



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### دليل الإجراءات الميدانية لمفتشي الأغذية

#### مقدمة

يهدف هذا الدليل الى تطابق وتوحيد الإجراءات المتخذة في مراقبة الأغذية في جميع محافظات فلسطين ، قد تم توضيح إجراءات التفتيش الصحي في المنشآت الغذائية وسحب العينات وتقصي حالات التسمم الناتجة عن تناول الأغذية الملوثة وكذلك فحص العاملين ومدتأولي الأغذية ، والباعة الجائلين وكل مايتعلق بالإجراءات الميدانية لمراقبي الأغذية.

وبالتالي فإن هذا الدليل يؤدي في النهاية إلى زيادة قدرة مفتشي الأغذية لإتخاذ الإجراء المناسب في حال وجود حالات مخالفة، وسهولة كتابة التقارير الفنية ، وتوضيح المخالفات القانونية في المراقبة على الأغذية.

مهام وواجبات مفتش الأغذية:



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

١. القيام بالتفتيش على المنشآت الصناعية للتأكد من مطابقة المنتجات أو السلع للمواصفات القياسية المعتمدة والالتزام بإتباع الإجراءات اللازمة وفقاً لمعايير طرق الإنتاج الجيد وتقييم المنشآت المصنعة للمواد الغذائية.
٢. القيام بالتفتيش على الأسواق العامة والمحلات التجارية باختلاف أنواعها لمراقبة ومتابعة سلامة الأغذية فيها.
٣. القيام بتسجيل وحفظ المعلومات باعتبارها من الأمور الأساسية وجزء متكامل من نظام الجودة.
٤. الرد على التساؤلات أو الاستفسارات التي توجه له من قبل أصحاب المحلات والمنشآت أو مندوبيهم.
٥. إبراز بطاقة العمل عند دخول المنشأة للتفتيش إذا طلب منه ذلك مع التوضيح للمختصين في المنشأة الغرض من الزيارة أو التفتيش لمنع أي سوء للفهم، وعليه أن يبدي من المعرفة والفهم والنزاهة ما يجعله أهلاً للاحترام.
٦. الالتزام بمقتضى اللياقة في مخاطبة مندوبي المنشأة أو أصحاب الشأن.
٧. أن يقوم المفتش أو فريق التفتيش المكلف بإعداد تقرير متكامل عند إتمام عملية التفتيش يحتوي على الآتي:
  - تقييم شامل للمنشأة أو المنتج بالاستعانة بالنماذج المعدة مسبقاً.
  - تحديد مطابقة أو مخالفة المنشأة أو المنتج أو السلعة موضوع التفتيش للمواصفات القياسية المعتمدة.
  - التوصيات أو المقترحات التي من شأنها أن تؤدي إلى التحسين ورفع كفاءة وجودة المنتج وأداء المنشأة موضوع التفتيش.
٨. توعية وإرشادات العاملين بتداول الأغذية على الأساليب السليمة صحياً و على طرق التصنيع الحيدة ومداومة نظافة المحلات وعدم عرض الأغذية خارج حدود المحل ومداومة النظافة الشخصية ومراعاة تجديد الشهادات الصحية قبل انتهائها وإعادة فحص الحاصلين على الشهادات الصحية والمشتبه فيهم صحياً، ويشجعهم على الأساليب السليمة صحياً وإتباعها من تلقاء أنفسهم حتى تصبح من العادات الحميدة المألوفة لديهم. كما يشترك المفتش في التوعية الصحية لجمهور المستهلكين.
٩. الاهتمام بالتوعية الصحية للجمهور وأن يوضح لهم الطرق السليمة لتداول وسلامة الأغذية.
١٠. التزام المفتش بالقرار الصادر عن رئيس القسم.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### أماكن التفتيش الصحي:

التفتيش على جميع الأماكن العامة التي يتواجد بها جميع أنواع الأغذية بدائرة عمله وهي تشمل ما يلي:

١. مصانع الأغذية.
٢. مخازن ومستودعات الأغذية.
٣. أماكن عرض بيع الأغذية وتشمل المحلات والمقاهي والنوادي والمطاعم والمحلات السياحية والفنادق والأسواق والباعة الجائلين والموزعين والبوفيهات الحكومية والمدرسية والمستشفيات.

### محاضر الإتلاف والتحفظ والضبط وإجراءاتها

#### ١. محضر الإتلاف :

- يتم إتلاف المواد الغذائية بمحضر إتلاف رسمي (بدون محضر ضبط) في الحالات الآتية :
  - أن تكون كمية المادة الغذائية قليلة بالقدر الذي لا يستوجب ضبطها.
  - في حالة ابلاغ التاجر عن بضاعة غير صالحة ، ويتم الإتلاف بناء على طلب التاجر .
  - في حالة استشعار عدم وجود قصد لدى التاجر بترويح هذه المواد الغذائية.
  - ما لم يكن هناك إخطار مسبق للتاجر او تعهد بترويح هذه البضاعة.
  - في حالة وجود قرار قضائي سابق بإتلاف البضاعة.
  - في حالة وجود المادة الغذائية المراد إتلافها في ركن الاتلاف المتعارف عليه في المنشأة ، وموضح عليها عبارة تالف او مرجع او ليس للبيع ( أي غير معروضة على رف البيع ) .

**ملاحظة :** لا يجوز إتلاف البضاعة دون موافقة صاحبها وفي حالة اعتراض صاحب البضاعة على الإتلاف يتم التحفظ عليها أو عمل محضر ضبط لها .



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٢. محضر التحفظ:

- يتم التحفظ على المواد الغذائية بمحضر تحفظ رسمي في الحالات التالية :
    - في حالة الاشتباه بمدى صلاحية المادة ومخالفتها للمواصفة الفلسطينية .
    - في حالة طعن التاجر بقرار مفتش الأغذية بالإتلاف.
    - في حالة أخذ عينة للمختبر لمنتج منكرر الرسوب.
    - في حالة تحرير محضر ضبط للمنتج.
    - في حالة انتاج أو استيراد منتج جديد.
    - في حالة عدم وجود امكانية للتعامل مع المواد الغذائية بسبب ضيق الوقت وعدم جهوزية التاجر.
    - في حالة وجود قرار بإلزام التاجر بجمع البضاعة من السوق يقوم المفتش بالتحفظ على ما هو.
    - موجود في مخزنه من البضاعة لحين انتهاء المدة المصرح له بها بجمع تلك البضاعة.
- ملاحظة : لا يجوز التحفظ على مادة غذائية في حالة وجود محضر تحفظ من أي وزارة اخرى ، ويكتفى بالتنسيق مع الجهة التي تحفظت على المادة في حال وجود ملاحظات تذكر.

