



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

النظافة في المنشآت الغذائية



٢٠١٩م / ١٤٤٣هـ



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

النظافة في المنشآت الغذائية



١٤٣٠هـ / ٢٠٠٩م

© وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٠هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

النظافة في المنشآت الغذائية. / وزارة الشؤون البلدية والقروية.

- الرياض، ١٤٣٠هـ

٢٤ صفحة، ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨٠٠٨-١٢-٣

١. الأغذية ٢. تلوث الغذاء أ. العنوان

١٤٣٠/٧٩٦٤

ديوي ٣١، ٦١٤

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٧٩٦٤

ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨٠٠٨-١٢-٣

مقدمة

تلعب نظافة المنشآت الغذائية دوراً رئيسياً في جودة وأمان ما تنتجه هذه المنشآت من غذاء وشراب لذلك يجب الاهتمام بتطبيق قواعد واشتراطات وأساليب النظافة داخل تلك المنشآت مع توفير جميع السبل والإمكانات والأدوات اللازمة لذلك والاهتمام بتدريب العاملين على أعمال النظافة مع وضع برامج متكاملة ومخططة للنظافة لتحقيق المستوى المطلوب وفقاً للمعايير والاشتراطات التي تحددها الجهة الرقابية المعنية بمراقبة أعمال نظافة المنشآت الغذائية. وتم إعداد هذا الكتيب لإلقاء الضوء على أهمية النظافة ودورها واعتبارات التنظيف والتطهير وكذلك مراحل التنظيف في المنشآت الغذائية.

قائمة المحتويات

٥	مقدمة
٦	التنظيف
٦	التطهير
٧	ضرورة النظافة
٨	المخلفات
١٢	أهمية النظافة
١٢	اعتبارات التنظيف
١٣	إجراءات التنظيف
٢١	مراحل التنظيف



ضرورة النظافة :

يؤدي عدم النظافة إلى:

- تواجد الحشرات والقوارض.
- تكاثر الأحياء الدقيقة التي تؤدي إلى:
 - ◀ تلويث الغذاء.
 - ◀ فساد وتلف الغذاء.
 - ◀ التسبب في التسمم الغذائي.

مما يسبب:

- التلوث وانتشار الأمراض الوبائية.
- الإساءة إلى سمعة المنشأة.
- خسائر اقتصادية.
- توقيع الجزاءات والغرامات على المخالفات الموجودة.



التنظيف:

إزالة الأتربة والتخلص منها ومن بقايا الأطعمة والشحوم وغيرها من المواد الغريبة والضارة الملموسة والمرئية. ويستخدم كل من الماء البارد أو الساخن في عمليات التنظيف، كما تستخدم بعض المواد المساعدة للتنظيف والتي تعرف بالمنظفات.

التطهير:

خفض أعداد الميكروبات على الأسطح وفي بيئة العمل في المنشآت الغذائية إلى المستوى الآمن الذي لا يؤدي إلى حدوث أضرار ويستخدم في ذلك مجموعة من المركبات الكيميائية والتي تعرف بالمطهرات.





المخلفات:

إن السماح بتراكم المخلفات والفضلات وبقايا الطعام في المنشآت الغذائية يؤدي لتلوث المنشأة والغذاء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة وعلى العاملين في المنشآت الغذائية مراعاة التخلص من المخلفات في الحاويات المخصصة لهذا الغرض.



تجميع مخلفات التصنيع
بالطريقة السليمة



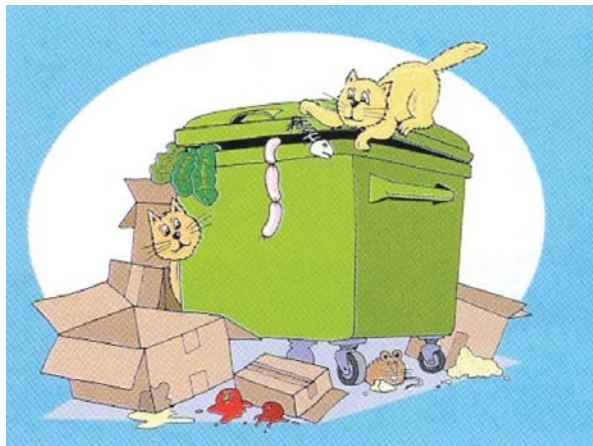


لاحظ أن..

تجميع المخلفات خارج المنشأة بطريقة غير صحية يؤدي لتواجد الحيوانات والحشرات والقوارض وتكاثر البكتيريا الضارة التي تسبب انتشار الأوبئة والأمراض.

