

(تعميم)

الرقم: FS-CIR-001-V1/ 250515 التاريخ : 06 / 12 / 1446 هـ

بشأن الاشتراطات الصحية للعاملين في المنشآت الغذائية

انطلاقاً من مسؤولية الهيئة العامة للغذاء والدواء واستمراراً لنهج الهيئة في متابعة ورصد المنتجات الغذائية التي يتم إنتاجها وتسويقها، وحرصاً على صحة وسلامة المستهلك وتحقيقاً للمصلحة العامة، ونظراً لأن الالتزام بالاشتراطات الصحية للعاملين في المنشآت الغذائية يعد من العوامل الهامة لضمان سلامة الغذاء والحد من انتقال الأحياء الدقيقة الممرضة من العامل إلى الغذاء والتي تسبب التسمم الغذائي ، فإن الهيئة العامة للغذاء والدواء تؤكد على الالتزام بالمتطلبات الواردة باللوائح الفنية والمواصفات ومنها المتطلبات التالية الخاصة بالعاملين في المنشآت الغذائية كالتالي:

- أن يكون لائق طبياً وحاصل على شهادة صحية من الجهات المعتمدة، وأن يجري الفحص الطبي دورياً فيما بعد بمعدل مرة كل سنة أو أكثر حسب الحاجة وبعد العودة من الخارج للتأكد من سلامته طبياً وخلوه من الأمراض.
- أن يجتاز البرامج التدريبية والاختبارات المعتمدة من الجهات المختصة.
- أن يرتدي زي نظيف مخصص للعمل وألا توضع أو تترك أي ملابس في أي من غرف التصنيع أو التخزين أو النقل.
- أن يرتدي أقنعة واقية على الفم والأنف وأغطية الشعر والقبعات والربطات وتغطية اللحية بشكل يمنع سقوط الشعر على الغذاء لحماية الأغذية من التلوث.
- أن تكون الأظافر قصيرة ونظيفة.
- أن يستعمل قفازات سليمة ونظيفة مصنوعة من مادة غير نافذة وذات درجة غذائية ذات الاستخدام الواحد، ويتم تغييرها بين المهام والتخلص منها بعد كل مهمة بحسب ما تتطلبه طبيعة المنتج.
- أن يقوم بالإبلاغ الفوري لمسؤول المنشأة الغذائية في حال إصابته بمرض أو ظهور أي أعراض مرضية عليه بما في ذلك الجروح والإصابات أو إذا كان لديه أعراض مرضية مثل: (الصفار، الإسهال القيئ، ارتفاع الحرارة، التهاب الحلق، التهابات الجلدية والدمامل، إفرازات الأذن والأنف والعين وغيرها).
- أن يكون لديه المعرفة بدوره ومسؤولياته في حماية الأغذية من التلوث أو التلف.
- أن تلتزم المنشأة باستبعاد العاملين المصابين أو المشتبه بإصابتهم بجروح ملوثة أو قروح معدية أو أي مرض معد لحين شفائهم.
- أن تلتزم المنشأة بإجراء تقييمات دورية للتأكد من فعالية إجراءات النظافة الشخصية للعاملين مثل: (أخذ عينات مسحية من العاملين).
- أن يكون لدى المنشأة إجراءات خاصة بالنظافة الشخصية للعاملين ويتم التحقق من تطبيقها وتوثيق ذلك باستمرار.
- أن تلتزم المنشأة بتوفير مرافق مخصصة لغسل اليدين يتوفر فيها الصابون السائل والمعدات الكافية والمناسبة لغسل أيادي العاملين وتجهيزها ويفضل استخدام الصنابير التي تعمل ذاتياً والالتزام باستخدام المحارم الورقية التي تستخدم لمرة واحدة مع عدم استخدام هذه المرافق لغسل الأغذية والأواني مع التأكيد على العامل بغسل اليدين باستمرار واتباع آلية غسل اليدين بفعالية باستخدام الماء والصابون أو المطهر قبل بداية العمل وبعد الخروج من منطقة العمل.

السلوك الشخصي للعاملين:

- الالتزام بعدم الأكل والشرب ولمس الأنف ومضغ اللبان واستعمال التبغ بكافة أنواعه في أية صورة خلال عمليات التصنيع والتداول والتعبئة وفي أماكن التخزين وتداول الغذاء.
- الالتزام بعدم النوم والاستلقاء في أماكن العمل والتجهيز والتخزين للغذاء.
- الالتزام بعدم اصطحاب المتعلقات الشخصية وارتدائها على سبيل المثال لا الحصر: الحلي، الساعات، الأظافر، أو الرموش للعمليات وغيرها.

تدريب وتثقيف العاملين:

- أن تقوم المنشأة الغذائية بتدريب العاملين لتعزيز الوعي بسلامة الغذاء والاشتراطات الصحية والتوعية بمهامهم ومسؤولياتهم التي يجب أن يتم اتخاذها عند تصنيع وتداول الغذاء وسبل تفادي تلوث الغذاء والمخاطر المرتبطة بالغذاء البيولوجية (مثل نمو الأحياء الدقيقة الممرضة والأحياء الدقيقة المسببة للفساد) والكيميائية والفيزيائية وآلية التحكم فيها والإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث أي خلل أو خطأ قد يؤثر على سلامة المنتج الغذائي
- أن تقوم المنشأة الغذائية بتوعية وتدريب العاملين في مجال التنظيف والتطهير بطرق التعامل السليمة مع هذه المواد لمنع أي تلوث أثناء التصنيع والتخزين والتداول.

مقدرين تجاوب الجميع وتعاونهم في سبيل المصلحة العامة، وحفاظا على سلامة وصحة المستهلك