### ٣. محضر الضبط:

- يتم التحفظ على المواد الغذائية بمحضر ضبط رسمي في الحالات التالية :
  - في حالة قيام التاجر بالتصرف في بضاعة متحفظ عليها بمحضر تحفظ رسمي.
  - في حالة وجود مواد غذائية تم اخطار التاجر بجمعها وانتهت مدة الجمع الممنوحة للتاجر.
  - في حالة الترويج لمواد غذائية تشكل خطر مباشر على صحة الانسان.
  - في حالة اثبات عملية غش لدى مُصنِع أو مُروج المادة الغذائية.
  - في حالة تزوير في تاريخ صلاحية المنتج.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- في حالة استخدام مصنع لمواد أولية منتهية الصلاحية أو بها علامات فساد.
- في حالة رفض التاجر إتلاف المادة الغذائية المخالفة.
- في حالة اثبات أن المادة الغذائية قد تسببت بحدوث تسمم غذائي.
- في حالة إنتاج مواد غذائية في منشأة تم إيقافها عن العمل ، وُوجد أنه يقوم بالإنتاج خلال فترة الإيقاف .
- في حالة إنتاج مواد غذائية داخل منشأة لا تتوفر بها الشروط الصحية أو التداول الغير سليم.
- في حال نقل وتداول وتوزيع مواد غذائية حساسة بواسطة وسيلة نقل غير مناسبة وظروف تداولها غير ملائمة.
- في حال استخدام مواد مضافة ممنوعة أو تجاوزت الحدود المسموحة بعد أن علم التاجر مسبقا بمخالفته.

### الإجراءات المتخذة في المحاضر:

#### ١. إجراءات قرار الإتلاف بدون ضبط:

- يتم إتلاف المواد الغذائية بحضور صاحب البضاعة أو من يمثله ومفتش الأغذية محرر محضر الاتلاف والشهود على عملية الاتلاف حتى اتمام عملية الاتلاف بالكامل.
- عدم جواز استخدام المواد المتلفة للاستهلاك الآدمي تحت أي ظرف كان.
- يجب التأكد من تغير طبيعة المادة المتلفة بحيث تصبح غير قابلة للاستهلاك لمرّة أخرى بأي حال من الأحوال ويتم ذلك إما بالهرس ثم الدفن أو إضافة مادة بترولية او كيميائية كلاً حسب طبيعة المادة الغذائية المتلفة ويفضل عدم اللجوء لعملية الحرق إلا بأضيق الظروف بحيث لا تؤثر على صحة البيئة.
- في حال كانت المواد الغذائية المتلفة صالحة للاستهلاك الحيواني ولا يوجد مخاطر على صحة الحيوان نتيجة استهلاكها يفضل تحويلها إلى علف حيواني وذلك بالتنسيق مع صاحب البضاعة ويستحب توثيق ذلك.
- في حالة بعض المواد الغذائية مثل الزيوت يمكن تحويلها إلى صابون أو إضافة NaOH الصودا الكاوية لها.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

□ يفضل توثيق عملية الاتلاف بالتصوير.

### ٢. إجراءات عملية التحفظ على المواد الغذائية:

□ يجب إحصاء المادة المتحفظ عليها بشكل دقيق وأخذ جميع بياناتها المدرجة في محضر التحفظ ، وعدم ترك الأمر لتقدير صاحب المادة.

□ تتم عملية التحفظ في نفس مكان تواجدها ، وإن تم نقلها إلى مخزن آخر يجب أن تحفظ في ظروف مماثلة لشروط المصنع.

□ عند التحفظ على بضاعة مشكوك في صلاحيتها يجب أخذ عينات ممثلة للكمية للمختبر وأخذ عينة ضابطة تحفظ في مكتب الصحة في نفس ظروف تخزينها.

□ في بعض الحالات التي يخشى من تغير محتوى المادة الغذائية بطريقة يصعب كشفها يحق للمفتش نقل البضاعة إلى مكان يوفره صاحب البضاعة محكم الإغلاق ويتم إغلاقه بمعرفة فريق التفتيش أو إغلاق نفس المكان المتواجدة به البضاعة بمعرفة فريق التفتيش ان امكن ذلك.

□ في حالة تصرف التاجر بالبضاعة المتحفظ عليها او جزء منها يتم اثبات الحالة وتوجيه له تهمة مخالفة أوامر مشروعة في النيابة بكتاب رسمي وإبلاغ قسم مباحث التموين للتحري عن مكان إخفاء البضاعة.

□ في جميع حالات التحفظ يجب اخذ عينة مماثلة من البضاعة تحفظ في مكتب صحة المنطقة.

□ في حال تم اتخاذ قرار الافراج عن البضاعة المتحفظ عليها ، يجب أن أن يكون عن طريق محضر رسمي.

### ٣. إجراءات عملية الضبط :

□ يجب أن يحتوي محضر الضبط على رقم متسلسل.

□ يجب إرفاق تقرير فني عن حالة الضبط والمواد المضبوطة وإرفاقه بمحضر الضبط.

□ يجب أن يتم الاحتفاظ بمُبرز من المادة المضبوطة ترفق مع محضر الضبط او يتم الاحتفاظ بها حين طلب الجهات القضائية.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

□ يجب التحفظ على المواد المضبوطة لحين استصدار قرار إتلاف بها بأمر قضائي إلا في حالات المواد سريعة التلف، أو الموافقة على إتلافها من صاحب البضاعة ، فهذه يمكن إتلافها بمحضر إتلاف رسمي بشكل مؤقت من وكيل النيابة المتابع للموضوع.

□ في حال الرغبة بحفظ محضر الضبط وعدم تحويله للنيابة يجب إبراز تبريرات لذلك.

#### ٤. الإجراءات المتخذة في حالة نقص الشروط الصحية داخل المنشأة الغذائية:

□ إخطار صاحب المنشأة لمدة معينة لتصويب أوضاعه الصحية وتنفيذ الشروط المطلوبة منه.

□ التوجه إلى المنشأة بعد انتهاء مدة الإخطار لمتابعة مدى تنفيذ الشروط الصحية.

□ في حال عدم الالتزام ببند الإخطار يتم تحرير محضر توقف عن الإنتاج داخل المنشأة لمدة تتراوح من يومين إلى أسبوع حسب مدى خطورة الوضع الصحي في المكان.

□ يتم رفع قرار التوقف إلى دائرة مباحث التموين أو جهاز الشرطة لمتابعة تنفيذ القرار.

□ يتم العودة إلى المنشأة بعد انتهاء مدة الإخطار للتأكد من انه تم تنفيذ المطلوب منه.

□ في حال تبين أن صاحب المنشأة لم يلتزم بقرار التوقف ، ووجد لديه منتجات داخل المنشأة ، يتم عمل محضر ضبط بالمواد الموجودة وعمل تقرير فني ورفع النيابة لإستكمال الإجراءات القانونية.

