



القواعد والبروتوكولات
التي تطبق في المنشآت الغذائية عند وجود
حالات تسمم غذائي أو الاشتباه بها

أولاً. التعريفات

المنشأة الغذائية

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ويستثنى من ذلك المطابخ المنزلية للأسرة.

المطاعم المركزية/ المعامل

هي المنشآت الغذائية التي تقوم بإعداد كميات كبيرة من الغذاء في مكان واحد لتوزيعها على موقع أو عدة مواقع أو فروع سواء تابعة للمنشأة المنتجة أو جهة مستقلة عنها.

مراكز الإعاشة والتمويل

هي منشآت متخصصة لتقديم الغذاء للأفراد في أماكن التجمعات المغلقة مثل المدارس والمستشفيات والمخيomas ودور الرعاية والسجون وحملات الحج ونحوها. تهدف إلى توفير وجبات غذائية وفق معايير صحية معتمدة.

خطة تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP)

هي نظام إداري يهدف إلى ضمان سلامة الأغذية من خلال تحديد وتحليل المخاطر المحتملة في عمليات الإنتاج، وتحديد النقاط الحرجة التي يجب مراقبتها للحد من هذه المخاطر.

الإجراءات التصحيحية (corrective actions procedures)

تشير إلى الخطوات المتخذة لمعالجة المشكلات أو المخالفات التي تحدث خلال عمليات الإنتاج أو التحضير، لضمان الالتزام بالمعايير الصحية وسلامة الأغذية.

التسمم الغذائي

ويُعرف أيضاً باسم المرض المنقول بالغذاء، وهو مرض يسببه تناول الغذاء الملوث. وتعد الجراثيم المعدية، بما في ذلك البكتيريا والفيروسات والطفيليات، أو سموها السبب الأكثر شيوعاً للإصابة بالتسمم الغذائي.

الاشتباه بالتسمم الغذائي:

هو حالة ظهور أعراض التسمم الغذائي نتيجة تناول غذاء ما، وقبل الحصول على دليل مخبري يثبت ذلك.



الإغلاق الاحترازي:

هو إجراء وقائي رسمي يتم اتخاذه لإغلاق منشأة غذائية بشكل مؤقت عند وجود خطر محتمل على الصحة العامة، مثل حالات التسمم الغذائي أو الاشتباه بها أو وجود ملوثات، وذلك لحماية المستهلكين والسماح بإجراء التحقيقات اللازمة.

الجهات المعنية:

وزارة البلديات والإسكان - الهيئة العامة للغذاء والدواء كل حسب اختصاصه.

ثانياً. إجراءات تتخذها المنشآت الغذائية في حال وقوع تسمم غذائي أو الاشتباه به:

١. الإبلاغ من قبل المنشآت الغذائية

- تحديد شخص مسؤول عن إبلاغ الجهات المعنية والإفادة عن ضمان سلامة الغذاء وصلاحيته للاستهلاك والتأكد من تطبيق الاشتراطات الصحية في المنشأة.
- يجب على المنشأة الغذائية الإبلاغ الفوري عن أي غذاء أو إجراء وقع في المنشأة قد يشكل ضرراً على صحة المستهلك ويؤدي إلى حدوث حالات تسمم غذائي، وعن الإجراءات التي اتُخذت من قبلها لمنع وصوله للمستهلك ويكون ذلك من خلال:
 - ✓ عمليات الفحص الروتينية التي تقوم بها المنشأة، والتي تتضمن ملاحظة أي خلل في الإجراءات المطبقة في المنشأة (مثل خلل في نقاط التحكم الحرجة) قد تؤدي إلى فساد الأغذية أو التسبب في حالات التسمم الغذائي.
 - ✓ تلقي المنشأة شكاوى أو ملاحظات من قبل المستهلكين أو العملاء.
- تزويد الجهة المعنية بنتائج وبيانات التحقق الأولى المتخذ من قبل المنشأة.
- يتم إبلاغ وزارة البلديات والإسكان في حال كون المنشأة مطعم أو محل إعداد وتجهيز الغذاء أو منفذ بيع مثل السوبر ماركت، عن طريق إحدى طرق التواصل الرسمية للوزارة.
- يتم إبلاغ الهيئة العامة للغذاء والدواء في حال كون المنشأة مصنع أو مستودع أو أي منشأة خاضعة لرقابة الهيئة، عن طريق إحدى طرق التواصل الرسمية للهيئة.

