدي؟
٣٨	الملحق ٣ : ما الخدمات التي أنتظرها من مقدمي الخدمات؟
٤٠	الملحق ٤ : معلومات أساسية عن الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب التسمم الغذائي
٤٦	مسرد المصطلحات
٥٢	التعليقات حول هذا الدليل التدريبي

نبذة عن هذا الدليل

كيف أستفيد من هذا الدليل؟

ينبغي النظر في إمكانية تأثير سلامة الغذاء بالقرارات التي تتخذها الإدارة في مجالات أخرى (مثل الشؤون المالية، والموارد البشرية).

هل أفوض السلطة إلى العاملين لدي؟

سوف تحتاج في بعض الحالات إلى تفويض العاملين لديك في التأكد يومياً من إثبات اكتساب بعض المهارات، ويتعين عليك في هذه الحالة مراعاة التالي:

- التأكد من اكتساب هؤلاء العاملين للمهارات اللازمة، وتزويدهم بالصلاحيات في تنفيذ المهام المطلوبة منهم
 - تقديم الدعم إلى هؤلاء العاملين وتشجيعهم وتوفير الموارد التي يحتاجونها في تنفيذ المهام المطلوبة منهم
- أنت مسئول عن تشجيع العاملين معك دوماً على مراعاة المستويات العالية من النظافة، كما ينبغي أن تكون ملماً دائماً وعلى علم بما يستجد من تغييرات في متطلبات سلامة الغذاء.

التزام الإدارة بسلامة الغذاء عامل على درجة كبيرة من الأهمية نظراً للدور الحاسم الذي تلعبه الإدارة في التأثير على اتجاهات العاملين في المنشآت الغذائية وتصرفاتهم.

تقع على عاتقك المسؤولية عن تقديم غذاء صحي وآمن إلى المستهلكين كونك عضواً في فريق الإدارة^١ في إحدى المؤسسات الغذائية^٢. يوضح هذا الدليل مهارات سلامة الغذاء الواجب على المديرين والمشرفين في المنشآت الغذائية إثبات اكتسابها وقدرتهم على تطبيقها. يحتوي الدليل على ملاحق بها معلومات إضافية لمساعدتك على تطبيق هذه المهارات.

لا يمثل الدليل التدريبي محاولة لتحديد المسؤوليات أو التوصيات الوظيفية الدقيقة لفريق الإدارة في مؤسستك التي يؤهلها وضعها لتحديد احتياجاتها من المنظور التجاري.

ماذا لو كنت في حاجة إلى المساعدة؟

ربما تشعر بالحاجة إلى المساعدة في تطبيق المهارات التي يتناولها هذا الدليل في مكان عملك. فإذا كان ذلك هو شعورك فعلاً فعليك أن تختار بين أمرين هما:

أ) حضور دورة تدريبية أو أكثر للحصول على المعلومات المطلوبة.

ب) الاستعانة بالخبرة الفنية (مستشار داخلي أو خارجي)، ويقدم الملحق ٢ معلومات عن اختيار جهة مناسبة لتقديم التدريب.

إذا كنت ممن يطبق الخيار الثاني (الاستعانة بالخبرة الفنية)، فمن الضروري أن تكون طرفاً في عمليات اتخاذ القرار التي تؤثر على تطبيق هذه المهارات في مكان العمل. هناك ضرورة لفهم المبادئ التي ترتكز عليها إدارة سلامة الغذاء لنشر ثقافة سلامة الغذاء وتعزيزها داخل مؤسستك.

١- لأغراض هذا الدليل، تستخدم كلمة "الإدارة" للإشارة إلى العاملين المسؤولين عن الإشراف و/أو التأثير على سلوك أي فرد من فريق العمل داخل المنشأة الغذائية، ويختلف عدد الأفراد الواجب الإشراف عليهم، فقد يكون فرداً واحداً أو أكثر، كما يتفاوت نطاق الإشراف بين وظيفة واحدة أو مجال واحد ليشمل المسؤولية المطلقة عن جميع الأنشطة داخل المنشأة الغذائية. وتشمل كلمة "الإدارة" جميع الألفاظ الإدارية العامة الأخرى مثل "مالك المنشأة"، "المدير"، "المشرف"، والمسئول عن المنشأة".

٢- كلمة "الغذاء" تتضمن (أ) أي مادة يستخدمها الإنسان كطعام أو شراب أو تتاح أو يقصد استخدامها في هذا الغرض؛ (ب) أي مادة تدخل أو تستخدم في إنتاج أو تركيب أو إعداد هذه المواد. تتضمن الإشارة إلى الغذاء، حسبما يقتضي السياق، الإشارة إلى غذاء معين أو نوع معين من الأغذية (قانون سلامة الغذاء، ٢٠١١).

لماذا أهتم بالتدريب على سلامة الغذاء؟

التدريب على سلامة الغذاء أمر على درجة كبيرة من الأهمية بالنسبة إلى النمو التجاري للمؤسسة أو الشركة، ومن فوائد هذا التدريب ما يلي:

- مساعدة الشركات في زيادة كفاءتها وقدرتها التنافسية وتعظيم أرباحها
- الارتقاء بمستويات الأداء
- التقليل من الفاقد
- المساعدة في إنتاج غذاء صحي وآمن
- الالتزام بمتطلبات التشريعات الخاصة بالغذاء
- نشر صورة جيدة عن الشركة أو المؤسسة
- رفع الروح المعنوية لدى العاملين
- تحسين نظام الاحتفاظ بالعمالة

يتعين على الإدارة لتطبيق المعلومات المكتسبة أثناء التدريب أن توفر الموارد المناسبة وتحفز العاملين وتدعمهم.

الوضع الصحيح لهذا الدليل

هذا هو الدليل الثالث للتدريب على سلامة الغذاء الذي يصدره جهاز سلامة الغذاء. وينبغي على الإدارة قبل البدء في المستوى الثالث أن تثبت اكتسابها للمهارات الأساسية والإضافية في المستويين الأول والثاني على التوالي، واللذان سبق نشر دليليهما.



كيف تستفيد مؤسستك من هذه الأدلة الثلاثة

تنظيم هذا الدليل

ينقسم هذا الدليل إلى :

• مهارات سلامة الغذاء

تستخدم الجداول في عرض المهارات، وتندرج المهارات تحت أحد رؤوس الموضوعات العناوين التالية:

○ المهارات التي يجب إثباتها قبل الالتحاق بتدريب الإدارة

- الميكروبيولوجي
- النظافة الشخصية
- نظافة المنشأة
- عمليات سلامة الغذاء
- إدارة سلامة الغذاء

فيما يلي مثال على إحدى مهارات سلامة الغذاء التي تندرج تحت عمليات سلامة الغذاء:

الموارد المطلوبة/الدعم اللازم	كيف تثبت الإدارة هذه المهارة	مهارة سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none">• وضع برنامج تفصيلي للتنظيف يتناسب وعمليات سلامة الغذاء• التأكد من توافر هذا البرنامج في متناول العاملين بلغتهم الأم• توفير الموارد الكافية للقيام بالتالي:<ul style="list-style-type: none">- صيانة مكان العمل، وتوفير إمدادات مواد التنظيف/معدات الوقاية	<ul style="list-style-type: none">• توضيح فوائد النظافة• وصف برنامج النظافة المطبق حالياً في المؤسسة الغذائية للتأكد من التالي:<ul style="list-style-type: none">- وضع جداول لتنظيف جميع المعدات/الأجهزة والمناطق ومدى التزام العاملين بهذه الجداول- تدريب العاملين على أساليب النظافة الفعالة والأمنة- عملية التنظيف لا تؤدي إلى تلوث المنتجات- فحص المعدات والأجهزة والمناطق بعد التنظيف، وتوقيع الشخص المسئول على سجلات التنظيف- إعادة تنظيف المعدات والأجهزة والمناطق التي لم	<p>(١٢) إدارة برنامج فعال للنظافة والحفاظ على هذا البرنامج</p>

هذا الجزء يبين الموارد اللازمة أو الدعم المطلوب بما يساعد في إثبات اكتساب المهارات، وقد يكون الدعم مالياً، أو تشجيع العاملين وتحفيزهم

هذا الجزء يقسم المهارات إلى أنشطة محددة

هذه هي المهارة الفعلية

<p>الشخصية للعاملين</p> <p>- مراقبة فعالية برنامج التنظيف عن طريق إجراء الاختبارات الميكروبيولوجية أو الاختبارات المعادلة</p> <p>● تخصيص منطقة معينة لتخزين المواد الكيماوية المستخدمة في التنظيف</p> <p>● تشجيع عملية اعتماد سجلات التنظيف يوميا</p> <p>● الاحتفاظ بمواصفات المنتجات وكشوف بيانات الصحة والسلامة الخاصة بمواد التنظيف المستخدمة في المنشآت الغذائية</p> <p><i>معلومات عن الممارسات المثلى</i></p> <p>إصدار مواد التنظيف وأدواته بموجب نظام "يتم التحكم فيه"</p>	<p>ترتق في تنظيفها إلى المستوى المقبول</p> <p>● تخصيص عاملين لتنظيف المعدات وآخرين لتنظيف المناطق، مع الفصل في أوقات تنظيف المعدات والمناطق، متى كان ذلك ملائماً</p> <p>● مراقبة فعالية برنامج التنظيف في التخلص من القذارة ومنع نمو البكتيريا عن طريق التفطيش و/أو استخدام الاختبارات الميكروبيولوجية أو الاختبارات المعادلة مثل الإضاءة الحيوية</p> <p>● المراجعة الدورية لبرنامج التنظيف، وتغيير نوع المنظفات المستعملة أو تغيير المورد، ومراجعة نتائج التنظيف غير المرضية</p>	
--	---	--

● الملاحق

تحتوي الملاحق على معلومات إضافية لمساعدتك في تطبيق المهارات التي يتناولها هذا الدليل.

● مسرد المصطلحات

يقدم المسرد تعريفات للمصطلحات والكلمات الهامة الواردة في هذا الدليل.

● المراجع

تسرد قائمة المراجع النصوص والمواد المختلفة التي أخذت منها مادة هذا الدليل وتمت الإشارة إليها في ثناياه.

ملخص مهارات التدريب على سلامة الغذاء للإدارة

المهارات المطلوبة قبل تدريب الإدارة

(١) إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء في المستوى الثاني الخاص بالمهارات الإضافية

الميكروبيولوجي

(٢) بيان أهمية متطلبات نمو الكائنات الحية الدقيقة في العملية الغذائية وفوائدها وأخطارها

(٣) بيان الغرض من حفظ الأغذية

النظافة الشخصية

(٤) إبراز الالتزام بممارسات نظافة الغذاء الجيدة

(٥) تشجيع الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية عبر جميع مراحل العملية الغذائية

(٦) بيان النتائج المترتبة على الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في العملية الغذائية

(٧) التأكيد من عدم عمل العاملين المصابين بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية بالقرب من الأغذية المكشوفة

(٨) إدارة إجراء مراقبة الزوار والمقاولين والاستمرار في تنفيذ هذا الإجراء

إصاح الإنشاء

(٩) تحديد أوجه القصور الإنشائية في العملية الغذائية والإبلاغ عنها

(١٠) إدارة نظام فعال لمكافحة الحشرات والآفات والاستمرار في تطبيق هذا النظام

(١١) إدارة نظام مقبول للتخلص من المخلفات والاستمرار في تطبيق هذا النظام

عمليات سلامة الغذاء

(١٢) إدارة برنامج فعال للتنظيف والحفاظ على تطبيق هذا البرنامج

(١٣) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على مجال العمل: التأكيد من سلامة الغذاء أثناء شراء المنتجات

(١٤) التأكيد من سلامة الغذاء أثناء استلام الأغذية

(١٥) التأكيد من سلامة الغذاء أثناء التخزين

(١٦) التأكيد من سلامة الغذاء أثناء إعداد المنتجات

(١٧) التأكيد من سلامة الغذاء أثناء الطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم

(١٨) تشجيع الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة أثناء نقل الغذاء

(١٩) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على مجال العمل: التأكيد من كتابة البيانات الصحيحة على المنتجات