□ في حال استمر وضع المكان على ما هو عليه ، يحق للمفتش إتلاف جميع منتجاته سواء الموجودة في المنشأة أو في الأسواق ، مع عمل محاضر ضبط بجميع الكميات ورفعها مرة أخرى للنيابة لإستكمال الإجراءات القانونية.

#### ٥. الإجراءات المتخذة بعد إصدار قرار إغلاق المنشأة الغذائية:

\*تحرير محضر اخطار بإغلاق المنشأة فوراً ، وعمل محضر ضبط بالمواد التي أنتجت في ظروف غير صحية.

\*رفع محاضر الإخطار والضبط إلى النيابة العامة لإستكمال إجراءات الإغلاق.

٦. الإجراءات المتخذة في حالة وجود سيارة نقل وتوزيع مواد غذائية غير ملتزمة بالشروط الصحية:



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

-إتلاف وضبط المواد الغذائية المخالفة حسب قانون الصحة العامة واستكمال الاجراءات القانونية بحق صاحب السيارة.

### التفتيش الصحي على المنشآت الغذائية

#### التفتيش على المنشآت الغذائية

عند دخول المنشأة لإجراء عملية التفتيش يتم التعرف على الشخص المسؤول في المنشأة المراد تفتيشها و إعطائه فكرة عن الغرض من الزيارة التفتيشية هل تفتيش (ميداني دوري أو للمتابعة أو للتحقق في شكوى أو التحقق في حالة تسمم غذائي أو فساد غذائي أو لمنح الترخيص)، والتحدث الأولي معه قبل التفتيش ويمكن من خلال ذلك جمع المعلومات عن المنشأة ومنتجاتها.

#### خطوات التفتيش الصحي:

التفتيش على المكان وتقييم الظروف الصحية داخل المنشأة:

#### □ المباني والإنشاءات وصيانتها :

في حالة أن يكون المصنع قيد الإنشاء ويكون صاحب المصنع أحضر المخططات يجب دراستها وفي حال الموافقة عليها وموافقة جهات الاختصاص الأخرى، يجب الالتزام بالمخططات عند التنفيذ.

١. **الموقع:** يجب أن يقع المصنع في موقع مناسب بعيداً عن مصادر التلوث وغير معرض للانغمار بالماء أياً كان مصدره وأن تكون المنطقة المحيطة نظيفة وعدم وجود فضلات أو مخلفات متراكمة، وأن تخلو المنطقة من الحشرات والقوارض.

٢. **المساحة:** يجب أن تتناسب مساحة المصنع وأقسامه مع حجم العمل المنوي القيام به، تتسع المساحة لأدوات والآلات وعدد العمال وتكون الحركة سهلة بداخل المصنع.

٣. **وأثناء عملية التفتيش يجب الأخذ في الاعتبار بعض الأمور التالية:**





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- أن يكون تصميم المصنع ومرافقه بطريقة تمنع دخول وإيواء الحشرات والقوارض أو التلوث من أي مصادر أخرى.
- أن تتوفر في المصنع وسائل التهوية و الإضاءة الطبيعية أو الصناعية والتكييف المناسبة.
- توفير وسائل السلامة العامة للعاملين.
- أن تكون جدران صالات التحضير والتصنيع مغطاة بالبلاط القيشاني لسهولة التنظيف وخالية من الشقوق.
- أن تكون أرضية المبنى من مادة قوية غير قابلة للتأثر بالمياه والمواد الحامضية وسهلة التنظيف وخالية من الشقوق وبميلان يسمح بجريان المياه نحو فتحات التصريف.
- أن تكون الأسقف مصممة بطريقة تمنع تجمع الأوساخ والعفن الناتج عن الرطوبة وأن تكون بارترقاع مناسب ليسهل تنظيفها ، وأن لا تشكل خطرا على سلامة المادة الغذائية.
- أن تكون الأبواب المستخدمة من مواد لا تمتص الرطوبة والروائح والزيوت وسهلة الحركة بالاتجاهين وضد الحريق.
- أن تكون أنابيب المياه داخل الجدران من مادة غير قابلة للصدأ.
- توفير وحدة لإنتاج الماء الساخن والبخار لاستعمالها في التصنيع والتنظيف وأعمال الصيانة.
- التمديدات الصحية في المنشأة تكون حسب الأصول وأن تكون المصارف الداخلية مبطنة بالبلاط القيشاني ومغطاة بشبك من مادة غير قابلة للصدأ.
- التمديدات الكهربائية يجب أن تكون غير مكشوفة.
- ٤. يجب أن تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية الفلسطينية الخاصة بمياه الشرب.
- ٥. يجب مراعاة اتخاذ اللازم وفصل المواد المعرضة للتلوث التبادلي عن بعضها في جميع المراحل.
- ٦. يجب أن تكون جميع المواد الغذائية والأولية والمنتجة مطابقة للمواصفات القياسية الفلسطينية الخاصة بالصنف.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

٧. يجب أن تكون السلالم والمصاعد وأي تركيبات إضافية أخرى مثل الأرصفة مصممة بطريقة تمنع حدوث تلوث للأغذية وسهولة التنظيف.
٨. التفتيش على غرف ودواليب ودورات المياه الخاصة بالعاملين والزي الخاص بالعمل وكذلك مغاسل الأيدي ويكون عليها مواد التنظيف والتشيف والتعقيم.
٩. التخلص من النفايات الصلبة والسائلة يجب أن يكون بطريقة سليمة، في حالة النفايات الصلبة يجب توفير حاويات محكمة الإغلاق وترحيل النفايات وتنظيف الحاويات باستمرار، وفي حالة النفايات السائلة يتم معالجتها ومن ثم إلى المجاري العامة وفي حالة الحفر الامتصاصية يجب أن تكون حسب الأصول، علما بأنه يمنع وجود أنابيب مجاري ساقطة أو مناهل بداخل المصنع.
١٠. التفتيش على وجود الحشرات والقوارض وأثارها.
١١. التفتيش على الأدوات والمعدات المستخدمة في التصنيع من ناحية الأسطح التي تلامس الغذاء أن تكون مصنوعة من مادة غير سامة ولا ينتج عنها رائحة أو طعم غير مقبولين وأن تكون ملساء سهلة التنظيف مقاومة للتآكل وتحمل الغسيل والتطهير المتكرر ويسهل مراقبتها حسب تسلسل خط الإنتاج.
١٢. التفتيش على المخازن التابعة للمصنع يتم التفتيش على المخازن من ناحية مدى توفر الشروط الصحية الخاصة بالمخازن والنظافة وكذلك طريقة وضع وتخزين المواد الغذائية بداخل المخزن وظروف البيئة في المخزن من ناحية التهوية ودرجة الحرارة والرطوبة النسبية، كما ويجب فحص المواد الغذائية ظاهريا ودراسة بطاقة البيان الموجودة بداخل المخزن وإذا استدعى الأمر إلى أخذ عينات للفحص في المختبر. وأن يكون موقع مخزن المواد الأولية ملاصق للمرحلة الأولى في عملية التصنيع و أن يكون موقع مخزن المنتج النهائي قريبا من نهاية مرحلة التصنيع ، أما بخصوص تخزين مواد التغليف يجب أن تكون في مكان خاص نظيف و مرفوعة عن الأرض، ويجب وضع مواد التنظيف والكيماويات ومواد مكافحة الحشرات والقوارض في مخزن خاص ولا توضع مع المواد الغذائية. ويلاحظ أن الأغذية التي تحتاج إلى ظروف خاصة مثل التبريد تكون درجة الحرارة من ٠ - ٤ درجة مئوية أما التجميد سالب ١٨ درجة مئوية، وتكون الثلجات نظيفة وتتوفر الشروط الصحية الخاصة بالثلجات والتخزين الصحيح.
١٣. في حالة استخدام سيارة لنقل وتوزيع المنتجات الغذائية يجب أن تتوفر بها الشروط الصحية الخاصة بسيارات النقل و التوزيع، والتركيز على درجة الحرارة، وفي الأغذية التي تحتاج إلى تبريد أو تجميد يجب أن يتوفر ساعة توضح درجة الحرارة وحرارة التبريد ٢-٥ درجة مئوية أو التجميد سالب ١٨ درجة مئوية،



