

**الاشتراطات الصحية الخاصة بأنشطة :**  
١ - المطاعم  
٢ - البوفيهات  
٣ - محلات الوجبات السريعة  
(محدثة عام ١٤٢٣هـ)



## أولاً: تعريفات عامة :

### تعريف المطعم :

هو المكان الذي يقدم فيه وجبات غذائية متعددة مراحل الإعداد والمكونات لمرتابه لتناولها داخل صالات الطعام أو خارجها ، وتشمل هذه الوجبات الأرز والقرصان والجريش والمشويات والإيدامات وما شابهها .

### تعريف مطعم الوجبات السريعة :

هو المكان الذي يقدم وجبات معدة جزئياً مسبقاً وتستكمل بقية خطوات الإعداد عند طلب المستهلك ، وتشمل هذه الوجبات البيتزا و البرجر والبروستد والمطبق والفطائر والمعجنات والشاورما وما شابهها والمشويات.

### تعريف البوفيه:

هو المكان الذي تقدم فيه الوجبات والشطائر الخفيفة و المشروبات ويندرج تحت هذا المسمى عدة أنشطة :

- ١- محلات تقديم العصير والساندويتش والمشروبات الباردة والساخنة .
- ٢- محلات تقديم أغذية تسالي مثل البطاطس و البليلة والفشار والذرة و الآيسكريم .
- ٣- محلات تقدم الفول والفلافل والمطبق والكبدة .

## ثانياً:المساحة :

مع مراعاة أن لا تقل المساحة المخصصة لعناصر الإعداد والتجهيز لأي منشأة مخصصة لإعداد وتجهيز وتقديم الأطعمة ( صالة التحضير - المستودع - غسيل الأواني )



عن ٤٠% من المساحة الإجمالية للمنشأة المراد ترخيصها بحيث أن لا تقل مساحة هذه العناصر بأي حال من الأحوال عن الحد الأدنى وفق ما يلي :-

النشاط	صالة التحضير	مستودع	غسيل الأواني
مطعم	٢٤٠	٢٣٠	٢٢٥
وجبات سريعة	٢٢٥	٢١٥	٢١٠
بوفيهات	٢١٦	٢٠٩	٢١٠

\* يجب أن لا تقل واجهة المطعم عن ٨ متر طولي على الشارع التجاري .  
\* للمحل الذي يقدم ثلاث أنواع من الوجبات المذكورة في تعريف الوجبات السريعة أما إذا زاد عدد الوجبات المقدمة عن ذلك فيلزم زيادة المساحة بمعدل ٢٠% على المساحة المذكورة أعلاه لكل وجبة.

## ثالثاً :- الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في منشآت الخدمات الغذائية ( مطعم - بوفية - وجبات سريعة ) .

### ١. الموقع :

- ١/١ - أن يكون الموقع تجارياً أو داخل مجمع تجاري .
- ٢/١ - يراعى في موقع المحل أن يكون بعيد عن الروائح الكريهة والأدخنة ومصادر التلوث .
- ٣/١ - أن يتوفر بالموقع مياه صالحة للشرب ونظام صرف صحي
- ٤/١ - موافقة الدفاع المدني على توفر شروط السلامة



## ٢. التصميم :

١/٢ - مع التقيد بالحد الأدنى من المساحة المطلوبة لكل قسم من أقسام المنشأة الوارد بالبند ثانياً من هذه الشروط يراعى أن تتناسب المساحة المخصصة مع عدد وحجم الأدوات وعدد العاملين وحركتهم .  
٢/٢ - أن يكون هناك تتابع انسيابي في العمليات داخل المنشأة بحيث تكون صالة التقديم على الشارع الرئيسي يليها التحضير والطبخ ويكون المستودع في موقع يسهل الوصول إليه من صالة التحضير ويتم الدخول إليه دون إحداث تلوث ويكون قريباً من غرف الغسيل وصالة التحضير .