إدارة سلامة الغذاء

- (٢٠) إدارة نظام التتبع والاستمرار في تطبيق هذا النظام داخل المناطق المخصصة لإعداد الغذاء
- (٢١) إدراك أهمية الأخطار التي يسببها المنتج أو العبث به للمستهلك
- (٢٢) إدارة/مراجعة شكاوى سلامة الغذاء بفعالية
- (٢٣) تطبيق إجراء لسحب الأغذية غير المطابقة للمواصفات
- (٢٤) اتخاذ جميع الخطوات المناسبة لضمان وعي المستهلك بوجود المواد الغذائية التي تسبب حساسية
- (٢٥) مراجعة ومتابعة النتائج العملية
- (٢٦) إظهار العلم بالمتطلبات التشريعية ذات الصلة بمجال العمل
- (٢٧) تطبيق ومراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء (القائم على مبادئ نظام الهاسب)
- (٢٨) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على مجال العمل: القيام بعمليات المراجعة الداخلية
- (٢٩) مساعدة المراجعين الداخليين والخارجيين
- (٣٠) تقديم المساعدة إلى موظفي جهات التنفيذ
- (٣١) متابعة الإجراءات التصحيحية المتخذة بشأن حالات عدم المطابقة
- (٣٢) إدارة وثائق وسجلات سلامة الغذاء والحفاظ على هذه الوثائق والسجلات

تدريب العاملين، والإدارة

- (٣٣) التأكد من الوفاء بالاحتياجات التدريبية للعاملين على سلامة الغذاء
- (٣٤) مراجعة تطبيق العاملين لمهارات سلامة الغذاء
- (٣٥) مراقبة معايير السلوك والأداء الضرورية لسلامة الغذاء والاستمرار في مراعاة هذه المعايير
- (٣٦) إقامة علاقة فعالة مع العاملين لضمان مراعاة سلامة الغذاء والحفاظ على أواصر هذه العلاقة
- (٣٧) تشجيع إجراء تقييم للأنشطة المرتبطة بسلامة الغذاء

مهارات سلامة الغذاء للإدارة – جدول مهارات سلامة الغذاء

الموارد المطلوبة/ الدعم اللازم	كيف تثبت الإدارة هذه المهارة	مهارة سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> • ينبغي أن تحصل الإدارة على توجيه وتدريب كافيين على مهارات المستوى الثاني، وعليها أيضاً أن تستوعب مخاطر سلامة الغذاء والمسئولية المرتبطة بمهام عملها • إجراء/الترتيب لإجراء تقييمات دورية (شفوية أو عن طريق الملاحظة) لتعزيز الالتزام بالممارسات المثلى • تقديم إفادات إيجابية/سلبية عن الممارسات الصحية • ضرورة التطوير المستمر للإدارة فيما يتعلق بالأخطار الجديدة ووسائل التحكم فيها حسب المجال المعني 	<ul style="list-style-type: none"> • إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء التي يتطلبها المستوى الأول (بمراحلته الأولى والثانية) • بيان الوعي بالمتطلبات الضرورية لنمو البكتيريا • تطبيق وسائل ضبط الوقت والحرارة لمنع نمو البكتيريا • وصف الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية والعوامل التي تسهم في حدوثها • تطبيق إجراءات نظام الهاسب • تطبيق نظام لمكافحة الحشرات والآفات في مكان العمل • بيان المسؤوليات القانونية الواجبة على الإدارة • حيثما كانت المهارات التالية تنطبق على مجال العمل: • مراعاة الممارسات الصحية عند استلام الأغذية • التأكد من سلامة الغذاء أثناء التخزين • التأكد من سلامة الغذاء أثناء الإعداد • التأكد من سلامة الغذاء أثناء الطبخ والتبريد • التأكد من سلامة الغذاء أثناء النقل • تطبيق إجراءات التنظيف الصحيحة والمناسبة للحفاظ على نظافة العملية الغذائية • اتخاذ الحيطة الواجبة لمنع تلوث الأغذية بالمنتجات التي تسبب الحساسية 	<p>(١) إثبات اكتساب مهارات سلامة الغذاء في المستوى الثاني الخاص بالمهارات الإضافية</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● الالتزام بالإجراءات المتبعة عند التعامل مع المنتجات الغذائية المسحوبة ● التعامل الفعال مع شكاوى سلامة الغذاء ● التعاون مع مراجعي سلامة الغذاء ● تطبيق الإجراءات الصحية عند عرض الغذاء أو الاحتفاظ به أو تقديمه ● تطبيق الإجراءات الصحية عند تخزين الأدوات والمواد المساعدة ● تطبيق المعالجة الحرارية المطلوبة ● كتابة البيانات الصحيحة على المنتجات ● أخذ عينات للتحليل المعمل ● اختبار الأصناف الغذائية النيفة، والتي لا تزال قيد التجهيز و/أو المجهزة للتأكد من سلامة الغذاء 	
<h3>الميكروبيولوجي</h3>		
<ul style="list-style-type: none"> ● توفير معلومات مناسبة وتقديم تدريب صحيح حسب الحاجة ● لا ينبغي أن تسهم ممارسات الإدارة العليا في تلوث العملية الغذائية بالميكروبات ● دعم الإدارة في الإجراءات التي تتخذها لمنع نمو الميكروبات والتلوث الميكروبيولوجي ● ملاحظة: يحتوي الملحق ٥ 	<ul style="list-style-type: none"> ● بيان أهمية الغذاء ودرجة الحرارة والوقت والرطوبة ودرجة الحموضة والأكسجين في تعزيز نمو البكتيريا والتحكم في هذا النمو ● تحديد مصادر الكائنات الحية الدقيقة وآثارها (مثل البكتيريا، والخمائر، والفطريات، والفيروسات) عبر مراحل العملية الغذائية ● التمييز بين بكتيريا تسمم الغذاء (المرضة) وبكتيريا فساد الغذاء ● بيان أهمية جراثيم التكاثر والسموم في العملية الغذائية متى أمكن ذلك ● تطبيق إجراءات التحكم في نمو الكائنات الحية 	<p>(٢) بيان أهمية متطلبات نمو الكائنات الحية الدقيقة في العملية الغذائية وفوائدها وأخطارها</p>

<p>على معلومات إضافية على الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب التسمم الغذائي</p>	<p>الدقيقة</p>	
<p>توفير المعلومات المناسبة، وتقديم التدريب الصحيح، حسب الحاجة</p>	<p>● تحديد طرق الحفظ المستخدمة في العملية الغذائية أو في حفظ الأغذية المستخدمة في العملية الغذائية، متى أمكن</p> <p>● بيان أثر الحفظ على الكائنات الحية الدقيقة</p> <p>● مراعاة التالي متى كان مناسباً للعملية الغذائية:</p> <p>- تحديد مشاكل سلامة الغذاء المحتملة أثناء حفظ الأغذية، مثل المشكلات المرتبطة بالتعليب والتخليل، والتعليب في الجو المعدل، والطبخ على البارد، ووضع الغذاء في حقيبة بلاستيكية مفرغة من الهواء ومحكمة الغلق ثم طبخ الحقيبة عند درجة حرارة منخفضة ثم تبريدها تبريداً سريعاً أو تجميدها</p> <p>- تطبيق الضوابط للحد من وقوع مشكلات سلامة الغذاء أثناء حفظ الأغذية</p> <p>● التأكد من التالي:</p> <p>- جميع العاملين على دراية بأن عملية حفظ الأغذية لا تقضي على جميع مخاطر سلامة الغذاء</p> <p>- اتباع العاملين لتعليمات تخزين المنتجات</p>	<p>(٣) بيان الغرض من حفظ الأغذية</p>
<p>النظافة الشخصية</p>		
<p>● توثيق سياسة النظافة التي توضح التزام الشركة بنظافة الغذاء</p> <p>● التزام الإدارة التزاماً كاملاً بتطبيق سياسة النظافة</p> <p>● وضع سياسة النظافة في الأماكن الواضحة داخل</p>	<p>● بيان أهمية نظافة الغذاء</p> <p>● توضيح العواقب المترتبة على تدني مستوى نظافة الغذاء</p> <p>● تطبيق سياسة النظافة التي تقرها الشركة/المؤسسة</p> <p>● القيادة القائمة على النماذج والأمثلة</p>	<p>(٤) إبراز الالتزام بممارسات نظافة الغذاء الجيدة</p>

<p>المنشأة الغذائية</p> <p>● التأكد من توافر سياسة النظافة باللغة الأم/الأسلوب المفهوم للعاملين</p>	<p>● التأكد من مراعاة العاملين للتالي :</p> <p>- استيعاب أهداف سياسة النظافة التي تقرها الشركة</p> <p>- التصرف بأسلوب يدعم أهداف هذه السياسة</p>	
<p>● توفير كمية مناسبة من الملابس الوقائية للعاملين</p> <p>● توفير مرافق كافية لغسل الملابس وتجنيفها</p> <p>● توفير مرافق مناسبة لتبديل الملابس، وخزانات يحفظ بها العاملون ملابسهم</p> <p>● توفير الموارد اللازمة لمرافق غسل اليدين</p> <p>● الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية وفق المستوى الأول: المهارات الأساسية</p>	<p>● شرح أهمية النظافة الشخصية الجيدة</p> <p>● القيادة القائمة على الأمثلة والنماذج</p> <p>● التأكد من مراعاة التالي :</p> <p>- التزام العاملين بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية وفق المستوى الأول: المهارات الأساسية</p> <p>- توافر الملابس الوقائية لجميع العاملين</p> <p>- توافر مرافق مناسبة لتبديل الملابس</p> <p>- توافر مرافق كافية لغسل اليدين</p> <p>- توافر مرافق مناسبة لتجفيف اليدين وتوفير نوع مناسب من الصابون السائل وإعادة ملء أواني الصابون</p> <p>- ضرورة غسل العاملين أيديهم حسب المطلوب منهم (انظر المستوى الأول – المهارات الأساسية)</p> <p>- توافر صناديق الإسعافات الأولية وبها كميات كافية من المستحضرات الطبية والدوائية</p> <p>- وضع لافتة مناسبة بحيث يراها العاملون ويفهمون مضمونها</p>	<p>(٥) تشجيع الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية عبر جميع مراحل العملية الغذائية</p>
<p>● توفير المعلومات المناسبة وتقديم التدريب الصحيح للإدارة</p> <p>● تطور الإدارة المستمر فيما يتعلق بالأخطار الجديدة الخاصة بمجال العمل ووسائل التحكم في هذه الأخطار</p>	<p>● التعرف على أعراض الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية</p> <p>● تحديد المصادر المحتملة لحالات تسمم الغذاء الكيماوي أو عن طريق الفيروسات، والبكتيريا في العملية الغذائية والتحكم في هذه المصادر</p> <p>● تحديد بكتيريا تسمم الغذاء التي يغلب أن تؤثر على العملية الغذائية</p>	<p>(٦) بيان العواقب المترتبة على الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في العملية الغذائية</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● اتفاق الإجراء المتبع لمراقبة العاملين المصابين بالأمراض والعلل التي تؤثر على سلامة الغذاء مع المتطلبات القانونية السارية على القطاع الذي تعمل فيه ● لا ينبغي معاقبة العاملين أو الخصم من أجورهم إذا اضطروا إلى الانقطاع عن العمل بسبب مرض أو علة قد تؤثر على سلامة الغذاء ● يشترط القانون الحصول على الشهادات الصحية قبل الشروع في العمل، مع ضرورة تجديدها في التوقيت المناسب بالنسبة لبعض قطاعات الصناعات الغذائية 	<ul style="list-style-type: none"> ● توضيح السبب وراء ضرورة منع العاملين المصابين من تداول الأغذية ● توثيق الإجراء المتبع لمراقبة العاملين المصابين بأمراض وعلل قد تؤثر على سلامة الغذاء ● الالتزام بالإجراء الموثق لمراقبة العاملين المصابين بأمراض وعلل قد تؤثر على سلامة الغذاء ومراجعة هذا الإجراء متى كان ذلك مناسباً ● التأكد من علم جميع العاملين بالإجراء الواجب اتخاذه عند الإصابة بأمراض أو علل ● التأكد من حمل العاملين شهادات صحية متى اشترط القانون ذلك 	<p>(٧) التأكد من عدم عمل العاملين المصابين بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية بالقرب من الأغذية المكشوفة</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد، عند اصطحاب الزوار داخل المنشأة، من التزام الجميع بالممارسات الصحية الجيدة 	<ul style="list-style-type: none"> ● توثيق الإجراء المتبع لمراقبة الممارسات الصحية للزوار والمقاولين أثناء تواجدهم في المنشأة الغذائية ● تطبيق الإجراء الذي تقره الشركة بالنسبة للممارسات الصحية الخاصة بالزوار والمقاولين أثناء تواجدهم في المنشأة الغذائية ● التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - علم جميع العاملين المعنيين بالإجراء المتبع، والالتزام به - توفير قدر مناسب من الملابس الوقائية النظيفة للزوار والمقاولين 	<p>(٨) إدارة إجراء لمراقبة الزوار والمقاولين والاستمرار في تنفيذ هذا الإجراء</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب عند عدم الالتزام بالإجراء المتبع 	
نظافة المنشأة		
<ul style="list-style-type: none"> • ضرورة الالتزام بجميع الاشتراطات القانونية لبناء وتصميم المنشأة الغذائية • تحديد الاشتراطات القانونية لتصميم المنشأة الغذائية وبنائها وحجمها وتصميمها الداخلي والالتزام بهذه الاشتراطات (المرجع: التشريعات ذات الصلة) • توفير الموارد لتحقيق التالي: <ul style="list-style-type: none"> - التأكد من الالتزام باشتراطات تصميم المنشأة الغذائية وبنائها وحجمها وتصميمها الداخلي - وضع برنامج الصيانة 	<ul style="list-style-type: none"> • المطالبة بالأمر التالية والتأكد منها: <ul style="list-style-type: none"> - سير العمل لا يسهم في تلوث الغذاء - إدخال التغييرات المناسبة على العمليات التي تؤدي إلى انتقال التلوث بين المنتجات - توافر المرافق اللازمة للعاملين والعملاء - توافق تصميم المنشأة ومواد البناء والمعدات الموجودة بها مع العمليات الغذائية - تقديم خدمات مناسبة، على أن يُراعى، عند تصميم هذه الخدمات وتركيبها وصيانتها ومراقبتها، تفادي مخاطر تعرض الغذاء للتلوث، ومن هذه الخدمات: المياه، والتهوية، والصرف الصحي، والتخلص من المخلفات، والإضاءة، والطاقة - صيانة المنشأة بشكل دوري بما يُسهّل عملية التنظيف الفعال والوقاية من الحشرات 	<p>(٩) تحديد أوجه القصور الهيكلية في العملية الغذائية والإبلاغ عنها</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ينبغي أن يساعد تصميم المنشأة وبنائها في مكافحة الفعالة للحشرات بما يمنع وصولها إلى العمليات الغذائية • توفير الموارد لتحقيق التالي: <ul style="list-style-type: none"> - الاستمرار في تطبيق نظام فعال لمكافحة الحشرات - تدريب العاملين المعنيين بمكافحة الحشرات • الاحتفاظ بنسخة من طلب الخدمة المقدم إلى الشركة 	<ul style="list-style-type: none"> • عمل قائمة بأنواع الحشرات التي تشكل خطراً على عملية غذائية بعينها • بيان الدور الذي تلعبه الحشرات في انتشار الأمراض • التعرف على علامات تكاثر الحشرات • المطالبة بالأمر التالية و/أو التأكد منها: <ul style="list-style-type: none"> - وقاية المنشأة من وصول الحشرات إليها - الاستمرار في تخصيص نقاط لوضع مواد إبادة الحشرات في جميع الأوقات - البرنامج الموضوع لمكافحة الحشرات داخل المنشأة مناسب 	<p>(١٠) إدارة نظام فعال لمكافحة الحشرات والآفات والاستمرار في تطبيق هذا النظام</p>