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

والاهتمام بترتيب الأغذية بداخل السيارة، أما بخصوص الأغذية التي لا تحتاج إلى تبريد تكون الحرارة لا تزيد عن ٢٥ درجة مئوية.

### التفتيش على خط الإنتاج

#### ١. التفتيش على المواد الأولية الداخلة في الصناعة:

سواءً كانت مواد خام أساسية أو وسيطة أو مساعدة ، وملاحظة مكان تخزينها وظروف تخزينها ومدة صلاحيتها ومدى مطابقتها للمواصفات الفلسطينية الخاصة بالصنف، وفي حالة الاشتباه في صلاحيتها يمكن إرسال عينات منها إلى المختبر.

#### ٢. التفتيش على مراحل العملية التصنيعية :

تسلسل العمليات الإنتاجية، يجب انتقال المنتج من عملية لأخرى ابتداءً من التحضير حتى الحصول على المنتج النهائي بصورة منسجمة ومتابعة تحت ظروف صحية تمنع تعرض المنتج للتلوث من الماكينات والفساد والتلف أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو التسمم وكذلك تحديد نقاط التحكم الحرجة للمنتج ومدى تطبيق عوامل التحكم من عوامل تثبيط وقتل، وتقليل تلوث المنتج أثناء التصنيع.

#### ٣. التفتيش على المنتج النهائي في المصنع:

يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف مصرح بها ولا تؤثر تأثيراً ضاراً على المنتج الغذائي، و التفتيش على المنتج الذي تم تصنيعه بالفحص الظاهري و أخذ عينات دورية من المنتج النهائي بطريقة عشوائية للتأكد من سلامة المنتج، وكذلك للتأكد من مطابقته للمواصفات الفلسطينية الخاصة بالمنتج.

#### ٤. وسيلة النقل بعد عملية التصنيع:

نقل المنتج النهائي تحت ظروف صحية تمنع تلوث المنتج أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للمرض أو التسمم مع حماية المنتج أو العبوات من التلف بحيث تكون السيارة نظيفة و إذا كان المنتج بحاجة إلى ظروف خاصة مثل التبريد أو التجميد.

#### ٥. التفتيش على أماكن بيع أو مخازن حفظ المنتج النهائي سواءً المحلي أو المستورد:

يجب أن تكون هذه الأماكن مستوفية جميع الشروط الصحية الخاصة بكل صنف من أصناف المنتج النهائي.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

بعض الملاحظات الواجب التأكيد عليها أثناء التفتيش على المؤسسات التي تقوم بتقديم الطعام:

١. إن الميكروبات الضارة موجودة دائماً في البيئة أو في حيوانات الغذاء (اللحوم - الدواجن) نفسها وأنه يلزم افتراض أنها موجودة في كل الأغذية الخام حتى وإن كان مصدرها مثلاً أحسن المجازر وأنظفها لكنها في هذه المرحلة (الأغذية الخام) فإنه نادراً ما تتواجد في أعداد تحدث المرض.
٢. أما الأنواع التي قد تحدث المرض وإن كانت بكميات صغيرة مثل سالمونيلا التيفويد وفيروس التهاب الكبدى الوبائي فإن الطبخ الجيد يبطل مفعولها، ولكن بعض الميكروبات المسببة للتسمم الغذائي مثل الكلوستريديوم بوتولينيوم "Clostridium Botulinum" الكلوستريديوم بيرفرينجز "Clostridium Perfringens" يمكن أن تقاوم الطبخ العادي ولكنها لا تحدث المرض إلا إذا استطاعت النمو في الغذاء بأعداد كبيرة.
٣. إن الغذاء يمكن تلوثه بالميكروبات الضارة بعد الطبخ أحياناً من عامل أغذية مصاب أو حامل للميكروب ولكن غالباً يكون التلوث بطريقة مباشرة أو غير مباشرة من الغذاء الخام، ويبقى ذلك في حدود أعداد صغيرة من الميكروبات ويبقى الغذاء آمناً إذا بقي الغذاء على درجات حرارة لا تستطيع معها الميكروبات الملوثة أن تتكاثر إلى الأعداد التي تحدث العدوى أو تفرز السموم في الغذاء، ولمنع نشاط الميكروبات الخطرة فإنه يلزم بقاء الغذاء خارج منطقة الخطر إما على درجة حرارة أعلى من ٦٠ م° أو أقل من ١٠ م°، وإذا كان الغذاء سوف سيبقى بارداً لمدة أكثر من ٦ ساعات فإنه يلزم أن تكون درجة الحرارة أقل من ٥ م°، وإن كان الغذاء "سك" فينصح أن تكون درجة الحرارة أقل من ٣ م°.
٤. كثيراً ما يجري تحضير الطعام في الساعات الأولى من النهار بكميات كبيرة ويبقى ساعات حتى استهلاكه، وإذا لم يتم استهلاكه مباشرة يتم تبريده، ثم يعاد تسخينه قبل الاستهلاك، وعند استهلاك الغذاء مباشرة بعد تحضيره بكميات حسب الطلب يقل احتمال حدوث الأمراض التي تنقل عن طريق الطعام، أما تحضيره وتأخير تناوله كما يحدث أحياناً في الاحتفالات أو الولائم سوف يسمح بتكاثر الجراثيم الممرضة ولاسيما أن السيطرة على درجة حرارة الغذاء تكون صعبة بصفة خاصة عند نقل الطعام إلى أماكن بعيدة لتصرفه وأثناء تخزينه وتقديمه في هذه الأماكن، وقد ثبت أن أهم العوامل المساهمة في انتقال الأمراض عن طريق الطعام في مؤسسات تحضير الطعام هو عدم وجود وسائل تبريد كافية و كذلك تحضير الطعام قبل فترة طويلة من استهلاكه.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