### ٣ - شروط المبنى

يراعى في المباني المخصصة للإعداد والتجهيز والتخزين و تداول الغذاء ما يلي :

#### ١/٣ - الأرضيات :

أن تكون الأرضيات من الرخام أو السيراميك ذي الألوان الفاتحة وأن يركب بطريقه محكمه بحيث لا تسبب الانزلاق وأن تكون بميول تجاه المصرف لسهولة التنظيف وبعدهد كافي من فتحات التصريف

#### ٢/٣ - الجدران :

أن تغطى الجدران حتى السقف بالرخام أو القيشاني ذي اللون الفاتح وعند الالتقاء بالأرض يجب أن تكون بزواية تسمح بإبقاء هذه المنطقة نظيفة .

#### ٣/٣ - السقوف :

أن تكون من الخرسانة المسلحة وأن تكون مدهونة بدهان زيتي أبيض وتصمم وتنفذ بطريقه تمنع التلوث بالأتربة ونمو العفن وتمنع تكثف الرطوبة وفي حالة استخدام السقوف المستعارة فيكون ذلك في صالة الطعام فقط على أن يتم تركيبها بشكل محكم

#### ٤/٣ - النوافذ :

تنفذ بطريقه تمنع دخول الأتربة إلى داخل المنشأة وتمنع دخول الآفات والموام من حشرات وقوارض أو طيور ويراعى أن تكون العتبة السفلي بميل لمنع استخدامها كرف



### ٥/٣- الأبواب :

أن تكون ملاءم لا تتشرب بالرطوبة ولا تتأثر بها وتكون ذاتية الغلق ويفضل أن تزود الأبواب الرئيسة وأبواب الخدمة بستائر هوائية .

### ٦/٣- الإضاءة :

أن تتوفر الإضاءة الكافية لجميع مرافق المنشأة خاصة أماكن التحضير و المطبخ .

### ٧/٣- التهوية :

١/٧/٣- يجب أن يزود المحل بنظام تهوية يمنع زيادة الحرارة وتكثيف البخار ويمنع الغبار ويسمح بالتخلص من الهواء الملوث .

٢/٧/٣- تركيب مراوح الشفط وان تكون بالعدد الكافي مع تنظيفها باستمرار .

٣/٧/٣- يراعى أن تزود فتحات التهوية بسلك ضيق النسيج يمنع دخول الآفات .

٤/٧/٣- يراعى أن لا تزيد درجة الحرارة في مرافق تحضير وتقديم الطعام عن (٢٥) درجة مئوية.

## ٤- مناطق الخدمات :

### ١/٤- التحضير والطبخ :

١/١/٤- التقيد بالمساحات المذكورة في ثانياً من هذه الشروط .

٢/١/٤- يجب الفصل بين عناصر الإعداد والتجهيز وصالة تقديم الطعام بحدار ارتفاعه متر

واحد مغطى بالرخام يعلوه حاجز زجاجي شفاف لا يقل عن ارتفاع متر وسماكته لا تقل

عن ( ٨ ملم ) .

٣/١/٤- إيجاد فتحة تخديم كافية جهة صالة الطعام .

٤/١/٤- توفير مكان مخصص لغسيل المواد الغذائية التي تحتاج إلى غسيل على أن يكون الحوض

مصنوع من المعدن غير قابل للصدأ ( ستانل ستيل ) .

٥/١/٤- إيجاد طاولتي رخام بيضاء أو معدن غير قابل للصدأ (ستانل ستيل) للتقطيع والتحضير

٦/١/٤- يجب توفير سخان مائي كهربائي لتأمين المياه الساخنة .

٧/١/٤- يجب توفير ثلاجة لتذويب اللحوم المجمدة بحجم متناسب مع حاجة العمل .



٨/١/٤- يجب توفير ثلاجة بحجم يتناسب مع حاجة العمل تخصص لحفظ اللحوم بعد إضافة المواد المستخدمة للتبيل مباشرة .

٩/١/٤ يجب تزويد المطبخ بجهاز تكييف لتعديل درجة الحرارة بحيث لا تزيد عن (٢٥) درجة مئوية .

١٠/١/٤- يجب وضع كبائن لشطف أجرة الطبخ فوق المواقد وقلابات الزيت مع المحافظة عليها بشكل مستمر .

١١/١/٤- يجب أن تزود المدخنة بفلتر خاص يتم صيانتها ونظافته باستمرار .

## ٢/٤- غسيل وحفظ الأواني :

١/٢/٤- يجب التقييد بالمساحات المذكورة في البند ثانياً لكل نشاط .