فاحرص على..

أن تكون حاوية المخلفات نظيفة ومغطاة باستمرار وأن تتناسب سعتها مع كمية المخلفات بها.





إجراءات التنظيف:



نظافة الأرضيات

أهمية النظافة:

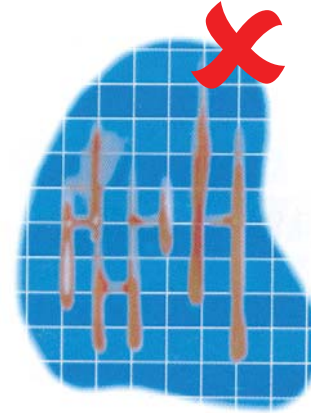
- ◀ تجنب حدوث التسمم الغذائي والقضاء عليه.
- ◀ رفع كفاءة وزيادة فاعلية المطهرات والتي تستخدم بعد عملية التنظيف.
- ◀ خفض التلوث بالمواد الغريبة
- ◀ توفر بيئة عمل جيدة وأمنة في المنشأة.

اعتبارات التنظيف:

- ◀ اتباع المنشأة الغذائية لقواعد النظافة العامة يحمي المنشأة من مخاطر التلوث بالبكتيريا الضارة لذلك يجب:
- ◀ البدء بتنظيف الأماكن الأكثر تلوثاً والتي يؤدي عدم تنظيفها إلى مخاطر شديدة.
- ◀ البدء بتنظيف الأماكن المرتفعة ثم التدرج إلى الأماكن المنخفضة.
- ◀ استخدام مواد ومعدات التنظيف السليمة والملائمة للغرض المستخدم له.



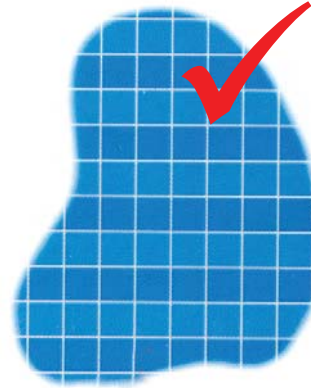
نظافة أسطح التجهيز الملامسة مباشرة للغذاء



نظافة الجدران:

الجدران غير النظيفة
تؤدي لتلوث الغذاء.

فاحرص على أن تكون
الجدران نظيفة باستمرار

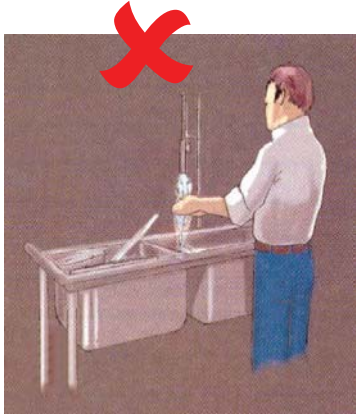




نظافة وغسل وتطهير الأيدي



نظافة الأدوات والمعدات



لا يجوز!!!

استعمال أحواض غسل
الأيدي في تنظيف المعدات
والأدوات أو العكس.



استخدام مواد التنظيف والتطهير الموصى باستخدامها

لا يجوز!!!

وضع مواد التنظيف
والتطهير في عبوات دون
بيانات كاملة عليها.





مراحل التنظيف:



١. التنظيف الأولى
إزالة القاذورات والمخلفات المرئية
باستخدام الفرشاة والمسح.



٢. التنظيف الرئيسي
استخدام مواد التنظيف في إزالة
القاذورات والمخلفات والتخلص
منها.



٣. الشطف
إزالة والتخلص من المخلفات
والقاذورات من على الأسطح مع
التخلص من مواد التنظيف التي
استخدمت في خطوة التنظيف
الرئيسي ويستخدم لذلك الماء.



لا يجوز!!!

حفظ أدوات ومواد
التنظيف في غير الأماكن
المخصصة لها.

لا يجوز!!!
ترك الأدوات دون تنظيف
بعد الاستعمال.



٤. التطهير

باستخدام أنواع من مواد التطهير
وفقا لبرنامج التطهير الذي تحدده
المنشأة.



٥. الشطف النهائي


التخلص من بقايا المطهر
باستخدام الماء الجاري الدافئ.



٦. التجفيف

تجفيف السطح بعد التنظيف
والتطهير ويستخدم لذلك التجفيف
الطبيعي أو الهواء المضغوط أو
الساخن.





رقم الإيداع: ١٤٣٠/٧٩٦٤

ردمك: ٩٧٨ - ٦٠٣ - ٨٠٠٨ - ١٣ - ٣