٥. من الأمور الصعبة في مهنة تحضير وتقديم الوجبات الغذائية السيطرة الكاملة على العاملين في تداول الأغذية فكثيراً ما تكون الخدمة سريعة ومراقبتهم صعبة كما أن الاعتماد فقط على الفحص الروتيني الدوري الإكلينيكي والمعملي لمتداولي الأغذية ليس ضماناً أكيداً لمنع وصول الملوثات الميكروبية من العاملين إلى الأغذية فقد تكون العدوى لهؤلاء العاملين بعد الفحص الطبي ولذلك فإن الأسلوب الأكثر فاعلية في الرقابة هو التتقيف الصحي للعاملين في تحضير وتقديم الغذاء في هذه المؤسسات وتدريبهم على الممارسات الصحية السليمة وإقلال خطورتهم بالتركيز على ضرورة غسل الأيدي بعد الخروج من دورات المياه وقبل البدء في العمل ومراعاة منع التلوث العرضي، وأن يتم تحضير وتجهيز الأغذية طوال الوقت بأسلوب لا يسمح للميكروبات الممرضة بالتواجد في حالة نشطة في المنتج النهائي.

٦. يجب على مشرفي العاملين في المطبخ التفتيش على حالة أيدي العاملين يومياً وهذا التفتيش سوف يعطيه الفرصة أيضاً لإبلاغه عن أي مرض معدي بينهم والتشديد على ضرورة أن يقوم العاملون الذين يتداولون الأغذية الخام بغسل أيديهم قبل تناولهم للأغذية المطهية الجاهزة للأكل، ولذلك يلزم تواجد حوض لغسيل الأيدي منفصل عن الأحواض المستخدمة لغسيل الطعام أو المعدات أو الأدوات ويلزم توفير ماء ساخن وبارد ووسائل تجفيف للأيدي لا تسمح بالتلوث، ويمنع التدخين أو الأكل في أماكن تحضير الغذاء ويلزم توفير مكان آخر لهم منفصل عن المطبخ.

### استيفاء الاشتراطات الصحية لأماكن تداول الأغذية:

يجب أن تكون جميع الأماكن المعدة لتداول الأغذية مستوفية تماماً لكافة الاشتراطات الصحية التي تشمل:

١. عرض الأغذية في الأماكن المرخصة لها فقط.
٢. الحرص على أن تكون جميع أصناف الأغذية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية الأخرى مثل الدخان والأتربة.
٣. مراعاة قواعد النظافة العامة وإتباع الطرق الصحية في تصنيع وتخزين الأغذية في جميع مراحل تداولها.
٤. التخزين على أرضية المستودع باستعمال القوائم المرتفعة عن سطح الأرض ، ليسهل التنظيف أسفلها وحولها ولمنع تراكم الملوثات



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

٥. الاحتفاظ بحاوية سليمة مزودة بغطاء محكم الإغلاق لتجميع الفضلات والمخلفات على أن يكون هذا الغطاء من النوع الذي يفتح بالقدم لمنع تلوث الأيدي. مع مراعاة تفريغ الحاوية باستمرار .
٦. التأكد من أن جميع الأوعية والأدوات والطاولات سليمة ونظيفة على الدوام ( على أن تكون من نوع الاستانلس ستيل أو الرخام) وذلك بغسلها جيدا بالماء وإحدى المواد المنظفة وتطهيرها، وتجفيفها، بعد كل استعمال.
٧. حفظ الأوعية والأدوات النظيفة في مكان نظيف مخصص لهذا الغرض لا يستعمل لأي غرض آخر.
٨. في حال تداول المشروبات الساخنة يجب استخدام الأكواب المصنوعة من الورق فقط لمرة واحدة أو الزجاج ويمنع ما هو غير ذلك.
٩. استخدام المناشف الورقية لتجفيف الأيدي والمعدات ومنع استخدام مناشف القماش.
١٠. أن تكون جميع الأماكن المعدة لتداول الأغذية خالية من المواد السامة والمنظفات والمطهرات.
١١. حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول.
١٢. النظافة الشخصية للعاملين ومظهرهم وسلوكهم الشخصي وكذلك إتباعهم للقواعد الصحية أثناء العمل في تداول الأغذية من مسئولية صاحب المنشأة أو مديرها المسئول.

### تعتبر السلبيات التالية أمورا حرجة تستدعي الإغلاق أو الوقف الفوري للمؤسسة عن العمل:

١. استخدام مواد غذائية غير صالحة للاستهلاك البشري أوغير مسموحة أو منتهية مدة الصلاحية.
٢. وجود حشرات أو قوارض بشكل يستلزم إيقاف المؤسسة عن العمل للقيام بأعمال مكافحة
٣. وجود اتصال بين المجاري وخطوط المياه.
٤. عدم توفر مياه صالحة للشرب أو استخدام مياه غير صالحة للشرب وغير مطابقة للمواصفة الخاصة بمياه الشرب.
٥. عدم وجود وسائل مقبولة صحياً لتصريف الفضلات السائلة.
٦. عدم فصل دورات المياه عن أماكن إعداد وتقديم الطعام.
٧. وجود خلل تصنيعي حرج يؤدي إليإمكانية تلوث المنتج أو يحول دون إنتاج منتج آمن صحياً.
٨. استمرار العاملين في المؤسسة بممارسات غير صحية قد تؤدي إلى تلوث المنتج أو إلى منتج غير آمن صحياً رغم التنبيهات الخطية و الإجراءات القانونية المتكررة .
٩. ممارسة العمل دون ترخيص صحي للمؤسسة.
١٠. أية عيوب إنشائية في البناء أو الآلات تسبب أو يحتمل أن تسبب ضرراً للعاملين أو طالبي الخدمة.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

١١. أية مخالفات أخرى يرى المفتش أنها تهدد الصحة العامة بشكل مباشر و لا يمكن تصويبها إلا بإيقاف المؤسسة عن العمل أو بإغلاقها.
١٢. لا تعتبر المخالفات سابقة الذكر الموجبة للإغلاق هي كل المخلفات ، كما يجب الأخذ بعين الاعتبار أن لكل حالة خصوصيتها تبعاً للظروف الميدانية و ما يراه المفتش الصحي مناسباً حسب الأصول.

### الفحص الحسي للأغذية

ويشمل الآتي : المظهر؛ الرائحة؛ اللمس؛ حالة العبوات وبطاقة البيان؛ اللون؛ ملاحظة احتواء ملوثات وشوائب ظاهرة بالعين المجردة؛ التذوق في أضيق الحدود.