٢/٢/٤- تزويد الغرفة بمحوضين لغسيل الأواني والأدوات ويكون من المعدن الغير قابل للصدأ (ستنستيل) لوضع الأطباق عليه بعد الغسيل بحيث توضع به الأواني المغسولة لتسرب المياه منه إلى الحوض .

٣/٢/٤- توفير سخان ماء كهربائي لتأمين المياه الساخنة على حوض الغسيل .

٤/٢/٤- تركيب خزائن تحت أحواض الغسيل بارتفاع (٣٠سم) عن سطح الأرض تخصص لتخزين مواد التنظيف فقط .

٥/٢/٤- يجب أن يفصل بين الأدوات النظيفة والأدوات المستعملة (مكان منفصل لكل فئة).

٦/٢/٤- وضع أرفف من الألمنيوم أو المعدن الغير قابل للصدأ لحفظ الأواني والأدوات المستخدمة في المطعم

## ٣/٤- المستودع :

١/٣/٤- يجب التقييد بالمساحات المذكورة في البند ثانياً لكل نشاط .

٢/٣/٤- يزود المستودع بطبليات معدنية غير قابله للصداء أو بلاستيكية بارتفاع لا يقل عن ٣٠سم لوضع المواد الغذائية عليها .

٣/٣/٤- وضع أرفف تكون جيدة من الصلب الذي لا يصدأ لتخزين المواد الغذائية عليها .



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

٤/٣/٤ - يراعى ترك مسافات كافية بين الأرفف وبين الأرفف والجدران .

٥/٣/٤ - تجهيز المستودع بشكل يكفل أن لا تزيد درجة حرارته عن ٢٥ درجة مئوية .

### ٤/٤- صالة الطعام :

١/٤/٤ - تخضع مساحة صالة الطعام لرغبة صاحب المنشأة ( يراعى التناسب في المساحة الإجمالية مع

مساحة العناصر الأخرى وفق ما ورد في البند ثانياً ) .

٢/٤/٤ - تجهز الصالة وتؤثث بشكل جيد ومناسب مع المحافظة عليها نظيفة بشكل مستمر .

٣/٤/٤ - في حالة وجود صالة يجب أن تزود بدورات مياه ومغاسل ويراعى التالي :-

١/٣/٤/٤ - أن لا تفتح الدورة على الصالة مباشرة .

٢/٣/٤/٤ - أن يتوفر العدد الكافي من مغاسل اليدين حسب مساحة الصالة .

٣/٣/٤/٤ - توفير الصابون السائل والمناشف الورقية أو جهاز تخفيف اليدين .

٤/٣/٤/٤ - تركيب مروحة شفط هوائية تفتح للخارج .

٥/٣/٤/٤ - يجب أن يكون باب الدورة يغلق ذاتياً .

٤/٤/٤ - تركيب سيفون هواء طارد عند مدخل الصالة من الخارج .

٥/٤/٤ - يجب توفير طاولات وكراسي مريحة وبأعداد مناسبة لحجم الصالة .

٦/٤/٤ - يجب أن يكون باب صالة الطعام الذي يفتح على الشارع من الألمنيوم ومن النوع ذاتي الغلق

٧/٤/٤ - تزويد الصالة بالمكيفات اللازمة حسب مساحتها ( ألف وحده لكل متر مربع ) .

### ٥- النفايات :

١/٥ - النفايات السائلة : المنشآت الغذائية التي ترتبط بشبكة الصرف الصحي يجب توفير

مصيدة دهون لحجز الدهون .

٢/٥ - يجب تخصيص حاوية بحجم مناسب محكمة الغلق ، على أن تخصص حاوية لوضع بقايا

الأطعمة تكون من البلاستيك أو المعدن غير القابل للصدأ وتفتح بضغط من القدم

وأخرى للمخلفات الأخرى .



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

- ٣/٥ - يفضل تخصيص غرفة مبرده تفتح للخارج لجمع بقايا الأطعمة، والمخلفات الأخرى خاصة إذا كانت تبقى طويلاً في محيط المنشأة قبل التخلص النهائي .
- ٤/٥ يجب التزام المطعم بوضع بقايا الأطعمة في أكياس بلاستيكية وربطها بشكل جيد يكفل عدم تآثرها وتكون مهيأة لجمعها من قبل عمال النظافة .





المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

## الممارسات الصحية الخاصة بتداول الغذاء في منشآت الخدمات الغذائية



## الممارسات الصحية الخاصة بتداول الغذاء في منشآت الخدمات الغذائية

### مقدمة:

تتعلق قواعد الممارسات الصحية الخاصة بتداول الغذاء بالاشتراطات الصحية الواجب مراعاتها عند إستلام المواد الغذائية الخام وتخزينها ومن ثم استخدامها لتحضير وإعداد وتجهيز المادة الغذائية التي سيتم تقديمها للمستهلك من خلال المنشأة الغذائية ( المطعم - البوفيه - محل الوجبات السريعة ) وفيما يلي أهم هذه القواعد :-

### استلام المواد الغذائية يجب عند استلام المواد الغذائية الخام مراعاة ما يلي:

- ١/١ استخدام أغذية ذات نوعية جيدة، معلومة المصدر، خالية من مظاهر الفساد، مطابقة للمواصفات القياسية السعودية على أن يتم نقلها بوسيلة نقل مناسبة حسب نوع المادة الغذائية المنقولة .
- ٢/١ التخلص من الأجزاء التالفة للمادة الغذائية الخام وتنظيفها بعيداً عن أماكن التخزين والتحضير.
- ٣/١ التأكد من كون الأغذية المجمدة في حالة تجمد كامل وبدون مظهر من مظاهر الإذابة (التسييح ) السابقة.
- ٤/١ التأكد من كون المعلبات خالية من مظاهر الفساد من انتفاخ أو انبعاج أو صدأ أو تنسيم أو تسريب وأن تحمل البطاقة الغذائية .
- ٥/١ التأكد من أن جميع الأغذية الموردة للمنشأة تحمل تاريخ الصلاحية .



## (٢) التخزين

### تخزين الأغذية بعد استلامها عند الظروف التي تناسب كل غذاء كما هو مبين كالآتي:-

- ١/٢ تخزين اللحوم الحمراء والأسماك والدواجن المبردة تحت درجة حرارة (صفر إلى ٤ درجة مئوية) .
- ٢/٢ تخزين الأغذية المبردة الأخرى تحت درجة حرارة (٥ إلى ٧ درجة مئوية) .
- ٣/٢ تخزين الأغذية المجمدة تحت درجة حرارة لا تزيد عن (-١٨ درجة مئوية) .
- ٤/٢ تخزين الأغذية التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد في مخازن جافة جيدة التهوية ولا تزيد درجة حرارتها عن ٢٥ درجة مئوية .
- ٥/٢ يراعى تخزين المواد الخام بطريقة تكفل استخدامها حسب تاريخ الصلاحية الأول فالأول .
- ٦/٢ يجب أن تخزن المواد الغذائية الخام بطريقة تكفل عدم التلوث الخلطي، مثل عدم الجمع بين الخضراوات الورقية التي ستؤكل طازجة مع اللحوم النيئة .
- ٧/٢ يراعى توفير أجهزة قياس درجة الحرارة لأجهزه التبريد والتجميد لكل منشأة غذائية ويفضل استخدام أجهزة التبريد والتجميد المثبت بها هذه الأجهزة مباشرة .

## (٣) تحضير الغذاء وتقديمه

- ١/٣ تسييح الأغذية المجمدة بطريقة لا تسمح لنمو الميكروبات على السطح بحيث لا يسيح السطح قبل أن يسيح مركز الغذاء ، وخاصة في كتل الأغذية كبيرة الحجم وأفضل الطرق هي وضع الغذاء المراد تسييحه في الثلاجة قبل فترة كافية، ويمكن استخدام أفران الميكرويف لهذا الغرض .
- ٢/٣ ألا تزيد درجة حرارة الغذاء المبرد أثناء التحضير على ١٥ درجة مئوية، ويراعى ألا تزيد فترة بقاءه خارج الثلاجة عن ساعة .
- ٣/٣ استخدام أدوات ومعدات نظيفة للتجهيز مع التأكد من تنظيفها وتطهيرها بعد الاستخدام الفردي للأغذية النيئة وبعد الانتهاء من التحضير .
- ٤/٣ استخدام الأدوات النظيفة في تداول الأغذية بدلاً من الأيدي، واستخدامها للأغذية المتشابهة فقط .