<p>المسئولة عن مكافحة الحشرات داخل المنشأة</p> <ul style="list-style-type: none"> ● إذا كان برنامج مكافحة الحشرات دون المستوى المرضي، تتعين مراجعة اتفاقية الخدمات وتعديلها أو الاستعانة بخدمات شركة بديلة ● ملحوظة: الملحق ٣ به معلومات إضافية عن مكافحة الحشرات 	<ul style="list-style-type: none"> - تقديم الخدمات المطلوبة - تطبيق إجراء للتعامل مع تكاثر الحشرات وإطلاع جميع العاملين على هذا الإجراء - تقديم الشركة المسؤولة عن مكافحة الحشرات تقريراً عند الانتهاء من الزيارة - اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب إذا كان البرنامج الموضوع لمكافحة الحشرات غير مرضٍ 	
<ul style="list-style-type: none"> ● الاحتفاظ بنسخة من طلب الخدمة المقدم إلى الشركة المسؤولة عن التخلص من المخلفات ● إذا كانت الخدمة المقدمة دون المستوى المقبول، تتعين مراجعة اتفاقية الخدمات وتعديلها أو الاستعانة بخدمات شركة بديلة 	<ul style="list-style-type: none"> ● تخصيص أماكن لوضع أوعية المخلفات داخل المنشأة وخارجها ● التأكد من الأمور التالية: <ul style="list-style-type: none"> - توافر عدد كافٍ من أوعية المخلفات وتفريغ هذه الأوعية بصفة منتظمة - تغطية الأوعية الخارجية وفصلها عن أماكن تخزين الغذاء وإعداده - عدم تخزين الأوعية التي توضع داخل المنشأة في الأماكن المخصصة لتخزين الأغذية - الحفاظ على نظافة الأماكن المخصصة لتخزين المخلفات - تقديم الماثل المسؤل عن التخلص من المخلفات خدمة جيدة وفق طلب الخدمة المتفق عليه مع الإدارة - اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب إذا كانت خدمة التخلص من المخلفات غير مرضية ● يراعى التالي متى كان مناسباً: <ul style="list-style-type: none"> - تدريب العاملين على التخلص من المنتجات الحيوانية الثانوية مثل مادة الخطر المحددة وفق التشريع المعني - التأكد من تخلص العاملين من المنتجات الحيوانية 	<p>(١١) إدارة نظام مقبول للتخلص من المخلفات والاستمرار في تطبيق هذا النظام</p>

الثانوية وفق الاشتراطات القانونية		
عمليات سلامة الغذاء		
<ul style="list-style-type: none"> ● وضع برنامج مفصل للتنظيف يتصل بالعمليات الغذائية ● التأكد من توافر برنامج التنظيف لجميع العاملين بلغتهم الأم/وسيلة التواصل المناسبة ● توفير الموارد اللازمة لتحقيق التالي: <ul style="list-style-type: none"> - صيانة المنشأة، وتوفير مواد التنظيف والمعدات الوقائية للعاملين - مراقبة فعالية برنامج التنظيف عن طريق الاختبارات الميكروبيولوجية المعادلة ● تخصيص أماكن معينة لتخزين المواد الكيماوية ● التأكد من توقيع سجلات التنظيف يومياً ● الاحتفاظ بمواصفات المنتج وكشوف بيانات السلامة الصحية الخاصة بمواد التنظيف المستخدمة في العملية الغذائية ● ملحوظة: يحتوي الملحق ٣ على معلومات إضافية عن التنظيف 	<ul style="list-style-type: none"> ● توضيح فوائد النظافة ● وصف برنامج التنظيف المطبق في العملية الغذائية ● التأكد من الأمور التالية: <ul style="list-style-type: none"> - وضع برامج لتنظيف المعدات والأدوات والمناطق والتأكد من التزام العاملين بهذه البرامج - تدريب العاملين على التنظيف الفعال والأمين - عملية التنظيف لا تسهم في تلوث المنتجات - ضرورة فحص المعدات والأدوات والمناطق بعد تنظيفها، مع توقيع الشخص المسئول على سجلات التنظيف - إعادة تنظيف المناطق والمعدات التي لم تصل نظافتها إلى المستوى المقبول ● تخصيص عاملين لتنظيف المعدات والأدوات وآخرين لتنظيف المناطق ● مراقبة فعالية برنامج التنظيف في التخلص من القذارة ومنع نمو البكتيريا عن طريق التفتيش و/أو تطبيق الاختبارات الميكروبيولوجية المعادلة مثل اختبار الإضاءة الحيوية ● المراجعة الدورية لبرنامج التنظيف مثل تغيير أنواع المنظفات 	<p>(١٢) إدارة برنامج فعال للتنظيف والحفاظ على تطبيق هذا البرنامج</p>

	<p>المستخدمة أو تغيير مورد هذه المنظمات، والعمل على تفادي النتائج غير المرضية</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● العمل بنظام لاعتماد الموردين المعتمدين استناداً إلى معايير سلامة الغذاء ● ينبغي أن يطبق الموردون المعتمدون إجراءات تسهل من تتبع المكونات والمنتجات الغذائية ● الاتفاق مع موردين آخرين عند عدم تصحيح حالات عدم المطابقة 	<ul style="list-style-type: none"> ● تطبيق الإجراءات التي تكفل شراء المنتجات من مورد معتمد ● الاتفاق مع الموردين على مواصفات المنتجات التي تلي معايير سلامة الغذاء وتضمن مطابقة المنتجات للمواصفات المتفق عليها ● عمل قوائم مراجعة لاستخدام العاملين متى كان ذلك مناسباً ● التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - الاحتفاظ بالسجلات الضرورية لأغراض مراقبة أداء الموردين - تسجيل حالات عدم المطابقة وإبلاغ الموردين بها - تتبع جميع المكونات والمنتجات الغذائية الموردة ● متابعة المورد حسب الضرورة ● إجراء مراجعات على الموردين أو الترتيب لعمل هذه المراجعات متى أمكن ● الاحتفاظ بقائمة محدثة من الموردين المعتمدين ● التأكد من توفير مواد التنظيف ومعدات الوقاية الشخصية للعاملين 	<p>(١٣) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على مجال العمل: التأكد من سلامة الغذاء أثناء شراء المنتجات</p>

<ul style="list-style-type: none"> - توفير دعم الإدارة في تعاملاتها مع العاملين والموردين لضمان سلامة الغذاء - توفير الموارد والمعدات اللازمة بما يمكن العاملين من تطبيق الإجراءات المتفق عليها - تخصيص منطقة معينة للاحتفاظ بالأغذية غير المطابقة 	<ul style="list-style-type: none"> ● توثيق أو الترتيب لتوثيق هذه الإجراءات وتطبيقها بما يحقق متطلبات المستوى الأول الخاص بالمهارات الأساسية والمستوى الثاني الخاص بالمهارات الإضافية أثناء استلام الأغذية ● التأكد من التالي : <ul style="list-style-type: none"> - استيعاب جميع العاملين للإجراءات المتفق عليها لضمان سلامة المنتجات وتطبيق هذه الإجراءات - توافر المعدات اللازمة في حال تشغيلية جيدة في منطقة البضائع الواردة، مثل مجسات درجة الحرارة المعايير - الاحتفاظ بسجلات لفحص الأغذية الواردة ومتابعة هذه السجلات يومياً - اتخاذ العاملين الإجراء الصحيح في حالة عدم المطابقة وفق الإجراءات المتفق عليها - نقل الأغذية إلى أماكن التخزين المناسبة عقب الانتهاء من فحص الأغذية الواردة - الحفاظ على سلسلة تبريد الأغذية - توفير أغطية كافية لشحنات الأغذية الواردة قبل ساعات العمل أو بعدها - وضع الأغذية غير المطابقة للمواصفات والموجودة في المنشأة في منطقة الحجر والتخلص منها على فترات زمنية مناسبة ● متابعة حالات عدم المطابقة مع المورد أو التقدم بطلب للقيام بهذه المتابعة أو التأكد من القيام بها 	<p>(١٤)التأكد من سلامة الغذاء أثناء استلام الأغذية</p>
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من مراجعة الوثائق والشهادات والأختام متى كان ذلك مناسباً 	
<ul style="list-style-type: none"> - توفير منطقة نظيفة خالية من الحشرات لتخزين المنتجات مع توافر مساحة كافية لتخصيص أماكن منفصلة لتخزين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل - توفير موارد المعدات حسب الضرورة - توفير طاقة تبريد كافية - توفير منطقة لتخزين المواد الكيماوية المستخدمة في التنظيف، والمعدات والملابس الوقائية بعيداً عن المنطقة المخصصة لتخزين الأغذية 	<ul style="list-style-type: none"> • توثيق أو الترتيب لتوثيق إجراء يضمن سلامة الغذاء أثناء تخزين المكونات والمنتجات الغذائية، والتأكد من تطبيق هذا الإجراء • التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - مراعاة الممارسات الصحية عند تخزين المنتجات والأغذية وتغليفها - تخصيص منطقة منفصلة لتخزين البضائع المرتجعة - تشجيع دوران المخزون - توفير أجهزة عاملة ومعايرة لقياس درجة الحرارة، ومتابعة درجة الحرارة وتدوين النتائج - اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب عند تعطل أنظمة التبريد - اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب إذا كانت درجة حرارة المنتج خارج الحدود المقررة - تخزين الأغذية النيئة والجاهزة للأكل في أماكن منفصلة - تخزين المواد الكيماوية المستخدمة في التنظيف والمعدات والملابس الوقائية في أماكن منفصلة بعيداً عن الأغذية 	<p>(١٥) التأكد من سلامة الغذاء أثناء التخزين</p>
<ul style="list-style-type: none"> - تحديد مرافق الغسيل المناسبة وفق المتطلبات التشريعية وتوفير هذه المرافق 	<ul style="list-style-type: none"> • ضمان أن تقلل ممارسات إعداد الغذاء من مخاطر انتقال التلوث • الاتفاق على إجراء لإذابة الثلج عن الأغذية المجمدة بما يضمن 	<p>(١٦) التأكد من سلامة الغذاء أثناء إعداد المنتجات</p>