علماً بأنه يجب أن يكون المفتش على علم كامل بالمادة الغذائية في وضعها الطبيعي وهي بحالة سليمة و طريقة تصنيعها.

ونضع بين أيديكم بعض الأمثلة للأغذية الحساسة:

### الفحوصات الحسية للحليب:

١. الكشف عن رائحة الحليب: يعتبر الحليب الطازج عديم الرائحة وأي رائحة توجد للحليب تتكون إما عن مواد غريبة أو نتيجة تحلل مكونات الحليب . ورائحة الحليب تتأثر برائحة العليق التي يتغذى عليها الحيوان وكذلك رائحة الحظيرة . كما أن تخمر سكر اللاكتوز يؤدي إلى تكون حمض اللاكتيك الذي يكسب الحليب رائحة حامضية.
٢. الكشف عن طعم الحليب : يميل طعم الحليب الطبيعي إلى الحلاوة الخفيفة وتغير الطعم يرجع إلى حدوث تحلل في الحليب فيظهر الطعم الحمضي لتخمر اللاكتوز ويظهر الطعم الملحي نتيجة زيادة نسبة الكلوريدات كما يحدث في نهاية موسم الحليب أو في حالة الإصابة بمرض التهاب الضرع.
٣. الكشف عن طزاجة الحليب : يعتبر الحليب ذو مسلك امفوتيري نتيجة لاحتواء البروتين على كل من المجاميع الأمينية القاعدية ومجاميع الكربوكسيلحامضيه وبالتالي يسلك الحليب مسلك الحامض في الوسط القلوي ويسلك الحليب مسلك القلوي في الوسط الحامضي .



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

ويكشف عن ذلك بغمر ورقتي دوار الشمس إحداهما والأخرى زرقاء فإذا كان الحليب طبيعي يلاحظ أن الورقة الحمراء تترق والورقة الزرقاء تحمر وفي الحالة الغير طبيعية أي في حالة عدم احمرار الورقة الزرقاء فهذا يدل على تفاعل الحليب قلوي و غير طبيعي والقلوية هذه نتيجة حالات مرضية للحيوان أما إذا لم تترق الورقة الحمراء دل ذلك على أن الحليب حمضي نتيجة تخمر اللاكتوز وهذه الحموضة تسبب خطورة عند تصنيع هذا الحليب.

٤. قياس درجة حموضة الحليب:

يتراوح تفاعل الحليب الطبيعي ما بين 6,6 - 8,6 PH وهذه توازي نسبة من الحموضة تبلغ ١٦٥ - ١٢٥ ، % وكلما زادت الحموضة نقص PH الحليب فنجد أن PH 5,6 تقابل حموضة مقدارها ٢٠٥ ، % كما وأن PH 4,6 يقابلها ٢٥ ، % وبهذا فإن قياس PH الحليب يمكن أن يستدل منه أيضا على مقدار حموضته . ويقدر PH الحليب باستخدام جهاز PH meter الذي يتم معايرته باستخدام محاليل منظمة معلوم قيمة PH لها.

٥. اختبار التجبن بالغليان:

أساس الاختبار هو أن الحليب يبدأ بالتخثر بالغليان إذا وصلت حموضته إلى نحو ٢٣ % أو أكثر . أو وجود بكتيريا تفرز إنزيم الرينين البكتيري أو حليب ناتج بعد الولادة مباشرة.

الاختبار :

١. ضع ٥ ملل من الحليب في أنبوبة اختبار .
٢. اغمس الأنبوبة في حمام يغلي لمدة ٥ دقائق .
٣. لاحظ الجدار الداخلي للأنبوبة فإذا لاحظت وجود تخثر فهذا يدل على أن الاختبار موجب ويرفض الحليب.

### طرق فحص المعلبات

أولا : الفحص الظاهري:

أ - فحص بطاقة بيان المادة الغذائية المعبأة للتأكد من التزام الصانع أو المعبئ بإتباع وتنفيذ المواصفات الخاصة بالبطاقة وأن البطاقة توفر للمستهلك معلومات كافية عن محتوى العبوة مثل:

١. وصف المادة الغذائية المعبأة.
٢. الاسم الشائع للمادة الغذائية.





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

٣. قائمة المكونات بالترتيب التنازلي حسب الكمية.
٤. الوزن الصافي ( Net weight )
٥. الوزن المصفى ( Drained weight )
٦. اسم وعنوان الصانع أو الموزع.
٧. تاريخ الإنتاج و انتهاء فترة الصلاحية .

ب - قم بفحص جدران العلب من الخارج للتأكد من عدم وجود عيوب ظاهرة كالصدأ أو الثقوب وخاصة في أماكن اللحم أو القفل المزدوج.

ج - تأكد من عدم وجود انتفاخ ( Swellings ) في العلب وفيها يكون طرفا العلب محدبين للخارج نتيجة تكون غازات بسبب:

١. ميكروبات وعادة ما تكون المادة الغذائية متحللة وغير صالحة للاستهلاك الآدمي وقد تكون سامة إذا كان الانتفاخ بسبب ميكروب الكلوستريديوم بوتشبولانيم.

٢. وجود غاز الهيدروجين نتيجة تفاعل الأحماض العضوية الموجودة في الغذاء مع معدن العلب.

٣. بسبب زيادة ملئ العلب ( Over filling ) أو قلة الفراغ القمي ( Head space )

د - التأكد من عدم وجود تنفيس والذي يحدث نتيجة ل:

١. انتفاخ العلب أو زيادة الضغط الداخلي.

٢. وجود خطأ في منطقة من مناطق اللحم المزدوج.

٣. وجود ثقوب دقيقة في جدران العلب بسبب تأكل داخلي أو خارجي ( صدأ ).

وهنا لا بد من الإشارة الى التعليم الفني الالزامي ٢٠٠٨/٢١ - (وسم وعرض المنتجات الغذائية والاعلان عنها)

و المواصفة الفلسطينية م.ف ١٩٩٧/١٣٥ - (بطاقة بيان المنتجات الغذائية المعبأة)

**ثانيا : فحص العلب من الداخل:**

أ- قم بقياس مقدار التفريغ أو الضغط داخل العلب بواسطة المانوميتر وعدم توفره يمكن القياس بالاختبار البسيط التالي : قم بوضع نقطة من الماء على جانب من غطاء العلب ثم يوضع سن فتاحة العلب المنزلية على نقطة الماء



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

ويفتح ثقب بسيط فإذا سحبت نقطة الماء بشدة الى داخل العلبة يكون التفريغ جيدا وأما إذا لم تسحب ولوحظ وجود فقاعات غازية تكون العلبة بدون تفريغ ( بداية انتفاخ أو فساد ).

ب - تفحص جدران العلبة من الداخل للتأكد من خلوها من الصدأ أو التآكل والتأكد من سلامة طبقة الورنيش وعدم انفصالها واختلاطها بالغذاء .

