



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



## المنشآت الغذائية ودورها فى سلامة الغذاء

١٤٣٥ هـ / ٢٠١٤ م

### المخلفات والتخلص الصحي منها:

يجب أن يتم التعامل مع المخلفات وحواياتها، وكذا مواقع تخزينها، بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الأغذية أو مياه الشرب. كما يجب اتخاذ الاحتياطات لمنع وصول الآفات .

### إقصاء الحيوانات الأليفة والضالة:

يجب إقصاء القطط والطيور والحيوانات الأخرى عن المنشأة. وحديثاً بدأ ينتشر تطبيق ما يعرف بنظام "تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة هاسب" وهذا النظام هو في مجمله طريقة للتفتيش الصحي على المنشآت الغذائية، لضمان تطبيق الاشتراطات الصحية بها، ومن ثم ضمان جودة وسلامة الغذاء.

وقد حُذث هذا النظام وصدرت المواصفة القياسية الدولية الأيزو "٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥".



## هاسب



• **النوافذ:** يجب عمل النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزوّد بسلك شبكي مناسب؛ لمنع دخول الحشرات خاصة الطائفة.

• **الإضاءة:** تكون الإضاءة جيدة في جميع مرافق المنشأة، ويراعى ألا تكون من النوع الجاذب للحشرات، كما يراعى أن تكون المصابيح محمية بغطاء مقاوم للكسر.



• **المورد المائي:** يجب أن تكون المياه المستخدمة من مصدر معروف ومأمون صحياً ثبتت صلاحيته للاستهلاك للإنسان بناءً على تحاليل مخبرية، ويتم التأكد من صلاحية المياه بصفة دورية.

### الصيانة:

يجب صيانة الأبنية والآلات والمعدات وكل الوسائل المستخدمة في المنشأة بما في ذلك المصارف. كما يجب الحفاظ على الغرف خالية من بخار الماء.

### التنظيف والتطهير:

يجب وضع برنامج ثابت خاص بالتنظيف والتطهير لكل المنشأة؛ لضمان تنظيف المواقع والمعدات لمنع تلوث الأغذية في المراحل التصنيعية المختلفة.



## المنشأة الغذائية



أي مبنى أو مكان يتم به إنتاج وتشغيل وتصنيع وتعبئة وتخزين الغذاء، كما يشمل المنطقة المحيطة به، ويخضع تحت إدارة واحدة.

ويُعد تطبيق لوائح الاشتراطات الصحية السبيل الوحيد لتحقيق الهدف النهائي من وجود المنشأة، الذي يتمثل في إنتاج أغذية آمنة ذات جودة عالية بصفة مستمرة، حيث إنه عند إهمال تطبيق لوائح الاشتراطات الصحية تكون النتائج على النحو التالي:

١. انخفاض جودة المنتج النهائي.
٢. قد يؤدي ذلك إلى حدوث تسمم غذائي.
٣. تقصير فترة صلاحية هذا المنتج.
٤. قد تصبح المنشأة مصدراً للروائح الكريهة.
٥. تصبح مأوى للآفات كالحشرات والقوارض.
٦. تقل ثقة المستهلك بهذه المنشأة.
٧. تصبح المنشأة مكاناً غير مريح للعامل.
٨. تعرّض المنشأة للغلق عند تكرار المخالفات بها، خصوصاً عند حدوث حالة تسمم غذائي.

### الموقع:

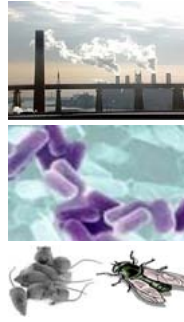
قد توجد مخاطر تؤثر سلباً على المنشأة الغذائية مما ينعكس على سلامة الغذاء، ويجب أن تتواجد المنشآت بعيداً عن:

- المناطق الملوثة بيئياً والأنشطة الصناعية التي تشكل خطراً كبيراً في تلوث الغذاء.
- المناطق المعرضة لسيول إلا إذا اتخذت التدابير الكافية.
- المناطق المعرضة لتواجد الآفات بكثرة.
- المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة أو السائلة منها بفاعلية.

### تصميم المنشأة:

سلامة الغذاء تبدأ من اختيار موقع منشأة مروراً بالتصميم والإنشاءات وانتهاءً باتباع الممارسات الصحية والتصنيعية الجيدة وإتخاذ الإجراءات لمنع التلوث الخلطي، منها مراعاة تقسيم المنشأة داخلياً إلى مناطق صحية حسب الأهمية بحيث تكون كما يلي:

- **المنطقة الأولى: (منطقة عالية الخطورة)** تتميز بأنها أعلى المناطق اتباعاً للشروط الصحية حيث يتم تعبئة المنتج واختباره؛ ولذلك يجب مراعاة ما يلي:
  - يحظر دخول غير العاملين.
  - يحظر تداول أي مادة ملوثة.
  - يشترط أن يكون هناك ملابس وأحذية نظيفة ومعقمة للعاملين بها.
  - أن تكون درجة الحرارة والرطوبة والتهوية طبقاً للاشتراطات الصحية المقررة لكل منتج.



- الحرص على النظافة المستمرة للأرضيات نتيجة الحركة.



- **المنطقة الثانية:** وهي أقل من المنطقة الأولى بالنسبة للاشتراطات، حيث يتم فيها تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات، ويراعى فيها درجة الحرارة والرطوبة والتهوية والنظافة
- **المنطقة الثالثة:** حيث يتم فيها عملية تحميل وتفريغ المواد الأولية والمنتجات، وهي أقل من المنطقة الثانية في الخطورة، ويراعى فيها النظافة وعدم وجود أي مخلفات على الأرضيات، وعدم تعرض الخامات والمنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الأتربة.

### الإنشاءات والتركيبات الداخلية:

الإنشاءات يجب أن تكون وفق المواصفات المكررة بجانب سهولة تنظيفها وتحقق الشروط التالية لحماية وسلامة وصلاحية الغذاء للاستهلاك:

- أسطح الجدران والفواصل والأرضيات تصنع من مواد بلا أتر سام.
- يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات ملساء غير زلقة.
- **الأبواب:** يراعى أن تكون بسيطة التصميم (لمنع تراكم الأتربة) وذات أسطح ملساء، وتغلق ذاتياً بإحكام، ويفضل وضع ستائر هوائية على أبواب الأقسام؛ للحفاظ على كفاءة التكييف ولمنع التلوث بين الأقسام.

