



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

# حماية الغذاء من التلوث



١٤٣٠هـ / ٢٠٠٩م



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

## حماية الغذاء من التلوث



١٤٣٠هـ / ٩٠٩م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

حماية الغذاء من التلوث. / وزارة الشؤون البلدية والقروية.

- الرياض، ١٤٣٠هـ

٢٨ صفحة، ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨٠٠٨-١٤-٠٠

١- تلوث الغذاء ٢- الأغذية- رقابة أ. العنوان

١٤٣٠/٧٩٦٥

ديوي ١٣، ٦١٣

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٧٩٦٥

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨٠٠٨-١٤-٠٠

## مقدمة

إن تلوث الأغذية في المنشآت الغذائية بالملوثات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية مثل التلوث بكتيريا التسمم الغذائي وأمراض العدوى الغذائية يسبب مشكلات صحية خطيرة لمستهلكي تلك الأغذية حيث تتعدد وتتوزع مصادر التلوث بتلك الميكروبات الضارة. ويهدف هذا الكتيب الإرشادي إلى إيضاح مصادر التلوث الشائعة في المنشآت الغذائية وكيفية تجنبها بغرض حماية الغذاء من التلوث وإنتاج غذاء آمن يحافظ على صحة مستهلكيه.

## قائمة المحتويات

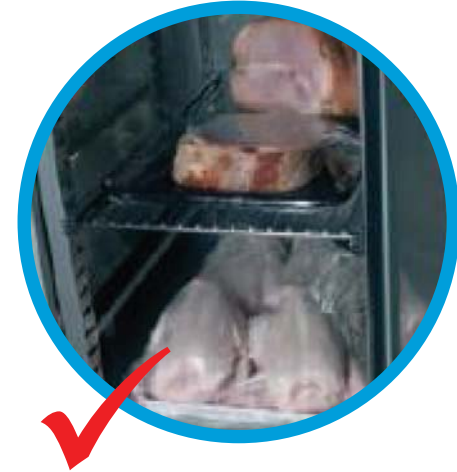
٥	مقدمة
٦	التلوث الخلطي بكتيريا التسمم الغذائي
١١	استعمال الأدوات والمعدات غير السليمة
١٢	الأسماك من الأغذية عالية الخطورة
١٤	نظافة الأدوات والمعدات والأسطح المستخدمة للإعداد
١٧	استبدال الأدوات والأسطح غير الصالحة للاستخدام
١٩	استبدال الأواني غير الصالحة
٢٠	اختيار أوعية المخلفات
٢١	تزود المنشأة الغذائية بمصدر مياه آمن
٢٢	مكافحة القوارض مثل الفئران
٢٣	مكافحة الذباب والحشرات الطائرة
٢٤	مكافحة الحشرات الزاحفة
٢٧	منع تواجد الطيور الحية في المنشآت الغذائية



## التلوث الخلطي ببكتيريا التسمم الغذائي:



استخدام نفس الأدوات والمعدات والأسطح في تحضير أغذية مختلفة يؤدي للتلوث الخلطي ببكتيريا التسمم الغذائي.



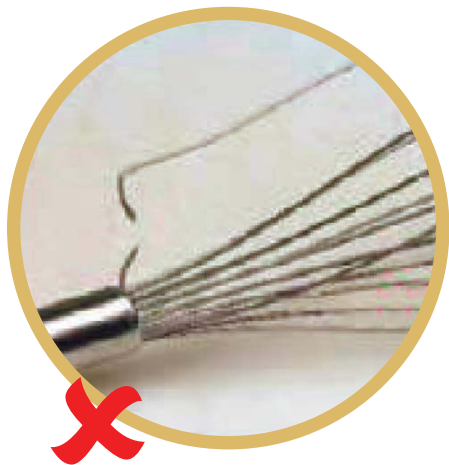
لتجنب التلوث الخلطي ببكتيريا التسمم الغذائي تخزن الأغذية المطهية والمعدة للاستهلاك أعلى الأغذية غير المطهية في المستودعات المبردة.



تجهيز سلطة الخضراوات بالأيدي المكشوفة غير  
النظيفة يؤدي لتلوثها بالبكتيريا الضارة والملوثات  
الأخرى.



يتم تداول الأغذية الجاهزة للاستهلاك مغلفة لمنع  
تلوثها بالبكتيريا الضارة والملوثات الأخرى والحشرات.



إهمال صيانة الأدوات والمعدات يؤدي لاستخدام أدوات غير سليمة تلوث الغذاء بأجزاء معدنية خطيرة.



استعمال الأدوات النظيفة في تداول وتعبئة الأغذية المطهية والمعدة للاستهلاك يجنب تلوثها بالبكتيريا الضارة.



الأسماك من الأغذية عالية الخطورة:



القشريات (الروبيان) والمحار من الأغذية البحرية عالية الخطورة والتي يجب تناولها بعناية شديدة لتجنب مخاطرها.



التأكد من مصادر الأسماك وطزاجتها عند الشراء والاستلام مع ضرورة سرعة حفظها بالتبريد بعد الاستلام مباشرة لتجنب فسادها.