٢. سحب المنتجات

يجب على المنشأة الغذائية فور علمها أو شكها بوجود خلل في عملية تصنيع أو إعداد الغذاء أو الاشتباه بتسبيبه الحالات تسمم غذائي أن تتخذ الإجراءات اللازمة لسحب الغذاء وفقاً للتالي:

- إبلاغ الجهات المعنية فوراً (الهيئة العامة للغذاء والدواء، وزارة البلديات والإسكان كل حسب اختصاصه)، وتزويدها بكافة المعلومات عن الغذاء المراد سحبه.

- البدء الفوري في إجراءات سحب الغذاء بما في ذلك استرجاعه في حالة وصوله للمستهلك أو عملاء المنشأة الغذائية سواء أفراد أو كيانات "لضمان كفاءة إجراءات سحب المنتج".
- الالتزام بتطبيق أي إجراءات ترد من الجهة الرقابية المعنية.
- اتمام عملية السحب خلال فترة زمنية تحددها الجهة المعنية (الم الهيئة، أو وزارة البلديات والإسكان)، وتزويدها بتقرير عن ذلك.
- لا يجوز للمنشأة تداول أي منتج غذائي قررت الجهة المعنية (الم الهيئة، أو وزارة البلديات والإسكان) سحبه أو استرجاعه من السوق، أو حظر تداوله.

٣. مسؤولية المنشآت عند الاشتباه بتسبيبها بحدوث حالات تسمم غذائي

- أن يكون لدى المنشأة سجلات تتبع المنتجات وأي وثائق تلتزم المنشأة بتوفيرها حسب الأنظمة واللوائح، وأن يكون مالك المنشأة أو من يمثله مسؤولاً عن توفير السجلات والوثائق الازمة عند طلبهما من الجهات المعنية. وهذه السجلات تشمل:
 - ✓ سجل المعلومات الخاصة بالموردين والغذاء المورد منهم - خطوة واحدة للخلف- قد تتضمن اسم المورد وعنوانه وتاريخ الاستلام وطبيعة المنتجات المستلمة وكمياتها وبيانات نقلها وتخزينها وأي معلومات أخرى تراها الجهة المعنية.
 - ✓ سجل المعلومات الخاصة بالعملاء والغذاء المورد لهم - خطوة واحدة للأمام- قد تتضمن اسم العميل ورقم التواصل وتاريخ التسليم وطبيعة المنتجات المسلمة وكمياتها وبيانات نقلها وتخزينها وأي معلومات أخرى تراها الجهة المعنية.
 - ✓ معلومات الأغذية المشتبه بها بما في ذلك المواد الأولية للمنتج ومواد التعبئة والعالمة التجارية والرقم التعريفي للمنتج (الباركود) وحجم المنتج وزنه وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية ورقم الدفعه وغير ذلك من المعلومات الازمة للتعرف عليه وتتبعه.
 - ✓ السجلات والبيانات الخاصة بظروف تداول المنتج الغذائي والمواد الأولية الداخلة في تصنيعه وإعداداته مثل النقل والتخزين ودرجات الحرارة.