	<p>سلامتها وتنفيذ هذا الإجراء متى كان ذلك مناسباً</p> <ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من التالي : <ul style="list-style-type: none"> - توافر عدد كافٍ من الأحواض بها مصدر لمياه الشرب والمستلزمات الخاصة باستخدام معين - توافر كمية كافية من المعدات/الأواني لتسهيل عملية الفصل بين المواد الغذائية وإذابة الثلج عنها 	
<ul style="list-style-type: none"> - توفير الموارد للتأكد من التالي : - توافر العدد الكافي من المعدات/الأواني للطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم بما يكفل سلامة الغذاء - توفير الموارد اللازمة لصيانة المعدات المستخدمة في الطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم - الحصول على المعدات الضرورية التي تضمن تبريد الغذاء المطبوخ وفق الإرشادات المعمول بها في هذا الشأن 	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من التالي : <ul style="list-style-type: none"> - وضع وتطبيق إجراءات مكتوبة تحدد من مخاطر تلوث الغذاء أثناء الطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم - كفاية المعدات/الأواني بما يضمن سلامة الغذاء - قيام العاملين بتسخين أو تبريد أطباق ووحدات الاحتفاظ بالغذاء أو تقديمه أو عرضه قبل استخدامها - توفير أواني صغيرة كافية لتقديم الغذاء في نقطة التقديم، وضمان الحالة الجيدة لوحدات الاحتفاظ بالغذاء/عرضه/تقديمه ● توفير قوائم مراجعة وأجهزة معايرة لقياس درجة الحرارة بما يسمح بتسجيل الأوقات ودرجات الحرارة أثناء الطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم، والتأكد من متابعة هذه الأوقات ودرجات الحرارة يومياً ● عند إعادة تسخين الغذاء، يرجى 	<p>(١٧) التأكد من سلامة الغذاء أثناء الطبخ/التجهيز/التبريد/الاحتفاظ/التقديم</p>

	<p>التأكد من التالي :</p> <ul style="list-style-type: none"> - إعادة تسخين الغذاء مرة واحدة فقط - الطريقة المستخدمة لإعادة تسخين الغذاء تضمن الوصول إلى درجة الحرارة الأساسية التي تلي متطلبات الإرشادات المعمول بها في هذا الصدد 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير الموارد لتحقيق التالي : <ul style="list-style-type: none"> - صيانة السيارات المستخدمة في النقل - الحصول على الحاويات التي تمنع تعرض المواد الغذائية للتلوث - أجهزة تسجيل درجات الحرارة بسيارات النقل 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - تخصيص أماكن وحوايات منفصلة لنقل الأغذية النيئة والجاهزة للأكل والمنتجات غير الغذائية - يراعى تصميم وبناء وصيانة الحاويات المستخدمة في نقل الأغذية بالشكل الذي يمنع تعرض المواد الغذائية للتلوث - التحقق من نظافة السيارات قبل التحميل مع تنظيف الانسكابات فوراً - تحميل العاملين المنتجات المبردة أو المجمدة في درجات الحرارة الصحية - مراجعة جداول درجات حرارة السيارات المستخدمة في نقل الأغذية واتخاذ إجراء تصحيحي في حالات عدم المطابقة • تطبيق الإجراءات التي تكفل دوران الهواء حول المنتجات المبردة والمجمدة أثناء النقل 	<p>(١٨) تشجيع الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة أثناء نقل الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تقديم معلومات عن الاشتراطات القانونية لكتابة البيانات الخاصة بالمواد الغذائية 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي : <ul style="list-style-type: none"> - كتابة البيانات على المنتجات وفق متطلبات التشريعات السارية - دقة المعلومات المكتوبة على المنتجات - الحفاظ على المعدات المستخدمة في كتابة البيانات في حالة تشغيلية جيدة 	<p>(١٩) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على مجال العمل : التأكد من كتابة البيانات الصحية على المنتجات</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - علم العاملين بأهمية كتابة البيانات الدقيقة على المنتجات وفق الاشتراطات التشريعية - التزام العاملين بالتعليمات الخاصة بكتابة البيانات على المنتجات - عدم زوال البيانات المكتوبة على المنتجات الصب عند تفرغها في أواني أخرى أو فصلها - وضوح البيانات المكتوبة على المنتجات والتحذيرات في نقطة البيع 	
إدارة سلامة الغذاء		
<p>ملحوظة: ربما تستعين بعض المؤسسات بالمساعدة المتخصصة أو الرأي الفني لتحقيق المهارات التالية، فإذا كان الأمر كذلك يتعين إشراك الإدارة/المشرفين العاملين في المنشأة الغذائية في عملية اتخاذ القرار، والمسئولية عن تطبيق هذه المهارات بالشكل الذي يسمح بإثبات اكتسابها والقدرة على تطبيقها.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • توجد معلومات إضافية حول التتبع (يمكن الحصول عليها من الدلائل الإرشادية الخاصة بسحب المنتجات وتتبعها والتي ستصدر لاحقاً) 	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من عمل نظام التتبع بشكل مرضي داخل المناطق المخصصة لإعداد الغذاء • إطلاع جميع العاملين المعنيين على نظام التتبع والدور المنوط بكل واحد منهم في هذه العملية • التأكد من اختبار نظام التتبع ومراجعته دورياً 	<p>(٢٠) إدارة نظام للتتبع والاستمرار في تطبيق هذا النظام داخل المناطق المخصصة لإعداد الغذاء</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • بيان الأسباب وراء الاهتمام بالأخطار المتعلقة بالمنتج أو تنشأ عن العبث به • وضع إجراء يتبعه العاملون عند اكتشاف كسر الختم على المواد الغذائية، والتأكد من تطبيق هذا الإجراء 	<p>(٢١) إدراك أهمية الأخطار التي يسببها المنتج أو العبث به للمستهلك</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ضمان إبلاغ الجهات التنظيمية بالأخطار المتعلقة بالمنتج أو التي تنشأ عن العبث به والتي من الممكن أن تضر جمهور المستهلكين 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعيين شخص محدد للتعامل مع شكاوى سلامة الغذاء متى كان ذلك مناسباً 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - تطبيق إجراء للتعامل مع شكاوى سلامة الغذاء (على الوجه المبين في المستوى الثاني الخاص بالمهارات الإضافية) - دراية جميع العاملين المعنيين بالإجراء المتبع للتعامل مع شكاوى سلامة الغذاء والالتزام بهذا الإجراء - اتخاذ إجراء صحيحي مناسب عند تلقي شكوى من أحد المستهلكين - متابعة سجلات شكاوى المستهلكين واتخاذ إجراءات وقائية مناسبة حسب الحالة القائمة 	<p>(٢٢) إدارة/مراجعة شكاوى سلامة الغذاء بفعالية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • توجد معلومات إضافية حول التتبع (يمكن الحصول عليها من الدلائل الإرشادية الخاصة بسحب المنتجات وتتبعها والتي ستصدر لاحقاً) 	<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من توثيق الإجراء المتبع في سحب المواد الغذائية غير الآمنة وإعدامها • إطلاع العاملين المختصين بالإجراء المتبع في سحب الأغذية غير المطابقة والدور المنوط بكل واحد منهم في عملية السحب المذكورة • يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - إبلاغ جميع العاملين المختصين بالتحذيرات الخاصة بمنتج ما وعمليات السحب التي تعرض لها هذا المنتج، والالتزام العاملين بهذه التحذيرات 	<p>(٢٣) تطبيق إجراء لسحب الأغذية غير المطابقة للمواصفات</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - اختبار خطة سحب الأغذية ومراجعتها بصفة دورية • ضرورة إبلاغ الجهة التنظيمية المختصة و/أو جهاز سلامة الغذاء عند الاشتراك في إحدى عمليات سحب الأغذية 	
<ul style="list-style-type: none"> • تزويد العاملين بالمعلومات عن المواد الغذائية التي يحتمل أن تسبب الحساسية في العملية الغذائية • تقديم معلومات إلى المستهلكين حول وجود مواد قد تسبب حساسية عن طريق استخدام العلامات المناسبة 	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المواد الغذائية التي تسبب الحساسية والمحمّل استخدامها في العملية الغذائية • اتخاذ جميع التدابير الضرورية داخل العملية الغذائية لمنع تلوث المنتجات الغذائية "بمواد غريبة تسبب الحساسية" • التأكد من دراية جميع العاملين بوجود المواد التي تسبب الحساسية والآثار المترتبة على هذه المواد، إذا كان ذلك مناسباً • بالنسبة للمنتجات التي تشير بياناتها إلى وجود مواد تسبب الحساسية، يراعى التأكد من وضوح هذه البيانات للمستهلك 	<p>(٢٤) اتخاذ جميع الخطوات المناسبة لضمان وعي المستهلك بوجود مواد غذائية تسبب حساسية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • يعد وضع برنامج للاختبارات للتأكد من سلامة المواد الخام والمنتجات والوقوف على كفاءة برامج التنظيف من الممارسات المثلى بل والمتطلبات القانونية في بعض القطاعات 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - وضع برنامج للاختبارات للوفاء باحتياجات سلامة الغذاء - إمساك سجلات الاختبارات لفترة زمنية محددة • مراجعة النتائج العملية وتفسيرها متى كان ذلك مناسباً 	<p>(٢٥) مراجعة ومتابعة النتائج العملية</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● اتخاذ إجراءات تصحيحية مناسبة عند الضرورة ● يراعى التالي متى كان مناسباً: <ul style="list-style-type: none"> - تقديم عينات المتابعة - التأكد من وفاء معمل التحليل بالمتطلبات التي يشترطها موظف جهة التنفيذ 	
<ul style="list-style-type: none"> ● الاحتفاظ بنسخ من التشريعات التي تكثر الإشارة إليها في هذا الدليل والمطبقة على مجال العمل، أو تمكين الإدارة من الوصول إلى هذه التشريعات 	<ul style="list-style-type: none"> ● بيان مسؤوليات سلامة الغذاء الملقاة على عاتق الإدارة باعتبارها رب العمل وأحد العاملين ● يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - استيعاب العاملين الخاضعين للإشراف لمسئولياتهم القانونية - الالتزام بتشريعات سلامة الغذاء التي يخضع لها مجال العمل 	(٢٦) إظهار الوعي بالمتطلبات التشريعية الخاصة بمجال العمل
ملحوظة: يتعين أن يسبق تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء (القائم على مبادئ الهاسب) تطبيق برنامج سابق وفعال يلبي القواعد والاشتراطات العامة ذات الصلة بإصحاح الغذاء.		
<ul style="list-style-type: none"> ● تشكيل فريق لإدارة سلامة الغذاء (بالاعتماد على نظام الهاسب) لديه الدراية والخبرة التي تمكنه من تحديد الأخطار المرتبطة بالعملية الغذائية ● توفير الموارد لتحقيق التالي: <ul style="list-style-type: none"> - مراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء - تدريب المراجعين الداخليين 	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من تطبيق برنامج سابق وفعال يتناول القواعد والاشتراطات العامة ذات الصلة بنظافة الغذاء ● بيان فوائد تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ● التأكد من وفاء نظام إدارة سلامة الغذاء بجميع المتطلبات التي تقتضيها تشريعات الغذاء السارية على القطاع المقصود ● تحديد الأخطار المحتملة والمرتبطة بالعملية الغذائية وتقييم احتمال 	(٢٧) تطبيق ومراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء (القائم على مبادئ نظام الهاسب)

	<p>حدوثها</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تحديد نقاط التحكم الحرجة والحدود الحرجة في العملية الغذائية ● التحقق من فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء ● يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - علم جميع العاملين بنقاط التحكم الحرجة في مجال عملهم - مراقبة نقاط التحكم الحرجة وإمساك السجلات - اتخاذ إجراء تصحيحي مناسب عند تجاوز الحد الحرج - مراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء بصورة دورية ● الاحتفاظ بسجلات عمليات المراجعة التي أجريت على نظام إدارة سلامة الغذاء ● مراجعة تقارير المراجعة والتأكد من اتخاذ الإجراءات التصحيحية والوقائية المناسبة ● التعاون مع الفريق المكلف بإدارة نظام سلامة الغذاء وتقديم المساعدة له ● العلم بالأخطار الجديدة التي تهدد سلامة الغذاء واتخاذ الإجراءات التصحيحية 	
<ul style="list-style-type: none"> ● تدريب العاملين المكلفين بعمل 	<ul style="list-style-type: none"> ● بيان الغرض من عمليات المراجعة 	<p>(٢٨) إذا كانت هذه المهارة تنطبق على</p>