- ٥/٣ عدم استخدام الأدوات المعدة للأغذية النيئة لتداول أغذية جاهزة أو العكس .



- ٦/٣ تنظيف وتطهير الأغذية التي لن تطبخ مثل السلطات وذلك باستخدام المطهر المناسب بالتراكيز المناسبة .
- ٧/٣ يجب ألا تزيد درجة حرارة غرفة التحضير عن ٢٥ درجة مئوية .
- ٨/٣ تطبخ الأغذية وخاصة اللحوم بحيث يتم تعريضها لدرجة حرارة ولفترة كافية تضمن سلامتها من الميكروبات الممرضة .
- ٩/٣ عدم استخدام الأصابع للتذوق وبدلاً منها تستخدم أدوات نظيفة ولمرة واحدة .
- ١٠/٣ توفير أجهزة قياس درجات الحرارة ( المحارير ) ذات مجس معدني للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة .
- ١١/٣ تحفظ الأغذية بعد التحضير بعيداً عن التلوث ( مغطاة بقدر الإمكان ) وعند درجة حرارة تضمن الحد من نمو الميكروبات ، وهذا يعني أن يحفظ الغذاء مبرداً ( أقل من ٧ درجة مئوية ) أو ساخناً ( أعلى من ٦٠ درجة مئوية ) وإذا تم التبريد فيجب الأخذ في الاعتبار إتمام التبريد بأسرع وقت، وهذا يعني أن يستخدم جهاز تبريد ذو كفاءة عالية وأن يكون الغذاء المبرد بأحجام صغيرة تساعد على إتمام هذه العملية .
- ١٢/٣ في حالة إبقاء الأغذية ساخنة فيجب مراقبة درجة الحرارة بجهاز الترمومتر .
- ١٣/٣ يراعى التخلص من الأغذية المعروضة ساخنة بعد نهاية الوجبة ولا يعاد استخدامها كأن تبرد ثم تسخن مرة أخرى .
- ١٤/٣ يراعى عند عرض الأغذية للزبائن أن تكون مفصولة بحاجز شفاف (زجاجي أو بلاستيكي) يمنع تلوث الأغذية نتيجة لمسها مباشرة من الزبائن .
- ١٥/٣ يراعى في مطاعم الخدمة الذاتية توفر أدوات للغرف مناسبة خاصة بكل صنف مع المحافظة على إبقائها نظيفة .
- ١٦/٣ عند تجهيز السلطات والأطعمة الأخرى في المطاعم التي توفر الخدمات الذاتية يراعى أن توفر كميات مناسبة لا تؤدي إلى بقائها معرضة لفترة طويلة .



١٧/٣ في حالة كون صاحب المنشأة يقوم بنقل الغذاء خارج المنشأة ، فيجب توفير وسيلة نقل مخصصة لهذا الغرض والتي يشترط فيها أن تحتفظ بدرجة حرارة للأغذية المبردة والأغذية الساخنة ( لا تزيد درجة الحرارة عن ١٠م للأغذية المبردة ولا تقل عن ٦٠م للأغذية الساخنة)

١٨/٣ طهي الأغذية على مرحلة واحدة .

١٩/٣ في حالة تحضير بعض الأغذية الحساسة ( مثل المايونيز ) فيجب اتباع الطرق القياسية في التحضير على أن لا تزيد درجة الحموضة ( PH ) عن ٤,٥ أو استخدام المحضر تجارياً.

٢٠/٣ في حالة استخدام الزيوت في تحضير الأغذية ( للقلي مثلاً ) يجب استبدالها بشكل مستمر خاصة عند تغير لونها أو رائحتها.

٢١/٣ العمل على تزويد مرتادي محلات الأغذية بالمعلومات الضرورية عن الطرق المثلى للتعامل مع الغذاء بعد شرائه باستخدام الوسائل المناسبة مثل اللوحات الإرشادية أو العرض التلفزيوني وخلاف ذلك .

٢٢/٣ يراعى استخدام العبوات المناسبة لتعبئة المواد الغذائية حسب طبيعة المادة الغذائية وما تحدده المواصفات القياسية وإرشادات المصنع .

