

دليل إرشادي لاشتراطات الوقائية لمنشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومنتجات التجميل، والأجهزة الطبية

للحد من تفشي فيروس كورونا
المستجد Covid 19

مقدمة

استشعاراً لما تقوم به حكومة المملكة العربية السعودية من إجراءات احترازية وتدابير وقائية للسيطرة على فيروس كورونا الجديد (COVID 19) ومنع انتشاره، وانطلاقاً من دور الهيئة العامة للغذاء والدواء في تأمين سلامة منتجات الغذاء والاعلاف، والدواء ومستحضرات التجميل والأجهزة الطبية، وتوفير سبل النظافة اللازمة للحفاظ على صحة المواطنين والمقيمين، فقد تم اعداد اشتراطات وقائية وطريقة التعامل والاستجابة موجهة لمنشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومستحضرات التجميل، والأجهزة الطبية للحد من فيروس كورونا المستجد Covid 19.

هذه الاشتراطات تعتبر متممة ومكملة للأنظمة واللوائح الفنية والمواصفات السعودية المعتمدة الموجهة لمثل هذه المنشآت وتوصيات وزارة الصحة.

المجال:

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

متطلبات المنشأة:



- التهوية الجيدة لمناطق المنشأة والصالات.
- توفر عدد مناسب من المغاسل المخصصة للعاملين والمرتادين مزودة بصابون ومعقم خاص للأيدي موضحاً بجانبها شرح الاستخدام الأمثل للغسيل والتعقيم، وتفعيل سياسة ممارسة التباعد الاجتماعي داخل المصنع (2 متر بين الأشخاص).
- أن يكون اصطفاغ المرتادين بشكل عامودي (رأسي) مع الالتزام بالمسافة الاجتماعية
- التأكد من أن جميع أنظمة مكافحة الحشرات والقوارض فعالة.
- عدم دخول الحيوانات الضالة داخل محيط المنشأة.
- إلغاء الاجتماعات التقليدية وتحويلها إلى الاجتماعات الحديثة باستخدام وسائل التقنيات الحديثة.
- إعادة تقييم آلية الحضور والانصراف والمهام الأساسية لاستمرار العملية الإنتاجية، وتفعيل آلية العمل عن بعد. ووضع خطط بديلة عند ارتفاع معدل غياب الموظفين بسبب إصابتهم أو مخالطتهم لمصابين.
- تكثيف البرامج التوعوية حول كيفية تقليل انتشار الفيروس للعاملين.
- ثني العمال عن الاستخدام المشترك لهواتفهم أو مكابحهم أو غيرها من أدوات ومعدات العمل، قدر الإمكان
- وجود خطط بهدف استدامة ومضاعفة الإنتاج بالإضافة إلى الدعم اللوجستي لوصول المنتج بكل سهولة عبر منافذ البيع
- تشكيل فرق متخصصة لمراجعة المستجدات والتوصيات الصادرة من وزارة الصحة، والمركز الوطني للوقاية من الأمراض ومكافحتها (وقاية)، ومنظمة الصحة العالمية، والجهات ذات العلاقة.
- تشكيل فرق محلية لكل فرع من فروع الشركة لإدارة الازمات الوبائية تكون مهمتها أساساً تنفيذ التدابير الوقائية والتحذيرات اللازمة لحماية موظفيها من العدوى.

متطلبات التنظيف والتعقيم:



- زيادة وتيرة تكرار تنظيف المنشآت ومرافقها والقيام بإجراءات تنظيف وتطهير/ تعقيم إضافية في حالة الاشتباه أو التأكد من إصابة موظف مريض بـ COVID-19 في المنشأة.
- يجب تنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للمنتجات الغذائية، العلفية، الدوائية، مستحضرات التجميل والأجهزة الطبية وتعقيمها بعد كل عملية إنتاجية، التي يتم لمسها بشكل متكرر في مكان العمل، مثل أجهزة العمل ولوحات المفاتيح، اللاب توب، الكراسي، الطاولات، الهواتف الثابتة، مقابض الأبواب ودرازين السلالم، أجهزة التحكم إلخ.
- إذا كانت الأسطح متسخة، فيجب تنظيفها باستخدام منظف أو صابون وماء قبل التطهير/ التعقيم.
- إزالة التلوث المرئي في عملية تنظيف الأرضيات والسجاد والستائر إذا كان موجودًا والتطهير/ التعقيم باستخدام المواد المناسبة للاستخدام على هذه الأسطح بعد التنظيف.
- إذا كان من الممكن غسل هذه الأسطح، فقم بغسلها وفقًا لتعليمات الشركة الصانعة باستخدام مياه دافئة ثم تجفيفها تمامًا. أو باستخدام منتجات التعقيم المناسبة.
- توفير مناديل يمكن التخلص منها حتى يتمكن الموظفون من مسح الأسطح شائعة الاستخدام (مثل مقابض الأبواب ولوحات المفاتيح وأجهزة التحكم عن بُعد والمكاتب وأدوات العمل والمعدات الأخرى) قبل كل استخدام.