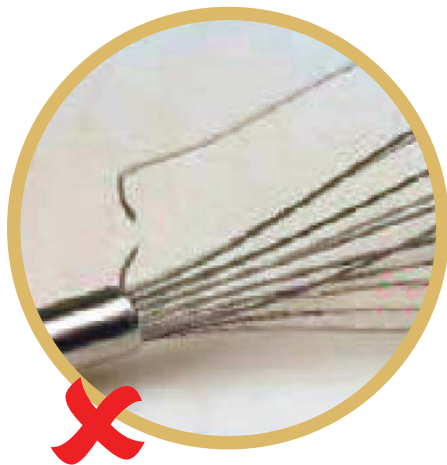


إن استخدام المناشف القماش في تجفيف الأيدي والأدوات والمعدات والأسطح يؤدي لتلوثها بالبكتيريا الضارة لذلك يجب استبدالها بالمناشف الورقية.

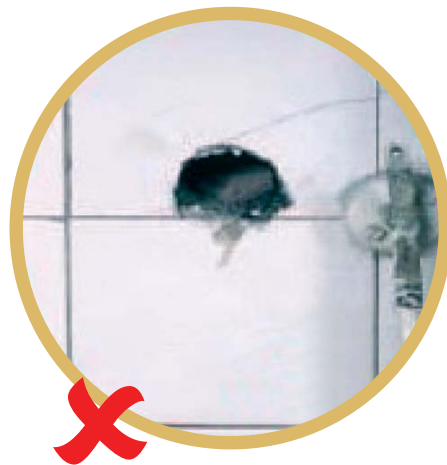


تؤدي نظافة الأدوات والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء إلى:

- ◀ تقليل أعداد بكتيريا التسمم الغذائي للمستوى الآمن.
- ◀ تقليل المخاطر الناشئة عن التلوث الخلطي.
- ◀ إزالة المخاطر الفيزيائية التي قد تلوث الغذاء.



استبدال الأدوات غير الصالحة.



الاهتمام بإجراء الصيانة الدورية لجدران ومرافق المنشأة الغذائية يمنع تواجد الآفات وتكاثر الأحياء الدقيقة التي تلوث الغذاء.



استبدال الأواني غير الصالحة.



أسطح التجهيز غير الصالحة تؤدي لتكاثر البكتيريا الضارة مما يسبب التلوث.



يجب أن تزود المنشأة الغذائية بمصدر للمياه النقية  
الصالحة للشرب والاستخدام والمطابقة للمواصفات  
المقررة.



اختيار أوعية المخلفات من النوع المزود بغطاء يفتح  
بالأرجل لمنع تلوث الأيدي والاهتمام بنظافتها وغسلها  
وتطهيرها مع وضع كيس بلاستيك داخلها عند  
استخدامها.



مكافحة الذباب والحشرات الطائرة الأخرى يقلل من تلوث الأغذية بالبكتيريا الممرضة والملوثات الأخرى ويستدل عليها من:

- ◀ الحشرات الكاملة نفسها.
- ◀ أجزاء من الحشرة.
- ◀ مخلفات الحشرات.
- ◀ بيض الحشرات.



ضرورة مكافحة القوارض مثل الفئران والتي يستدل على وجودها من:

- ◀ آثار الأقدام.
- ◀ فضلاتها ومخلفاتها.
- ◀ وجود ثقوب في الحوائط والأبواب.
- ◀ تآكل للأغذية وأغلفتها.
- ◀ وجود بقايا البول على أغلفة الأغذية.



مكافحة النمل خصوصاً في المستودعات الجافة  
المستخدمة في تخزين الأغذية على درجة حرارة الغرفة  
العادية ويستدل عليه من:

- ◀ وجود بقايا رمل وتربة.
- ◀ وجود ثقوب في الأرضيات محاطة ببقايا التربة.
- ◀ وجود أسراب النمل.

تمثل الصراصير خطراً صحياً للأغذية لما تسببه من  
تلوث بالبكتيريا الضارة التي يكون منشأها المجاري  
ويستدل عليها في المنشآت الغذائية من:

- ◀ وجود الحشرات الكاملة.
- ◀ بقاياها وأجزائها ومخلفاتها.
- ◀ وجود البيض الكامل أو بقاياها.



منع تواجد الطيور الحية في المنشآت الغذائية  
ومستودعاتها لتجنب التلوث الناشئ عنها خصوصاً من  
مخلفاتها ويستدل عليها من:  
< وجود الطيور الحية وأعشاشها.  
< وجود مخلفاتها وريشها.

تسبب حشرات المستودعات (السوس) فساد وتلف  
الأغذية الجافة مثل الحبوب والبقوليات والدقيق  
وغيرها لذلك يجب مكافحتها ويستدل عليها من:  
< وجود الحشرات الكاملة في الأغذية.  
< وجود مخلفاتها وأجزائها.





رقم الإيداع: ١٤٣٠/٧٩٦٥

ردمك: ٠ - ١٤ - ٨٠٠٨ - ٦٠٣ - ٩٧٨