## (٤) أجهزة التبريد والتخزين:

١/٤ في حالة تصميم غرف للتبريد والتجميد كبيرة الحجم يجب التأكد من استخدام عوازل تقلل من فاقد الطاقة وأن يوضع على المداخل ستائر بلاستيكية تقلل من الفاقد في الطاقة أثناء فتح الأبواب .

٢/٤ أن تكون الأجهزة المستخدمة للتبريد مطابقة للمواصفات والمقاييس السعودية / أو العالمية.

٣/٤ في حالة الأجهزة الصغيرة للتبريد أو التجميد ( الشائعة في المطاعم والبوفيهات وما في حكمها) يجب أن تكون مناسبة في الحجم لكمية الغذاء المراد تبريده أو تجميده .

٤/٤ توضع أجهزة التبريد والتجميد في أماكن جيدة التهوية لرفع كفاءة تشغيلها .

٥/٤ يجب أن يلحق بهذه الأجهزة ( ترمومترات) توضع في مكان مناسب لمراقبة درجات الحرارة .

٦/٤ أن تكون الأبواب محكمة الإغلاق، وأن لا يكون بها صدأ قد يصل إلى المادة الغذائية .



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

## الاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين بالمنشآت الغذائية



## ثالثاً: الاشتراطات الصحية الخاصة بالعماله

### (١) شروط مزاوله المهنة :

- ١/١ يجب أن يكون لدى جميع العاملين في منشآت الخدمات الغذائية إلمام بمهام وطبيعة عملهم وأن يتوافر لديهم حد أدنى من الوعي الصحي الغذائي .
- ٢/١ يشترط أن يتواجد بكل وردية عمل مشرف مؤهل مسؤول عن مراعاة أصول التداول السليم للغذاء لضمان سلامته وأن يكون وجوده بصفة دائمة ومسؤوليته كاملة عن الالتزام بتعليمات الجهات الرقابية .
- ٣/١ حصول جميع العاملين على شهادات صحية تثبت خلوهم من الأمراض السارية التي تحددها الجهات الصحية المعنية .
- ٤/١ أن يكون العامل حاصلاً على شهادة بالتحصينات ضد الأمراض المعدية والسارية التي تحددها الجهات الصحية المعنية .
- ٥/١ أن يبعد عن المنشأة كل عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو الذي تظهر على يديه أي بثور أو قروح أو جروح ملتهبة أو أي عامل يتضح مخالطته لمريض بأي مرض معدي ، ويجب على صاحب المحل إخطار الجهات المختصة بذلك .
- ٦/١ تكون مدة سريان الشهادة الصحية سنة كاملة ويتم إعادة الفحص كل ستة شهور .

### (٢) اشتراطات تتعلق بالمظهر والملبس :

- ١/٢ يجب على العمال لبس ملابس خاصة نظيفة ساترة لجميع أجزاء الجسم العلوية والسفلية غير التي يلبسونها خارج المنشأة الغذائية ، ويراعى أن تكون بيضاء اللون للعاملين في أماكن التحضير وأن يتم استبدالها بشكل يومي .
- ٢/٢ يراعى أن تكون الملابس غير فضفاضة ومن غير جيب في الصدر والقمصان يجب أن تكون أكمامها ساترة للكفين والساعدين .
- ٣/٢ يجب تخصيص غرفة تغيير ملابس خاصة مزودة بأدراج خاصة تتناسب وعدد العمال بالمنشأة.



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

- ٤/٢ يجب تقصير شعر الرأس وتغطيته بغطاء خاص وبالنسبة للسيدات يجب وضع شبكة على الشعر .
- ٥/٢ بالنسبة لشعر اللحية فيجب تغطيته أثناء مزاولة العمل وأما الشوارب فيلزم تقصيرها أو حلقها.
- ٦/٢ يجب لبس قفازات أيدي ، ولاسيما أولئك الذين يتعاملون مع الغذاء بصورة مباشرة ، وفي هذه الحالة يلزم أن تكون نظيفة وتستخدم لمرة واحدة .
- ٧/٢ يجب لبس أحذية نظيفة خاصة بالعمل وأن تكون مناسبة لطبيعة العمل .