<p>المراجعات الداخلية</p> <ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من تخصيص الوقت للقيام بالمراجعات الداخلية ومتابعتها 	<ul style="list-style-type: none"> ● استعراض الوثائق المهمة في عمليات المراجعة وعمل قوائم المراجعة ● إجراء مقابلات مع العاملين أثناء عمليات المراجعة بشكل لا يضع العاملين تحت ضغط ● تحديد المجالات التي تتطلب اتخاذ إجراء تصحيحي استناداً إلى أدلة تدعو إلى ذلك ● مناقشة حالات عدم المطابقة مع الأطراف المعنية ● توثيق جميع عمليات المراجعة وتدوين نتائجها ● الاحتفاظ بسجلات المراجعات الداخلية 	<p>مجال العمل: القيام بعمليات المراجعة الداخلية</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● يتعين وجود أحد أفراد الإدارة لمساعدة المراجعين 	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من علم جميع العاملين بالمسئوليات الواجبة عليهم أثناء القيام بعمليات المراجعة ● اتخاذ الإجراءات التصحيحية والوقائية المناسبة بالنسبة للقضايا التي أثبتت أثناء المراجعة 	<p>(٢٩) مساعدة المراجعين الداخليين والخارجيين</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● يتعين وجود أحد أفراد الإدارة لمساعدة موظف جهة التنفيذ أثناء التفتيش 	<ul style="list-style-type: none"> ● يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - علم العاملين بدور موظفي جهات التنفيذ - علم جميع العاملين بمسئولياتهم أثناء عمليات التفتيش التي يجريها أحد موظفي جهات التنفيذ 	<p>(٣٠) تقديم المساعدة إلى موظفي جهات التنفيذ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • ضرورة تقديم العينات التي يطلبها موظف جهة التنفيذ • تقديم المساعدة أثناء التحقيق في حالات تفشي الأمراض • إبلاغ العاملين بنتائج عمليات التفتيش أو التحقيق في حالات تفشي الأمراض • اتخاذ الإجراءات التصحيحية والوقائية المناسبة بالنسبة للقضايا التي أثيرت أثناء التفتيش أو التحقيق 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير الموارد اللازمة للإجراء التصحيحي الموصى به 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: - اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب عند اكتشاف عدم المطابقة في مجال العمل - وعي جميع العاملين المتأثرين بالتغييرات الإجرائية نتيجة الإجراء التصحيحي المتخذ 	<p>(٣١) متابعة الإجراءات التصحيحية المتخذة بشأن حالات عدم المطابقة للمواصفات</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تخصيص منطقة مناسبة لحفظ السجلات والوثائق الخاصة بالجودة والممارسات الصحية • التأكد من الاحتفاظ بالوثائق والسجلات للفتترات الزمنية التي تحددها المتطلبات التشريعية 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: - تأمين حفظ جميع الوثائق في المنطقة المخصصة لهذا الغرض والفتترات الزمنية المحددة - سهولة الاطلاع على الوثائق والسجلات أثناء عمليات التفتيش والمراجعة - توافر الوثائق الضرورية مع المعدات والأجهزة مثل شهادة معايرة أجهزة قياس درجات الحرارة • مراجعة سجلات سلامة الغذاء بصفة دورية 	<p>(٣٢) إدارة وثائق وسجلات سلامة الغذاء والحفاظ على هذه الوثائق والسجلات</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • تسليط الضوء على أهمية احتفاظ العاملين بسجلات سلامة الغذاء 	
تدريب العاملين، والإدارة		
<ul style="list-style-type: none"> • توفير الموارد اللازمة لتدريب العاملين • ينبغي حصول العاملين على التدريب الأساسي قبل شروعاتهم في العمل • يتعين الإشراف على العاملين الواجب إعادة تدريبهم لحين الانتهاء من التدريب وإثبات اكتسابهم للمهارات • تعيين المشرفين المسؤولين عن سلامة الغذاء ممن لديهم القدرة على تسهيل التعليم في محيط العمل • توجد قوائم مقترحة لمراجعة التدريب في دليل التدريب على سلامة الغذاء بمستوياته الأول والثاني • ملحوظة: يقدم الملحق ٢ معلومات إضافية عن التدريب على سلامة الغذاء 	<ul style="list-style-type: none"> • يرجى التأكد من التالي: <ul style="list-style-type: none"> - تخصيص الوقت والموارد الكافية لتدريب العاملين - حصول العاملين على التدريب الذي يتناسب ومجال عملهم - الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين في المنشأة الغذائية - القيام بتحليل الاحتياجات التدريبية للعاملين تحت الإشراف أو تسهيل القيام بهذا التحليل - توثيق خطة التدريب التي تلبى احتياجات العاملين للتدريب على سلامة الغذاء - تسهيل تعلم العاملين من خلال إثبات المهارات وتوجيه العاملين إلى تعليمات سلامة الغذاء التي تتناسب وأسلوب العمل ومستواه وإيقاعه • التقليل من مرات التوقف وما يشتت انتباه العاملين أثناء توجيهه التعليمات إليهم • التأكد من استيعاب العاملين، مع تعديل التعليمات إذا لزم الأمر • تقديم الإفادات البناءة إلى العاملين • إبراز أهمية التدريب على سلامة الغذاء في العملية الغذائية عن طريق القيادة القائمة على النموذج 	<p>(٣٣) التأكد من الوفاء باحتياجات العاملين للتدريب على سلامة الغذاء</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● توجد قوائم مقترحة لمراجعة الإشراف على مهارات سلامة الغذاء في دليل التدريب على سلامة الغذاء بمستوياته الأول والثاني 	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من تطبيق العاملين التدريب الذي تلقوه على سلامة الغذاء ● تقديم الدعم والتشجيع للعاملين الذي يطبقون المهارات ● مراجعة كفاءة العاملين بصفة دورية ● إعادة تدريب العاملين الذين تعوزهم الكفاءة ● استيفاء سجلات الإشراف على مهارات/كفاءة سلامة الغذاء والاحتفاظ بها 	<p>(٣٤) مراجعة تطبيق العاملين لمهارات سلامة الغذاء</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● وضع سياسة خاصة بمعايير السلوك الواجب مراعاتها بالنسبة لسلامة الغذاء 	<ul style="list-style-type: none"> ● إطلاع العاملين على معايير السلوك والأداء المطلوب الالتزام بها فيما يتعلق بسلامة الغذاء ● زيادة الاهتمام بمعايير السلوك الخاصة بسلامة الغذاء بين العاملين/مجموعات العاملين متى أمكن ● اتخاذ إجراء تصحيحي مناسب عندما تكون معايير السلوك المطلوب من العاملين الالتزام بها فيما يتعلق بسلامة الغذاء دون المستوى المطلوب 	<p>(٣٥) مراقبة معايير السلوك والأداء الضرورية لسلامة الغذاء والاستمرار في مراعاة هذه المعايير</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● خلق جو من علاقات العمل الفعالة بين الإدارة والعاملين ● تقديم الدعم/المساعدة للمديرين 	<ul style="list-style-type: none"> ● مناقشة العاملين في الأمور الخاصة بسلامة الغذاء ● إبلاغ العاملين المعنيين بالمعلومات 	<p>(٣٦) إقامة علاقة فعالة مع العاملين لضمان سلامة الغذاء والحفاظ على أواصر هذه العلاقة</p>

<p>المشرفين عند التعامل مع مقاومة بعض العاملين للتغيير</p>	<p>المهمة عن سلامة الغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من تناسب طرق الإبلاغ والدعم مع احتياجات العاملين 	
	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من الاتفاق بين أساليب العمل وأنشطته والمتطلبات القانونية الحالية ومدونات الممارسات وشروط العمل المتفق عليها ● تشجيع العاملين على اقتراح طرق لتحسين الأنظمة المعمول بها ● توفير الفرص لعقد مناقشات مع العاملين ● مواكبة التغيرات التي تطرأ على التشريعات وكتيبات الممارسات الجيدة 	<p>(٣٧) تشجيع إجراء تقييم للأنشطة المرتبطة بسلامة الغذاء</p>

الملحق ١- أمثلة من المشروعات الغذائية في قطاعات التجزئة والتصنيع والخدمات الغذائية

فيما يلي قائمة بأنواع المؤسسات التي تندرج تحت قطاعات التجزئة والتصنيع والخدمات الغذائية.

قطاع التصنيع

ويشمل جميع مؤسسات التصنيع والتجهيز

قطاع التجزئة

ويشمل جميع أنواع الأنشطة التجارية بالتجزئة (المبيعات إلى المستهلك النهائي)، وعلى وجه الخصوص المحال الكبيرة (السوبر ماركت) وماكينات صرف الأغذية مقابل نقد، وأنشطة إرسال الطلبات بالبريد، وأكشاك البيع سواء داخل السوق أو خارجه (ويستثنى منافذ بيع الأطعمة السريعة).

قطاع الخدمات الغذائية

ويشمل المطاعم والكافيتريات الفنادق ومنافذ بيع الأطعمة السريعة ومرافق تقديم خدمات الإعاشة والوجبات داخل الشركات والمدارس ومعسكرات الأجازات والمؤسسات العامة.

قطاع التجزئة	
محل الخبز	البقالة
الجزارة	محل الأطعمة الصحية
محل الكعك	محل بيع الصحف – محل الحلوى
محل الأطعمة المعلبة	محل بيع المشروبات الكحولية
محل بيع السمك ١ (السمك الطازج فقط)	محل بيع الآيس كريم
محل بيع السمك ٢ (منتجات متنوعة)	السوبر ماركت
محلات بيع الأطعمة المقامة في محطات البنزين وغيرها	ماكينة صرف الأغذية مقابل نقد ١ (الأغذية عالية الخطورة)
محل الخضروات	ماكينة صرف الأغذية مقابل نقد ٢ (الأغذية غير عالية الخطورة)
أكشاك الأطعمة – التجزئة	
الأطعمة المبردة (عالية الخطورة)	مراكب الرحلات التي تحتوي على تجهيزات المطابخ
اللحوم المطبوخة	عربات السكك الحديدية التي تحتوي على عربة بها مطبخ
السمك	اللحوم الطازجة
الفاكهة والخضروات	

قطاع التصنيع	
المشروبات الكحولية	الأيس كريم
أطعمة الأطفال	المربى والجيلي
المخابز	منتجات اللحوم
مقدمي خدمات الإعاشة والوجبات	منتجات الألبان
منتجات الحبوب	الزيوت والدهون
الشكولاتة ومنتجاتها	عمليات تصنيع السمك الأخرى (المتضمنة التجميد ولكن بدون طهي)
محلات بيع الحلويات (وتشمل المخابز)	الساندوتشات والسلطات
الأطعمة المطبوخة الباردة	تنقية المحار
الكربس والوجبات النشوية بالانيثاق	المشروبات الخفيفة
Delicatessen foods	الحلوى المسكرة
تصنيع السمك	الجزارة
تدخين السمك	باعة الطيور
المضافات الغذائية	
تصنيع الخضراوات والفواكه (جاهزة للأكل)	
تصنيع الخضراوات والفواكه (للطهي اللاحق)	
قطاع التقديم	
تقديم الغذاء في الطيران	الفنادق
ثكنات الجيش	Meals-on-wheels
الإقامة والأقطار	منازل رعاية المسنين
الكانتين	الحضانات (التي تقدم أغذية/وجبات خفيفة)
الرحلات الفندقية النيلية	السجون
أماكن بيع الوجبات السريعة	الأندية الخاصة
تقديم الغذاء في مراكب الرحلات	المنازل العامة
أندية الجولف	مرافق تقديم الغذاء للقطارات
نزل الضيافة	المطاعم
البقالة	أماكن بيع الساندوتشات
مخيمات الاجازات	المدارس (التي تقدم أغذية)
المستشفيات	"التيك أوي"

النزل (التي تقدم غذاء)	الأندية الرياضية
أكشاك الغذاء - قطاع التقديم	
عربات بيع شرائح البطاطس	الأغذية العرقية
الأيس كريم	الحلوى
الفشار	مقدمي خدمات الإعاشة والوجبات

الملحق ٢- كيف أقرر التدريب الذي أحتاجه ويحتاجه العاملون لدي؟



نموذج خطة التدريب ١

الاسم:

تاريخ بدء العمل:

يتم كتابة اسم العامل

يتم تسجيل التاريخ الذي بدأ فيه العامل العمل لديك

التاريخ الفعلي لانتهاج التدريب	تاريخ المقرر لانتهاج التدريب	التدريب المطلوب
١٢ مايو ٢٠٠٣	خلال شهر واحد من بدء العمل	المستوى الأساسي مرحلة التدريب الثانية

يتم تسجيل التاريخ الذي بدأ فيه العامل العمل لديك

يتم تسجيل التدريب المطلوب هنا

نموذج خطة التدريب ٢

نوع التدريب: مستوى المهارات الإضافية (وفق المستوى الثاني الخاص بالمهارات الإضافية من دليل التدريب)

اسم العامل	تاريخ بدء العمل	التاريخ المطلوب فيه الانتهاء من التدريب	التاريخ الفعلي لانتهاج التدريب

يتم تسجيل التاريخ الذي اكتمل فيه التدريب

يتم تسجيل التاريخ الذي ببلوغه يجب أن يكون العامل قد حصل على التدريب

يتم كتابة اسم العامل

ملحوظة على خطط التدريب

لا يوجد شكل معين لخطة التدريب. ربما تقرر، عند وضع خطة التدريب لشركتك أو مؤسستك، إدراج احتياجات تدريبية إضافية تتطلبها الشركة أو المؤسسة.