- بالنسبة للتطهير/ التعقيم، فمعظم المطهرات فعالة. ويتوجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة لجميع منتجات التنظيف والتطهير (مثل التركيز وطريقة الاستخدام ووقت الاتصال، وما إلى ذلك).
- يجب استخدام المطهرات المسموح بها والمصرح استخدامها في منشآت المنتجات الغذائية والعلفية والدوائية ومستحضرات التجميل والأجهزة الطبية مثل الكلور، بعد التأكد من التالي:
 - التأكد من فترة صلاحية المطهر قبل استخدامه.
 - التأكد من الممارسات الجيدة في استخدام المطهرات داخل المنشأة.
 - لا يتم خلط المطهرات مع مواد كيميائية أخرى.
 - يجب أن تكون المواد الأولية المستخدمة في عملية التصنيع أو التحضير في معزل أثناء عملية التنظيف والتعقيم.



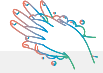
متطلبات العاملين:

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

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

- يجب أن تكون القفازات والأثواب متوافقة مع المنتجات المطهرة المستخدمة.
- قد تكون معدات الحماية الشخصية الإضافية مطلوبة بناءً على منتجات التنظيف / المطهر المستخدمة وما إذا كان هناك خطر من الرش.
- يجب إزالة القفازات والأثواب بعناية لتجنب تلويث مرتديها والمنطقة المحيطة بها. تأكد من تنظيف اليدين بعد نزع القفازات.
- في حالة عدم توفر الألبسة، يمكن ارتداء المعاطف والمآزر أو زي العمل أثناء التنظيف والتطهير. يجب غسل الملابس القابلة لإعادة الاستخدام (القابلة للغسل) بعد ذلك.

أهمية غسل الأيدي للعاملين في المنشآت



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

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

الطريقة المثلى لعملية غسل اليدين



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

الأواني والأدوات المستخدمة في تحضير الأغذية:



- يجب أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام آمنة وصالحة للاستخدام.
- يجب أن تكون الأدوات المستخدمة في التقديم (ملاعق، سكاكين، صحن، أكواب) البلاستيك ذو الدرجة الغذائية، آمن الاستخدام، ولا يتم استخدامه مره أخرى.
- يجب أن تكون الأدوات المستخدمة في التقديم مغطاة وغير مكشوفة.
- يمنع وضع عبوات الكاتشب، المايونيز، الخردل، السكر، الملح الخ على طاولات المنشأة وعرضها للاستخدام المتكرر ويكتفى بالمنتجات ذات الاستخدام الواحد فقط.
- يجب تعبئة الخبز ومنتجاته من قبل المنشأة وأن لا يتم عرضه بطرق عشوائية تؤدي إلى التلوث.
- التأكد من طهي الطعام جيدًا

إجراءات التعامل والاستجابة لإصابة العاملين بمرض (COVID-19)



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

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

عزل الموظفون المرضى:

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

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

- يتم تطبيق الحجر الاحترازي لمدة لا تقل عن 10 أيام من تاريخ الانتاج لجميع المنتجات التي انتجت في المصنع وكذلك الموجودة في المستودعات التابعة له والتي تم التعامل معها من الموظف المصاب أو يشتبه في وجود إصابة بـ (COVID-19).
- يجب الرجوع إلى الدليل الإرشادي للعاملين في شركات ومصانع الأغذية أو تحلية المياه لمكافحة مرض كورونا (كوفيد-19-) الصادر من المركز الوطني للوقاية من الأمراض ومكافحتها (وقاية).



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

للوقاية

اغسل يديك جيداً

40 إلى 60 ثانية هي
المدة اللازمة لغسل اليدين



فرك كفي اليدين ببعضهما



تبليل اليدين بالماء وإضافة كمية كافية من الصابون



غسل اليدين جيداً بالماء للتخلص من بقايا الصابون



التأكد من فرك ما بين الأصابع جيداً عن طريق شبك أصابع اليدين معاً



إغلاق صنوبر الماء بالمناديل الورقية لتجنب تلوين اليدين



تجفيف اليدين بالمناديل الورقية ذات الاستخدام الواحد

يفضل غسل اليدين بالماء والصابون عوضاً عن استخدام معقمات اليدين

www.sfda.gov.sa
Saudi_FDA | #الغذاء_والدواء

SFDA 19999
مركز الغذاء والدواء

بِالْإِسْمِ نَهْتَمُ



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



الطريقة الصحيحة والآمنة لاستخدام معقمات اليدين

30-20 ثانية هي المدة
اللازمة لتعقيم اليدين



فرك باطن يدك
بباطن يدك الأخرى
مع تداخل أصابعك



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



فرك باطن
يدك بباطن
يدك الأخرى



أَمْلاً قبضة يدك من
المعقم مغطياً
كافة سطح يدك



دع
يدك
تجف



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



فرك إبهامك
الأيسر ثم الأيمن
بشكل دائري



فرك ظهر أصابع يدك
مع باطن يدك الأخرى
وأصابعك مضمومة



www.sfda.gov.sa
#الغذاء_والدواء



بالأهم نهتم



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

الأسطح الأكثر ملامسة في المنشآت الغذائية والتي يجب تعقيمها باستمرار

منطقة 01 تحضير الطعام

- صنابير المياه
- مقابض الباب
- أواني المطبخ
- مفاتيح كهرباء
- المعقمات
- الأسطح الملامسة للغذاء
- المناطق الملامسة لأيدي العاملين

منطقة 02 تناول الطعام

- كراسي الجلوس
- واقى الطعام
- مقابض الباب
- الأجهزة اللوحية
- المعقمات
- أسطح طاولات الأكل

منطقة 03 دورات المياه

- مقابض دورات المياه
- مقابض الباب
- مفاتيح كهرباء
- مراحيض دورات المياه
- المعقمات

بالأهم نهتم