## (٣) الممارسات الصحية التي يجب مراعاتها يوميا قبل البدء في أداء العمل:

- ١/٣ الاهتمام بنظافة البدن قبل بدء العمل على النحو التالي:-
- ٢/٣ الاستحمام اليومي بالماء والصابون والشامبو .
- ٣/٣ تنظيف الشعر يوميا بالشامبو .
- ٤/٣ تغيير الملابس الداخلية يوميا بأخرى نظيفة .
- ٥/٣ تغيير الملابس الخارجية ووضعها في المكان المخصص للملابس بمكان العمل .
- ٦/٣ تقليم الأظافر الطويلة والعناية بنظافتها .
- ٧/٣ العناية بنظافة الأسنان والفم .
- ٨/٣ يراعى عدم لبس الخواتم والساعات والحلي في أماكن العمل ، بل يجب وضعها في أماكن تغيير الملابس لحين الانتهاء من العمل

## (٤) الاشتراطات الصحية التي يجب مراعاتها أثناء أداء العمل:

- ١/٤ يجب على العمال غسل الأيدي قبل العمل وعند اتساخها أو عند لمس ما يعتقد أنه يمكن أن يشكل مصدرا للتلوث مثل المواد الخام والمعدات والأسطح المتسخة والنقود وكذا عند دخول دورات المياه ، ويتم ذلك بالماء والصابون مع استخدام مطهر Sanitizer.





- ٢/٤ يجب على العمال الكف عن عادة لمس الفم أو الأنف أو الرأس .
- ٣/٤ في حالة السعال أو العطاس أو التمخط يجب غسل الأيدي بالماء والصابون والمطهر .
- ٤/٤ يمنع منعاً باتاً التدخين والبصق في أماكن العمل .
- ٥/٤ يكون الأكل في الأماكن المخصصة لذلك .
- ٦/٤ يراعى تجنب لمس المواد الغذائية باليدين ما أمكن ويستعمل بدلا عنه الأدوات الخاصة بذلك كالملاقط والشوك وغيرها أو تستعمل القفازات النظيفة مع تبديلها أو تنظيفها كلما اتسخت .
- ٧/٤ يمنع منعاً باتاً النوم أو الاسترخاء في أماكن تجهيز الغذاء وتقديمه أو في مخازن الغذاء .

## ٥) مقترحات لرفع مستوى الوعي المهني لدى العمالة:

- ١/٥ يجب أن يكون لدى جميع العاملين في مجالات الغذاء والتغذية إلمام بمهام وطبيعة عملهم وأن يتوافر لديهم حد أدنى من التعليم لكي يكونوا قادرين على تفهم دورهم تجاه المهنة . بل انه يجب أن يكون هناك حدا أدنى من التأهيل المهني يتوفر في من يعمل في مثل هذه المجالات نظرا لما تتسم به من أهمية لصحة المستهلكين .
- ٢/٥ تنظيم دورات تأهيلية للعمال الجدد (ينظمها أرباب العمل) يتم فيها تعريفهم بمهام عملهم والاشتراطات الصحية المختلفة الواجب مراعاتها سواء ما يتعلق بنظافته الشخصية أو سلوكه أثناء العمل أو بنظافة المنشأة وما فيها من معدات ... الخ .
- ٣/٥ تقوم أمانة مدينة الرياض ضمن برنامج التوعية بالجوانب الخاصة بسلامة الغذاء إما منفردة أو بالتعاون مع القطاع الخاص بما يلي :-
- ١/٣/٥ طباعة كتيبات إرشادية موجهة الى العاملين بالمنشآت التي لها علاقة بالصحة العامة وتوزيعها على هذه المنشآت .



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
أمانة منطقة الرياض  
وكالة الخدمات - صحة البيئة

٢/٣/٥ توفير ملصقات إرشادية Extentional posters ووضعتها في الأماكن المخصصة لتوجيه تلك العمالة ويراعى فيها البساطة واستخدام أكثر من لغة حال وجود العمالة الأجنبية ليتمكن فهمها.

٣/٣/٥ توفير بعض الأفلام التي تتناول الشؤون الصحية في المنشآت وحث العمال على مشاهدتها.

٤/٣/٥ إلحاق العمالة بدورات تأهيلية ، تتناسب ومستوى هذه الفئات.