ج - فحص المحتويات : تفحص محتويات العلبة فحصا ظاهريا للتأكد من مطابقتها للبطاقة:

١. اسم الصنف .

٢. الوزن الصافي ( الفرق بين وزن العلبة قبل فتحها ووزنها وهي فارغة )

٣. الوزن المصفى ( وزن المادة الغذائية دون المحلول )

٤. الدرجة الوصفية للثمار وتشمل فحص:

"اللون - الطعم - القوام - الرائحة - تجانس الثمار في الحجم - تجانسها الشكلي ( كروية... الخ ) ، خلوها من العيوب والشوائب. "

### اختبارات الجودة للأسماك:

تفسد الأسماك بطرق عدة منها:

١ - فساد تسببه الإنزيمات ٢- فساد تسببه البكتريا . ٣- فساد كيميائي .

اختبارات وطرق تقييم الجودة:

أ- التقييم الحسي :

#### ١. الرائحة:

- تدرج رائحة السمك من الرائحة الطبيعية ( سمكية ) للسمك الطازج إلى رائحة خفيفة باعثة على الغثيان ويسببها تزنخ دهون السمك.
- ثم تصل الرائحة إلى نشادرية خفيفة يسببها ظهور المركبين ثلاثي ميثيل الأمين (TMA) وثنائي ميثيل الأمين ( DMA )
- وتدرج الرائحة إلى نشادرية نفاذة بسبب إنتاج غاز الأمونيا الناتج من تحلل البروتين.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

تحلل

Protein

الأمونيا NH3

- ثم تنتهي إلى رائحة كريهة (نتنه) بسبب مركبات الأندول وكبريتيد الهيدروجين وأخرى ناتجة من تحلل البروتين أيضا



ويلاحظ أن السمك الذي يضاف له ثلج مجروش لا تظهر عليه الرائحة المتزنخة قبل زوال أثر الثلج بمدة لذلك فإن من أساليب الغش في تجارة الأسماك خلط الأسماك بكميات كبيرة من الثلج المجروش.

### ٢. الجلد واللحم:

- يكون جسم السمكة متماسك ومرنا عندما تكون طازجة ولكن عند الفساد يسهل فصل الجلد عن اللحم وكذلك فصل اللحم عن العظم بسهولة.
- أيضا من التماسك والمرونة في جسم السمك الطازج أنك إذا ضغطت بالإبهام على جسم السمكة يلاحظ أن اللحم لا يتهشم وعند رفع الإبهام يعود كما كان ولا يرى أثر للإبهام أما في حالة الأسماك التالفة فيتحطم الجسم بفعل ضغط الإبهام ويبقى أثره لمدة طويلة.
- ومن الاختبارات المشهورة في هذا المجال هو أنك إذا أمسكت بالسمكة من رأسها وجعلتها في وضع أفقي ستلاحظ أن الذيل لا ينتهي لأسفل بعكس السمك الفاسد.
- أيضا إذا وضعنا بعض الأسماك في وعاء به ماء فإن الأسماك الفاسدة تطفو على السطح بينما تنزل الأسماك الطازجة إلى القاع.

### ٣. العين:

يكون البؤبؤ (إنسان العين أو النني) في الأسماك الطازجة ممتلئا وظاهرا ولامعا أما في الأسماك الفاسدة فيكون غائرا ومغبرا. أما القرنية فتكون شفافة في عين السمك الطازج وداكنة في الأسماك التالفة. ومن أساليب الغش هنا نزع عين السمكة وخاصة في الأسماك الكبيرة.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٤. الخياشيم:

الخياشيم في الأسماك الطازجة نظيفة وسليمة ولونها أحمر قاني وذات رائحة مقبولة أما في الأسماك التالفة فتكون الخياشيم قذرة ذات لون باهت ورائحة كريهة ومن أساليب الغش تلوين.

### الفحص الحسي للحوم:

٥ العوامل المؤثرة على جودة اللحوم وطرق تحديدها

• يمكن تقسيم أساسيات جودة اللحوم إلى ثلاثة مجاميع ، كالتالي:-

□ تقدير جودة اللحوم الخام.

□ تقدير جودة اللحوم المطبوخة.

□ تقدير جودة اللحوم المصنعة.

• يبدأ تأثير العوامل المؤثرة في جودة اللحوم من تاريخ تربية الحيوان ، وطرق تغذيته ، حتى وصولها إلى المستهلك ، وتبدأ عملية تقسيم جودة اللحوم من بداية تحويل العضلات إلى لحم ، وذلك عن طريق تقييم الطرق الحسية والصحية والتغذوية والتصنيعية ، ومن أهم العوامل المؤثرة في جودة اللحم الآتي:-

### علامات فساد اللحوم:

١. الرائحة.

٢. اللون: لون اللحم الغير مطبوخ بين الاحمر الى الاحمر الداكن ، وقد يميل الى البياض كما

٣. في الدواجن والاسماك .

٤. لزوجة السطح : كلما كان سطح اللحوم يميل الى اللزوجة كلما كان دليل على فسادها .

٥. الحموضة: درجة الحموضة الطبيعية حوالي ٥,٥ الى ٥,٦ تقريبا.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

تأثير عدد البكتيريا المبدئي على فترة حفظ اللحوم:

فترة الحفظ عند صفر مؤوي (يوم)	عدد البكتيريا المبدئي (سم <sup>2</sup> )
٨	١٠٠٠٠٠
١٠	١٠٠٠٠
١٣	١٠٠٠
١٥	١٠٠
١٨	١٠

العلاقة بين درجة حفظ اللحوم والفساد

الأيام قبل الفساد	درجة الحفظ (مؤوي)
١٠	٠
٧	١
٤	٣
٣	٥
٢	١٠
١	١٦



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### التفتيش على سيارات نقل وتوزيع المواد الغذائية

#### ١. نقل وتوزيع المواد الغذائية الجافة

- معاينة السيارة والتأكد من استيفائها للاشتراطات الصحية اللازمة
- أن تكون السيارة مخصصة ومصممة لنقل مواد غذائية الجافة
- يجب العمل على توفير وسائل مناسبة لتكون درجة الحرارة لا تزيد عن (٢٥) بأي حال من الأحوال.
- يجب أن تكون السيارة مغطاة من الأعلى ومغلقة من الجوانب ولا مانع من عمل أبواب جانبية للسيارة مع ضرورة توفير التهوية المناسبة.
- يجب عدم نقل المنظفات الصناعية والمواد الكيماوية بنفس السيارة أثناء تحميلها المواد الغذائية وعزل المواد الغذائية المعبأة في عبوات قابلة للكسر عن غيرها.
- يجب عدم ترك السيارة محملة لفترة طويلة وعرضة لأشعة الشمس المباشرة ويجب تنظيفها بصفة مستمرة.
- يجب على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض المعدية مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة.