وجود مدرب داخل الشركة أو المؤسسة الدعم والتشجيع الذي يقدمه هذا المدرب على نقل المعرفة إلى مكان العمل بصفة مستمرة.

(ج) هل يشجع المدرب إشراك الإدارة؟

ينبغي أن يكون أصحاب/مديرو المنشآت الغذائية على دراية بالبرنامج التدريبي على سلامة الغذاء بل واشتراكهم في هذا البرنامج. من الأهمية بمكان أن يتعاون المدرب مع الإدارة بما يضمن تغطية جميع جوانب سلامة الغذاء ذات الصلة بمجال العمل.

اعتبارات أخرى عند اختيار استشاري خارجي

(أ) هل يهتم مقدم التدريب بالتعرف على الاحتياجات التدريبية الخاصة بشركتك أو مؤسستك؟ وهل لديه الرغبة في قضاء بعض الوقت في الاستماع إليك وعرض أفضل الطرق التي يراها للوفاء بالاحتياجات التدريبية لشركتك أو مؤسستك؟

(ب) كيف يقيم مقدم التدريب احتياجاتك التدريبية؟ وهل يقوم بالتالي:

- زيارة الشركة – وهل أنت سعيد بزيارته للشركة للأسباب الصحيحة مثل تقييم الممارسات المتبعة في الشركة حالياً؟
- لقاء كبار العاملين – ما الذي يسعى مقدم التدريب إلى تحقيقه من وراء هذه اللقاءات؟

(ج) هل يعدل مقدم التدريب موادته التدريبية وطريقته للوفاء باحتياجاتك؟

بمن أستعين لتقديم البرنامج التدريبي الذي اخترته؟ اعتادت الشركات على الاستعانة بمقدم خارجي لخدمات التدريب للقيام بالتدريب على سلامة الغذاء. وتتطلع الآن الكثير من المؤسسات الغذائية إلى بناء القدرات الداخلية لديها عن طريق تزويد الإدارة بالمعرفة والمهارات الضرورية لتقديم التدريب المطلوب إلى العاملين. إذا رغبت الإدارة في القيام بدور المدرب، يتعين أن تكون لديها معلومات أساسية عن سلامة الغذاء (أكمل أفرادها بنجاح دورة إدارة سلامة الغذاء/الدورة المتقدمة للتدريب على سلامة الغذاء)، فضلاً عن إلمامها بطرق ومناهج التدريس واكتسابها مهارات التدريب المناسبة. فيما يلي معلومات سريعة ومهمة في الوقت ذاته لمساعدتك على اتخاذ قرار بالاعتماد على الكوادر العاملة لديك أو الاستعانة بمقدم خارجي لخدمات التدريب.:

(أ) هل يمتلك المؤهلات المناسبة؟

ينبغي أن يصل الشخص الذي يقدم الخدمة المطلوبة إلى المستوى المناسب من المعرفة الفنية، وقد تكون الخبرة المتخصصة في مجال صناعة الغذاء ذات نفع عند تناول قضايا تتصل بالمنشأة الغذائية.

(ب) ما نوع الدعم اللاحق؟

يتوقف نجاح التدريب على طريقة تنفيذه في مكان العمل، والمتابعة اللاحقة للتدريب مفيدة حيث تساعد في تطبيق المعرفة التي اكتسبها العاملون من خلال التدريب وأيضاً في توضيح القضايا التي ظهرت منذ الانتهاء من التدريب. من المكاسب المنتظرة من ضرورة

العاملين بسلامة الغذاء، والاستفسار عن إمساك سجلات خاصة بسلامة الغذاء، والسؤال عن التدريب الذي قدمته المنشأة للعاملين بها على سلامة الغذاء.

يعتمد نجاح التدريب على درجة الصلة بين المواد التدريبية والطريقة المتبعة في التدريب واحتياجات شركتك.

د) هل المدربون على استعداد لعرض بعض الوسائل التدريبية أو جزءاً من أعمالهم التدريبية السابقة؟ هذا الاستعداد يعطي مؤشراً على جودة الخدمة التي تنتظر الحصول عليها، كما يساعدك في تقييم نوع التدريب المقدم هل هو تدريب عام أم يتناسب واحتياجاتك الخاصة.

ه) ما هو رأي العملاء السابقين في المدرب؟ تستطيع من خلال التحدث إلى بعض العملاء السابقين للمدرب التعرف على جودة الخدمة التي تنتظر الحصول عليها، مع ضرورة الأخذ في الاعتبار أن نجاح الخدمة يتوقف على المدخلات التي يقدمها استشاري التدريب والشركة.

ملحوظة: يجدر بك أن تتصل بعدد من مقدمي خدمات التدريب لمناقشة متطلباتك التدريبية، إذ تساعدك هذه المناقشة في الوصول إلى قرار لاختيار المدرب على أساس المعلومات التي توافرت لديك. وتتوقف قدرة المدرب على الوفاء بتوقعاتك على إدراك الأطراف للنتيجة المرجوة من التدريب.

التفتيش على التدريب على سلامة الغذاء
يجوز لموظفي جهات التنفيذ تقييم التدريب على سلامة الغذاء عند زيارتهم المنشآت الغذائية بغرض التفتيش، ولهم أن يراقبوا الممارسات الصحية والتأكد من معرفة

الملحق ٣- ما الذي أنتظره من مقدمي الخدمات؟

- مورد المواد الكيماوية المستخدمة في التنظيف
- ينبغي أن يتوافر ما يلي في مورد المواد الكيماوية المستخدمة في التنظيف:
- لديه معرفة بالعمليات الغذائية التي تمارسها منشأتك، والكيماويات المناسبة لتنظيف المنشأة والمعدات
 - لديه معرفة بالتشريعات والاشتراطات الصحية وتشريعات واشتراطات السلامة
 - يملك الخبرة والقدرة على القيام بعملية المراجعة لتحديد احتياجات التنظيف
 - لديه الوقت لعرض أوجه استخدام المنتج للحصول على أكبر قدر ممكن من الفائدة
 - لديه القدرة على تقديم وثائق سهلة الفهم (أوراق بيانات الصحة والسلامة، مواصفات المنتج، وجداول التنظيف، وسجلات التنظيف)
 - لديه القدرة على استبدال المخزون غير المطابق للمواصفات
- يقوم مقدم خدمات مكافحة الحشرات بالتالي:
- (١) عمل تقرير عن المنشأة الغذائية للوقوف على مستوى الخدمة المطلوبة
 - (٢) عقد تقديم الخدمة المبرم يبين الأمور التالية:
 - المعدل الزمني لتكرار التفتيش (عدد مرات الزيارات سنوياً)
 - بيانات الاتصال في حالات الطوارئ
 - (٣) وضع خطة لتحديد الأماكن التي توضع فيها مبيدات الحشرات
 - (٤) تقديم معلومات عن المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض تستخدم في برنامج مكافحة الحشرات وأوراق بيانات سلامة المواد
 - (٥) صياغة تقرير عن كل زيارة يقوم بها، به تفاصيل عن أي توصيات ضرورية لحماية المنشأة من الحشرات والتخلص من المخلفات والنظافة
- ملحوظة: يراعى التالي لتعظيم الاستفادة من مقدم الخدمة:

- مقدم خدمات مكافحة الحشرات
- يتعين أن يحصل العاملون في مكافحة الحشرات على التدريب، مع ضمان ألا تتسبب أعمالهم في تلوث الغذاء.
- مرافقة مقدم الخدمة خلال الزيارة
 - تعديل الإجراءات التصحيحية التي ينصح بها مقدم الخدمة على وجه الفور

الخدمات العملية

هناك الكثير من المعامل المستقلة التي تقدم خدمات التحليل الكيميائي والميكروبيولوجي. تراعى بعض الأمور عند اختيار هذه المعامل، هي:

(١) هل المعمل المختار معتمد أم لا؟

- هل المعمل معتمد من قبل إحدى جهات الاعتماد المعروفة والمعترف بها مثل وزارة الزراعة والغذاء، والمجلس الوطني للاعتماد
- ما هي التحاليل التي يشملها نطاق اعتماد المعمل؟

(٢) هل يمتلك المعمل خبرة في مجال اختبار

العينات الغذائية/ صناعة الغذاء؟

(٣) موقع المعمل بالنسبة لمنشأتك. هل يقدم المعمل

خدمة سحب العينة أو تتوافر لديه منطقة

مخصصة لحفظ المنتجات والحفاظ على سلسلة

تبريد العينات؟ (ينبغي استلام الأغذية سريعة

التلف المراد إجراء تحليل ميكروبيولوجي

عليها خلال ٢٤ ساعة من أخذ العينة في

درجة الحرارة الصحيحة)

(٤) الدعم الفني: هل يقدم المعمل الدعم/المساعدة

في تفسير النتائج التي توصل إليها التحليل؟

المحق ٤- معلومات أساسية عن الكائنات الدقيقة التي تسبب التسمم الغذائي

المعلومات المذكورة في الجدول التالي تقدم مؤشراً على المصادر الأكثر شيوعاً للبكتيريا والفيروسات والطفيليات، ولم يستوعب الجدول جميع الأنواع، ولا يعني ذكر طعام ما في قائمة الأغذية المرتبطة استثناء هذا الطعام من أنواع الطعام الأخرى، بل القصد من قائمة الأغذية والمصادر المرتبطة تقديم معلومات حول مصادر الغذاء المحتملة.

البكتيريا

اسم الكائن الدقيق	الأغذية والمصادر المرتبطة	أنواع الأمراض	معلومات سريعة للحد/للتقليل من الخطورة
العَصَوِيَّةُ الشَّمْعِيَّةُ (Bacillus cereus)	الحبوب، والأرز ومنتجاته، والذرة، ودقيق الذرة النشوي، وفول الصويا، ومنتجات الصويا، واللحوم، والأسماك، واللبن، والمكرونه، والخضروات، والتوفو، الغبار والتراب	القيء، وآلام البطن، والإسهال الخفيف	<ul style="list-style-type: none"> ● منع انتقال التلوث بين الأشياء ● طهي الأغذية جيداً وتبريدها بسرعة ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء إعداد الطعام أو الاحتفاظ به ● التخزين في درجات حرارة يتم التحكم فيها ● تجنب إعادة تسخين الأغذية
بروسيللا (Brucella)	اللبن، ومنتجات الألبان، ومنتجات اللحوم، وحواشي الأغنام، والماعز، والرنة والكلاب	الحمى، والصداع، والاكنتئاب، وآلام العضلات، والضعف العام	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من ضبط الوقت ودرجات الحرارة بالصورة الصحيحة خاصة أثناء بسترة/تعقيم اللبن ومنتجاته ● الالتزام بمستويات عالية للنظافة في العملية الغذائية
العَطِيفَةُ الصَّائِيَّةُ (Campylobacter jejuni)	اللحوم الطازجة وفضلات الذبيحة، والدواجن، واللبن الخام، ومصادر المياه غير المعالجة، والطيور البرية، والأغنام، والماشية، والخنزير، والحيوانات الأليفة، ومياه الصرف	إسهال مائي ومختلط بدم، والحمى، والصداع، وآلام البطن، والغثيان	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من ضبط الوقت ودرجات الحرارة بالصورة الصحيحة أثناء بسترة/تعقيم اللبن ومنتجاته ● منع انتقال التلوث ● الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية ● استخدام مياه الشرب
كلوستريديام بوتولينم	اللحوم، والأسماك، والخضروات،	ازدواج الرؤية، وصعوبة التكلم	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من درجة الحرارة المناسبة في الطبخ خصوصاً عند التعليب