- ✓ حصر جميع العاملين ذو الارتباط المباشر في حالة التسمم في المنشأة وتجهيز كامل الأوراق الثبوتية والترخيص الازمة للعمل.
- ✓ في حال كان لدى المنشأة إجراءات جودة، فعليها مراجعة خطة تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة (HACCP) والإجراءات التصحيحية المتخذة (corrective actions procedures) نتائج وبيانات التحقق الأولى المتخذ من قبل المنشأة.
- عدم السماح لمتداولي الغذاء بالعمل في المنشأة الغذائية عند الاشتباه بإصابتهم بمرض أو عدوى قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء إلا بعد التأكد من شفاءهم وتقديم ما يثبت ذلك.
- ⊖ تلتزم المنشأة بعدم السماح بمغادرة العاملين في المنشأة لخارج المملكة العربية السعودية الذين تعاملوا بشكل مباشر مع الغذاء المشتبه به أو المعنيين بتطبيق الإجراءات على الغذاء المشتبه به في المنشأة بالإضافة إلى مالك المنشأة الغذائية أو مسؤول المنشأة الغذائية لخارج المملكة لحين الانتهاء من استكمال التحقيقات من الجهات المختصة في حادثة التسمم الغذائي أو الاشتباه به، وتزويد الجهة المعنية (الهيئة العامة للغذاء والدواء أو وزارة البلديات والإسكان كل حسب اختصاصه) ببيانات العاملين، فإذا كان العاملون ليسوا على كفالتها يتم تضمين العقود بذلك. حيث أنه يتم منع العاملين من السفر لحين التأكد من أن الحادثة ليست جنائية أو تسببت في حدوث وفيات لا قدر الله، حيث يتم الرفع من الجهة المعنية إلى الجهات ذات الاختصاص لإصدار أمر بالمنع من السفر.
- تلتزم المنشأة بعدم اتخاذ أي إجراء كنقل ملكية الترخيص، أو إلغائه أو تجديده، أو نقل كفالة أي عامل من عماله المنشأة إلا بعد انتهاء نتائج التقصي والتحقيق، واستكمال جميع الإجراءات الازمة من الجهات المعنية.
- الامتثال لتعليمات وتوجيهات اللجنة القائمة على التحقيق بحالة التسمم الغذائي (أو أي جهة تقوم بمهامها)، حيال الإجابة على استفسارات اللجنة والافصاح عن البيانات المطلوبة وتزويدها بالسجلات المطلوبة عند طلبها.

٤. مسؤولية المنشآت أثناء التحقيق والغلق الاحترازي:

- تلتزم المنشأة بعدم تنظيف، أو إزالة، أو إتلاف أي معدات أو أدوات أو منتجات، أو مواد ذات علاقة بالغذاء عند الاشتباه بتسبيه بحادثة تسمم غذائي، حتى يصدر أمر بالسماح له.
- عدم منع اللجنة (أو أي جهة تقوم بمهامها) من مزاولة أعمالها أو اعاقةها من دخول المنشأة أو إغلاق بعض الأماكن
- ⊖ عدم إعاقة اللجنة (أو أي جهة تقوم بمهامها) من إغلاق المنشأة احترازيًا للمدة المقررة حسب ما تراه لجنة التحقيق في حوادث التسمم الغذائي.
- الالتزام بعدم فتح المنشأة أو ممارسة العمل طيلة فترة الإغلاق الاحترازي.
- تقوم المنشآت الغذائية الواقعة تحت تصنيف (المصنع- المعامل - المطاعم المركزية - شركات الإعاشة والتمويل) بحفظ عينات من المنتج الغذائي النهائي لكل دفعه إنتاج ويكون ذلك بناءً على نوع المنشأة الغذائية حسب التالي:
 - ✓ بالنسبة للمصانع فمدة حفظ وتخزين العينات تكون حسب ظروف الحفظ والتخزين المناسبة المشار لها في المواصفة الخاصة بالمنتج.
 - ✓ بالنسبة للمطاعم المركزية وشركات الإعاشة فتتراوح فمدة حفظ العينات بين ٣-٥ أيام عند درجة التجميد في نفس العبوات المعدة لتقديم الغداء