اسم الكائن الدقيق	الأغذية والمصادر المرتبطة	أنواع الأمراض	معلومات سريعة للحد/للتقليل من الخطورة
	والأغذية قليلة الأحماض بشكل غير كاف، والمنتجات المعلبة بالمنازل، واللحوم المعلبة، والأغذية المعلبة، والبطاطس المسلوقة/المقلية المطبوخة/المسخنة بطريقة غير صحيحة، والعسل، والتراب، والمياه	ونطق الكلمات بصورة غير مفهومة، والصداع، والغثيان، والإجهاد، والإمساك، والقيء، والدوار، وشلل العضلات، وتلف الجهاز العصبي. يؤدي هذا النوع من البكتيريا إلى الوفاة، ويستغرق الأمر عدة شهور لتعافي المصابين	والتعبئة في زجاجات ● التخلص من العلب المنتفخة أو المعيبة ● منع انتقال التلوث
كلوستريديام بيرفرينجينز	اللحمة والدواجن المطبوخة، والحساء، وصلصة حساء اللحم، والصلصة، والتوابل، والأطعمة المبردة ببطء، والجهاز المعوي في الإنسان والحيوان، والتربة، والغبار	من النادر أن يؤدي هذا النوع من البكتيريا إلى آلام البطن، والإسهال، والحمى. ومع ذلك قد يؤدي هذا النوع إلى وفاة كبار السن أو ذوي المناعات الضعيفة	● الفصل بين الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل ● الحفاظ على مستويات النظافة العالية ● طهي الطعام بصورة جيدة ● تبريد الأطعمة بسرعة (خلال ساعة ونصف من الوصول إلى ٦٣ ° مئوية)
إيشريشيا كولاي	اللحوم والدواجن، وصلصة حساء اللحم، والصلصة، والتوابل، والأطعمة المبردة ببطء، والجهاز المعوي للإنسان والحيوان، والتربة، والغبار	من النادر أن يؤدي هذا النوع من البكتيريا إلى آلام البطن، والإسهال، والحمى. ومع ذلك قد يؤدي هذا النوع إلى وفاة كبار السن أو ذوي المناعات الضعيفة	● التأكد من ضبط الوقت ودرجة الحرارة خصوصاً أثناء الطبخ والتبريد وإعادة التسخين ● عند الحاجة إلى إعادة تسخين الطعام، لا يعاد تسخينه أكثر من مرة ● منع انتقال التلوث ● الحفاظ على مستويات عالية من النظافة
إيشريشيا كولاي O157:H7	لحوم الأبقار (المفرومة على وجه	الحمى، والقيء، وألم في البطن،	● ضبط الوقت ودرجة الحرارة

اسم الكائن الدقيق	الأغذية والمصادر المرتبطة	أنواع الأمراض	معلومات سريعة للحد/للتقليل من الخطورة
	الخبز، ومنتجات اللحوم، واللبن غير المبستر، ومياه الشرب، والجهاز المعوي في الماشية والأغنام، والطيور	والإسهال. ومن المضاعفات المحتملة: متلازمة البولينيا والتحلل الدموي التي تتميز بالفشل الكلوي وفقدان خلايا الدم الحمراء، وربما تحدث الوفاة في بعض الحالات	<ul style="list-style-type: none"> ● طهي الطعام جيداً ● تجنب انتقال التلوث ● الالتزام الصارم بالنظافة الشخصية
ليستريا مونوسييتوجينيس	اللبن الخام، ومنتجات اللبن الخام مثل الجبن الطري، والأطعمة الجاهز للأكل، والمنتجات المطبوخة على البارد، والسجق، وفطائر اللحوم، والخضروات الطازجة، وخضروات السلطة، والمأكولات البحرية	الحمى، وتعفن الدم، والتهاب السحايا، والغثيان. من المضاعفات المحتملة: الإجهاض، والولادة المبكرة، وفاة الجنين	<ul style="list-style-type: none"> ● الحفاظ على ممارسات النظافة الجيدة ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء بسترة/تعقيم اللبن ومنتجاته ● منع انتقال التلوث ● الالتزام بمستوى عال من النظافة الشخصية ● استخدام مياه الشرب ● مراقبة تواريخ صلاحية المنتجات المجمدة
السالمونيلا	اللحوم ومنتجاتها، والدواجن، والبيض ومنتجاته، واللبن الخام، ومنتجات الألبان، والأسماك، والمأكولات البحرية، والجهاز المعوي في الإنسان والحيوان، والحشرات، والطيور، والهوام، والحيوانات الأليفة	الإسهال، والقيء، وآلام البطن. هذا النوع من البكتيريا قد يسبب وفاة "المجموعات المعرضة للخطر"	<ul style="list-style-type: none"> ● الالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي، والتبريد، وإعادة التسخين ● منع انتقال التلوث ● التأكد من إدارة مكافحة الحشرات بفعالية ● التأكد من طهي الطعام جيداً وإزالة الثلج عن الأطعمة ● إخلاء المنشأة الغذائية من الحيوانات الأليفة

اسم الكائن الدقيق	الأغذية والمصادر المرتبطة	أنواع الأمراض	معلومات سريعة للحد/للتقليل من الخطورة
شيغلا	اللبن، والبيض ومنتجاته، والمياه، والدقيق، والخضروات، والفواكه، والخضروات المستخدمة في السلطات، ومحار البحر، والسلطات، ومنتجات الألبان	الإسهال (المختلط بدم في بعض الأوقات)، والحمى، وآلام البطن، والجفاف الشديد، والقيء في بعض الحالات. ملحوظة: من الممكن أن يتبرز المصاب بكتيريا الشيغلا لعدة أشهر بعد زوال الأعراض	<ul style="list-style-type: none"> ● التحكم في التخلص من مياه المخلفات والصرف الصحي ● الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية ● الالتزام بمستوى عالٍ من النظافة التشغيلية ● التأكد من إدارة مكافحة الحشرات بفعالية ● إبعاد المصابين عن تداول الأطعمة
ستافيلوكوكس أوريوس (المكورات العنقودية الذهبية)	لحم فخذ الخنزير، والدواجن، ومنتجات البيض، ومنتجات الألبان، والسلطات، واللبن غير المبستر، والقشطة، والجبن، والأنف، والجلد، والحلق، والأيدي، والشعر، والتقرحات، والجروح الملوثة، والحروق، والجروح بصفة عامة، والحيوانات	القيء، والإسهال، والغثيان، وآلام البطن	<ul style="list-style-type: none"> ● الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية ● استبعاد المصابين بالبرد والأمراض الجلدية من تداول الغذاء ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة خصوصاً عند الطبخ والتبريد وإعادة التسخين
فايبرو بارهيموليتيكس	السّمك، ومحار السمك بما في ذلك السمك الصديقي (البطليونس)، والمحار، والاستاكوزا (سرطان البحر)، والقريدس، والأطعمة المستخرجة من مياه البحر الملوثة بالصرف الصحي	القيء، والإسهال، وآلام البطن، والجفاف. قد يؤدي بحياة المجموعات الضعيفة المعرضة للخطر	<ul style="list-style-type: none"> ● شراء المأكولات البحرية من مصادر موثوق بها ● التحقق من المتطلبات القانونية ومعايير الجودة بالنسبة للإمدادات ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة

معلومات سريعة للحد/للتقليل من الخطورة	أنواع الأمراض	الأغذية والمصادر المرتبطة	اسم الكائن الدقيق
<ul style="list-style-type: none"> ● ضبط الوقت ودرجة حرارة المنتجات المبردة، والالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية ● استخدام مياه الشرب 	<p>الإسهال، والحمى، والصداع، وآلام البطن. من المضاعفات المحتملة: التهاب المفاصل التفاعلي، والالتهاب الكاذب للزائدة الدودية</p>	<p>اللبن ومنتجاته، والبيض ومنتجاته، واللحم الطازج (وخصوصاً لحم الخنزير)، والخضروات، والدواجن، والمنتجات المحفوظة في علب مفرغة من الهواء، والبيئة التي تتضمن التربة والمياه والحيوانات</p>	<p>يرسينيا إنتروكوليتيكا</p>

الفيروسات

اسم الفيروس	مصادر الأطعمة المرتبطة	أنواع الأمراض	طريقة الحد/التقليل من الخطورة
فيروس الكبد الوبائي أ	المياه، والأطعمة الجاهزة للأكل، ومحار السمك الطازج، والخضروات الطازجة، والأغذية التي يحضرها الإنسان بيده، والجهاز المعوي في الإنسان، والبراز	الحمى، والغثيان، والقيء، وآلام البطن، وأمراض الكبد، والصفراء	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من الالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية خصوصاً فيما يتعلق بغسل الأيدي ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة خصوصاً عند الطبخ ● منع انتقال التلوث
فيروس نورووك والفيروس الشبيه به	محار السمك الطازج، والخضروات الطازجة، والسلطات، والفواكه، والمياه، والجهاز المعوي، والمياه الملوثة بالصرف الصحي	الحمى، والغثيان، والقيء، النافوري، والإسهال، وآلام البطن	<ul style="list-style-type: none"> ● الالتزام بقواعد ضبط الوقت ودرجة الحرارة خصوصاً أثناء الطبخ ● تفادي انتقال التلوث ● الالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية ● شراء الأغذية من مصادر موثوق فيها ● توخي العناية عند حفظ محار السمك الحي
فيروس روتا	المياه غير المعالجة، والخضروات الطازجة، والخضروات المستخدمة في السلطة، والمأكولات البحرية الطازجة، وأمعاء الإنسان، والمياه الملوثة بالصرف الصحي	الحمى، والغثيان، والقيء، والإسهال المائي الذي قد يؤدي إلى إسهال مختلط بدم	<ul style="list-style-type: none"> ● الالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة

الطفيليات

اسم الكائن الدقيق	العائل	مصادر الأطعمة المرتبطة	كيفية الحد/التقليل من الخطورة
الطفيليات الأولية (وحيدة الخلية) Cryptosporidium Parvum Gardia Lamblia	الإنسان، والتدييات، والزواحف، والطيور، والفئران، وحيوانات السمور	المياه، والخضروات، والفواكه المغسولة بالمياه الملوثة	<ul style="list-style-type: none"> ● الالتزام بمستويات عالية من النظافة الشخصية ● استخدام مياه الشرب ● التخلص من مخلفات الصرف الصحي بطريقة آمنة ● طهي الطعام جيداً ● تجميد الطعام عند درجة حرارة أقل من - ٢٠ ° مئوية
الديدان الشريطية Taenia saginata Taenia solium Diphyllobothrium latum Echinococcus granulosus	الإنسان، والكلاب، والماشية، والخنزير، والرخويات، والأسماك	لحوم الأبقار، ولحم الخنزير، والأسماك	<ul style="list-style-type: none"> ● ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطبخ والتجميد ● تفادي انتقال التلوث وملامسة الحيوانات ● التحكم في تلوث المياه والهواء
الديدان المثقبة Fasciola الكبدية hepatica	الإنسان، والماشية، والقواقع المائية	الجرجير	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من حصول موردي الجرجير والنباتات المائية الأخرى من مصادر موثوق بها
الديدان الدائرية Trichina التريكينيا الحلزونية Spiralis	الإنسان، والخنزير، والفئران	لحم الخنزير والخيول	<ul style="list-style-type: none"> ● التأكد من طهي اللحم جيداً

المعلومات الواردة في الجداول السابقة مأخوذة من المصادر التالية:

سبرينجر آر (٢٠٠٢): الممارسات الصحية للإدارة

انجل دي وآخرون: إدارة سلامة الغذاء

المعهد المعتمد لصحة البيئة (٢٠٠٠): سلامة الغذاء للمشرفين

السموم الحيوية

السم الحيوي البحري	السموم	الأعراض – الحالات المتوسطة	كيفية الحد/التقليل من الخطورة
تسمم محار السمك الذي يسبب الإسهال (DSP)	حمض الأوكاديك، ودينوفيسيتوكسين، و١، ٢، ٣، وبستيروتوكسين، ويسوتوكسين	الإسهال، والغثيان، والقيء، وآلام البطن. ربما تتكون الأورام في الجهاز الهضمي من خلال التعرض المزمن في الحالات الخطيرة	
تسمم محار السمك الذي يسبب الشلل (PSP)	سكسوتوكسين	الشعور بوخر أو تنميل في الشفتين والرقبة والأطراف، والصداع، والدوار، والإسهال، والغثيان، والقيء. ربما تحدث الأعراض التالية في الحالات الخطيرة: شلل العضلات، وضيق التنفس، والشعور بالاختناق، والوفاة بسبب شلل الجهاز التنفسي خلال ٢-٢٤ ساعة	
تسمم محار السمك الذي يسبب فقدان الذاكرة (ASP)	حمض الدوميك	الإسهال، والغثيان، والقيء، وآلام البطن. تحدث الأعراض التالية في الحالات الخطيرة: فقدان ذاكرة المدى القصير، والدوار، والاضطراب، والهلاوس، والنوبات، والوفاة	<ul style="list-style-type: none"> • إذا كان السم الحيوي في مياه الحصاد، فمن المحال التخلص من السم • يمكن حصاد محار السمك من المناطق "المفتوحة" فقط
تسمم الآزاسبيراسيد (AZP) Azaspiracid	حمض الآزاسبيراسيد حمض الآزاسبيراسيد ٢ حمض الآزاسبيراسيد ٣	الشعور بالبرودة، والصداع، والإسهال، وتقلصات المعدة، والغثيان والقيء	

مسرد المصطلحات

المورد المعتمد	مورد المواد والخدمات المستخدمة في إعداد الطعام يتمتع بسمعة حسنة، مثل منشأة مشهورة سبق لك أن تعاملت معها
المراجعة	عملية منهجية ومستقلة لجمع المعلومات اللازمة لتحديد فاعلية نظام ما، وقد تتضمن عملية المراجعة فحص الأوراق والمستندات وإجراءات العمل الفعلية
البكتيريا	الكائنات الحية الدقيقة وحيدة الخلية التي لا ترى بالعين المجردة مثل السالمونيلا
المعايرة	إجراء للتأكد من توافق نتيجة قياس جهاز أو معدة ما مثل أجهزة قياس درجات الحرارة أو الوزن مع القيمة المعيارية الوطنية لهذه الأجهزة أو المعدات، فمثلاً يعاير جهاز قياس درجة حرارة المُجمد (الفريزر) وفق المواصفة الوطنية عند $\pm 20^{\circ}$ مئوية. عندما يعطي الجهاز قراءة 20° مئوية فإن هذا يعني أن درجة حرارة المُجمد تتراوح بين 18° مئوية و 20° مئوية.
التنظيف	إزالة القذارة، وبقايا الأغذية، والأتربة، والشحوم، وغيرها من الفضلات غير المرغوب فيها، مثل تنظيف سطح التقطيع
جدول التنظيف	جدول مكتوب يستخدم في جميع البنود الواجب تنظيفها وإزالة القذارة وبقايا الأغذية والأتربة والشحوم والفضلات الأخرى عنها. يحتوي الجدول على تفاصيل عن المعدة الواجب تنظيفها، والشخص المسئول عن ذلك، وطريقة التنظيف، ووقته ومعدل تكراره، فعلى سبيل المثال يتعين تنظيف ماكينة تقطيع اللحم إلى شرائح يومياً، ويقوم بتنظيفها العامل المساعد في محل بيع اللحم، الذي يزيل جميع أجزاء اللحم العالقة وتنظيفها بالمواد المخصصة لذلك.
التحكم	عملية التأكد من الالتزام (التحكم) بدرجات الحرارة الصحيحة، واتخاذ جميع الإجراءات اللازمة للتأكد من الوفاء بالمتطلبات. مثال: يتم فحص درجة حرارة منتجات اللحم البقري للتأكد من وصول درجة الحرارة إلى 70° مئوية لمدة دقيقتين قبل الانتهاء من الطبخ وتقديم اللحم.
الإجراء التصحيحي	الإجراء المتخذ عندما تشير متابعة إحدى نقاط التحكم الحرجة إلى احتمال فقدان التحكم أو في حالة عدم الالتزام بالحد الحرج.
نقطة التحكم الحرجة	خطوة لتنفيذ التحكم، وهذه الخطوة مهمة للوقاية من أخطار سلامة الغذاء أو تفادي حدوثها أو الوصول بالإخطار إلى المستويات المقبولة
انتقال التلوث	انتقال الكائنات الحية الدقيقة (البكتيريا عادة) الضارة أو التي يحتمل أن تتسبب في الضرر من الأسطح أو الأغذية الملوثة إلى أغذية أخرى إما عن طريق اليد أو التلامس المادي، أو

الهواء، أو ملامسة أسطح إعداد الأغذية أو الأواني المستخدمة في ذلك	
منطقة الخطر	نطاق درجة الحرارة الذي يمكن أن تتضاعف فيه فرص تكاثر البكتيريا إلى أقصى مستوياته (بين ٥ و ٣٦° مئوية)
الغذاء	يتضمن الغذاء ما يلي: (أ) أي مادة يستخدمها الإنسان كطعام أو شراب أو تتاح أو يقصد استخدامها في هذا الغرض (ب) أي مادة تدخل في إنتاج المواد الغذائية أو تركيبها أو إعدادها وتشمل الإشارة إلى الغذاء حسبما يقتضي السياق غذاءً بعينه أو فئة من الأغذية.
المرض المنقول عن طريق الأغذية	المرض الناتج عن العدوى أو التسمم بعد تناول الغذاء مثل الإصابة بالمرض بعد تناول دجاج ملوث بالسالمونيلا
العملية الغذائية	جميع الأنشطة المنفذة في المنشأة الغذائية التي قد تؤثر على سلامة الغذاء
مهارات سلامة الغذاء	المهارات الواجب على المشرفين/المديرين إثبات اكتسابها في مجال سلامة الغذاء بما يتناسب ومجال عملهم
الهاسب	تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة، وهو نظام لتحديد الأخطار التي تؤثر على سلامة الغذاء وتقييمها والتحكم فيها، فمثلاً تحدد خطة الهاسب أن الخطر الذي تنطوي عليه عملية إعداد ساندويتش من الدجاج المطبوخ يتمثل في نمو السالمونيلا، ومن ثم تحدد الخطة نقطة التحكم الحرجة على أنها درجة حرارة الطبخ وزمنه. تساعد المراقبة الدقيقة لدرجات الحرارة والوقت في التحكم في نمو السالمونيلا ومنع هذا النمو
الأخطار	احتمال التسبب في إحداث ضرر، وقد تكون الأخطار بيولوجية مثل السالمونيلا في الدجاج الطازج، أو كيميائية مثل اتصال مواد التنظيف بالمنتج الغذائي، أو مادية مثل وجود قطعة معدنية في المنتج الغذائي
التفتيش	الفحص الداخلي أو الخارجي للغذاء، أو العملية الغذائية أو النظام المعمول به مثل نظام الهاسب، للتحقق من الالتزام بالمتطلبات التنظيمية أو التشريعية أو بعض المتطلبات المعينة الواجب توافرها في المنشآت الغذائية كما هو الحال في التفتيش على المطاعم للتأكد من الالتزام بالاشتراطات الصحية
التغليظ في الجو المعدل	استبدال الهواء الموجود في العلبه بواحد أو أكثر من الغازات بعد إحكام إغلاق العلبه وذلك لمنع دخول الهواء إليها، وتستخدم هذه العملية لزيادة فترة صلاحية المنتج والوقاية من تغير لونه
فطر العفن	مجموعة من الفطريات متعددة الخلايا التي تستخدم في إنتاج الأغذية (مثل الجبن) والمسئولة أيضاً عن فساد بعض الأغذية (مثل عفن الخبز)

منتج لا يفي بالمعايير أو المواصفات المطلوبة	منتج غير مطابق
نوع من الكائنات الحية ينمو في ويتغذى على عائل حي دون الإسهام في صحة العائل ولكن دون التسبب بالضرورة في مرضه، مثل التريكينيللا الحلزونية التي تعتبر دودة طفيلية تسبب المرض للإنسان وترتبط في العادة بتناول لحم الخنزير غير المطبوخ	الطفيلي
كائن حي دقيق قادر على التسبب في حدوث مرض أو علة مثل السالمونيلا، والإيشريشيا كولاي O 157:H7	الكائن الممرض
المياه الصالحة للشرب أو الاستخدام في إعداد الطعام والتي تفي بمتطلبات التشريعات السارية ذات الصلة	مياه الشرب
إجراء للوقاية من فقدان التحكم في إحدى نقاط التحكم الحرجة أو لمنع تعطل المعدة أو جهاز بشكل كامل، مثال: يمكن استخدام مراقبة درجة حرارة وحدة التبريد كمؤشر على عمل الثلجة بشكل صحيح	إجراء وقائي
كائن حي دقيق يتكون من خلية واحدة ويعيش في الأجواء الرطبة مثل الأنهار والتربة وبعض هذه الكائنات تسبب الأمراض	كائن أولي (وحيد الخلية)
إثبات خطي أو غيره لنظام عامل لإدارة سلامة الغذاء (مثل الهاسب) ومتطلباته الضرورية مثل سجلات درجات حرارة الطبخ أو سجلات التسليم أو التنظيف	السجلات
وثيقة مكتوبة (بين المورد والعميل) تحدد المعايير التي تفرق بين ما هو مقبول وغير المقبول بالنسبة لمكون معين من مكونات الغذاء، مثال: يبلغ محتوى اللحم في شريحة الدجاج المطبوخ سابقة التعبئة ٩٠٪. ويكون خالياً من الكائنات الممرضة	المواصفة
تراكيب مضادة تكونها بعض أنواع البكتيريا والتي لها القدرة على البقاء في ظل ظروف معاكسة مثل الحرارة والمواد الكيماوية وقللة الغذاء. وبينما تموت البكتيريا في ظل الظروف المعاكسة، تستطيع جراثيم التكاثر العيش في ظل هذه الظروف وتنتج خلايا بكتيرية عند عودة الظروف المواتية	جراثيم التكاثر (البوغيات)
جزء من جهاز لقياس درجة الحرارة يوضع بين العلب أو في المنتج للحصول على درجة الحرارة	مجس درجة الحرارة
قدرة المنشأة الغذائية على تتبع دفعة منتج ما والمواد الخام المستخدمة في إنتاجه بدءاً من عملية التحضير وانتهاءً بوصول المنتج في أيدي المستهلك ورجوعاً من المستهلك وصولاً إلى موردي المواد الخام، مثل المنتجات التي توضع عليها أعمدة الباركود، وأرقام العمليات	التتبع
مادة كيماوية (سم) يسبب المرض وربما يوجد في الغذاء نتيجة للتلوث البيولوجي أو الكيماوي أو الفيزيائي، فمثلاً حالة التسمم السجقي شكل من أشكال التسمم الغذائي نتيجة لتناول سم	السم

البوتيلينوم	
كائن ميكروسكوبي بسيط يحتاج إلى عائل حي للتكاثر وقد يسبب المرض للإنسان مثل فيروس التهاب الكبد الوبائي الموجود في محار السمك	الفيروس
مجموعة من الفطريات أحادية الخلية تستخدم في إنتاج بعض الأغذية مثل البيرة، والخمر، والخبز، وتعتبر الخمائر مسؤولة أيضاً عن فساد الأغذية مثل عصير الفواكه، والبيرة، والخمر	الخميرة

التعليقات حول هذا الدليل التدريبي

يهتم جهاز سلامة الغذاء بالاستماع إلى وجهات نظركم حول هذا الدليل التدريبي ، ونقدر وقتكم لاستكمال النموذج التالي :

١- ما مدى سهولة استخدام هذا الدليل؟

(يرجى وضع علامة في الخانة الصحيحة)

سهل للغاية	سهل الاستخدام	متوسط	صعب الاستخدام	صعب جداً

٢- هل طبقت أي من المعلومات الواردة في الدليل؟

(يرجى وضع علامة في الخانة الصحيحة)

نعم	لا
-----	----

٣- هل ترغب في إضافة معلومات أخرى إلى الدليل؟

نعم	لا
-----	----

إذا كانت الإجابة بنعم ، يرجى وضع علامة على خانة أو أكثر أو صف المعلومات التي ترغب في إضافتها

معلومات عن تقديم التدريب	نماذج من سجلات التدريب
وسائل التدريب المساعدة	نماذج من سجلات سلامة الغذاء
معلومات أخرى (برجاء وصف هذه المعلومات)	

٤- ملاحظات إضافية

بيانات الاتصال (اختياري)

الاسم:

اسم المنشأة:

عنوان المنشأة:

رقم الهاتف:

برجاء إعادة هذا النموذج بعد استكماله إلى: جهاز سلامة الغذاء، برج رقم ٦، أبراج وزارة المالية، امتداد رمسيس،

مدينة نصر، القاهرة ، فاكس: ٢٣٤٢٠٩١٤ (٢٠٢)

ملاحظات