#### ٢. سيارات نقل المواد الغذائية المبردة والمجمدة:

- معاينة السيارة والتأكد من استيفائها للاشتراطات الصحية اللازمة
- يجب أن تكون السيارة مخصصة ومصممة لنقل مواد غذائية المبردة والمجمدة
- يجب أن تكون الثلجة من مادة صلبة غير قابلة للصدأ خالية من الثقوب
- كل تركيبات الفوقية التي تتم داخل الحاوية مثل الخطافات ومسامير البرغي والصواميل والقضبان يجب أن تكون من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل وان يتم نقل كل اللحوم بتعليقها على الخطافات إذا لا يجوز وضعها على الأرضية
- يجب وضع ستارة بلاستيكية منشرايح متلاصقة على باب الحاوية وذلك للتقليل من خروج الهواء البارد ودخول الهواء الساخن والغبار والحشرات



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- يجب ان يكون الباب سليما ومحكم الإغلاق لمنع تسرب الهواء البارد إلى الخارج
- وان لا تتعرض المواد الغذائية للصدمات أو التقلبات في درجة الحرارة ولغاية وصولها للمستهلك.
- يجب أن يتم تبريد الحاوية لدرجة الحرارة المطلوبة قبل القيام بتحميلها ، على أن تكون وحدة التبريد عاملة أثناء التحميل ولايجوز إيقاف الوحدة أثناء النقل.
- يجب أن تكون السيارة والحاوية نظيفة بصفة دائمة ويلزم التأكد من ذلك قبل كل تحميل.
- عند تحميل السيارة يجب مراعاة رص المواد الغذائية بطريقة لا تؤثر على دوران الهواء البارد حتى تحتفظ المواد الغذائية بدرجة الحرارة المناسبة ، وأيضا يراعى تقصير مدة التحميل والتفريغ لأقصر وقت ممكن.
- يجب على كل من سائق السيارة والعاملين عليها الحصول على البطاقات الصحية تثبت خلوهم من الأمراض المعدية مع المحافظة على النظافة الشخصية بصفة دائمة.
- وفي حالة المواد الغذائية الأخرى التي تخزن تحت درجة حرارة منتظمة، فيجب أن يأخذ في الاعتبار الشروط المطلوبة لكل مادة كالاتي:
- اللحوم والأسماك المبردة من ( -١ إلى +١ ) .
- اللحوم والأسماك المعالجة من ( +٢ إلى +٧ ) .
- الألبان ومنتجاتها من ( +٤ إلى +٦ ) .
- الخضراوات والفواكه ماعدا الموز من ( +٧ إلى +١٠ ) ، الموز أكبر من ١٠ .
- كل أنواع المواد الغذائية المجمدة يجب ان تنقل في درجة حرارة (-١٨) لغاية وصولها للمستهلك.
- تركيب ساعة مؤشر توضح درجة حرارة الصندوق داخل السيارة.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### الشروط الصحية الواجب توفرها في سيارات المطاعم وبيع العصائر المتحركة:

- عمل فحوصات طبية للعاملين.
- توفير مغسلة لأغراض الإعداد والتجهيز وأن تكون هناك طريقة لتصريف المياه بصورة سليمة.
- توفير ثلاجة لحفظ الأغذية
- أن تكون الأسطح المستخدمة في تحضير وإعداد المواد الغذائية من مواد ملساء مقاومة للماء سهلة التنظيف والتطهير ومقاومة للصدأ لا تتآكل بفعل التحضير والتنظيف، على أن تكون من (استانلس استيل) أو الرخام مع
- ضرورة توفير أوعية تقديم من نوع ذات الاستخدام للمرة الواحدة والمجازة من المواصفات الفلسطينية.
- توفير مصدر مياه صالحة للاستهلاك الآدمي يستخدم في أعمال التحضير والتجهيز.
- توفير حاوية نظافة يكون لها غطاء وداخلها كيس.
- إغلاق جميع جوانب السيارة بالزجاج أو البلاستيك الشفاف المقوى أو يكون نظام جرار وترك فتحة صغيرة فقط لعملية البيع للمستهلك عبارة عن نافذة تغلق عند التحرك وتفتح عند التوقف.
- توفير مولد كهربائي يكون خارج مكان تحضير الطعام والأفضل فوق السيارة ، وعدم تخزين الوقود داخل السيارة.
- توفير الإضاءة والتهوية اللازمة.
- الجدران والسقف ليس بهم نتوءات وشقوق وتكون سهلة التنظيف.
- الأدوات الخاصة بالسيارة تكون خارج صالة الطعام.
- توفير مصائد للحشرات الطائرة.
- استيفاء الشروط الصحية الكاملة داخل مكان الإنتاج.





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### الشروط الواجب توافرها في العاملين في مجال تداول الأغذية

يحظر العمل في تداول الأغذية للحالات الآتية:

١. إذا كان العامل مصاب بمرض معدي وتم تشخيصه بأنه مصاب بفيروس النورو أو الالتهاب الكبدي A أو السالمونيلا تيفود أو الشيغلا أو الكوليفورم القولونية المرضية Escherichia Coli أو الطفيليات ؛ أو تظهر عليه أعراض مرضية ممثلة في الإسهال، الحرارة، القيء، اليرقان، والتهاب الحلق مع الحرارة.
٢. أن يكون العامل حامل لمرض معدي.
٣. أن يكون العامل به دمامل وجروح.

### الشهادة الصحية وإجراءاتها:

يحظر العمل في تداول الأغذية (إعداد، بيع، تخزين أو حيازة بغرض البيع، نقل، توزيع) إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة بخلوه من الأمراض المعدية وأنه لا يحمل جراثيمها وعلى المشتغلين بهذه الأعمال أن يحملوا معهم دائما هذه الشهادة، وعلى الجهة الصحية المختصة عند متابعة العاملين في تداول الأغذية اتخاذ الإجراءات الآتية لإعطاء الشهادة الصحية:

أ- إجراء الفحص الإكلينيكي للطالب للتحقق من خلوه من الأمراض المعدية والأمراض الجلدية والزهرية المعدية والدرن المعدي .

ب- إجراء الفحص المعملّي على النحو التالي:

١. تحليل البراز للفحص البكتريولوجي للتيفويد والباريتيفويد والدوسنتاريا الباسلية.
٢. تحليل البراز لفحص الطفيليات.
٣. أخذ مسحة من الحلق لفحصها ميكروبياً للتأكد من خلوه من الميكروبات المرضية.

يعمل بالشهادة الصحية لمدة عام من تاريخ صدورهما ولا يجوز العمل بها بعد ذلك ما لم تجدد قبل نهاية مدتها بثلاثين يوماً. وعلى المشتغلين بالأغذية في جميع الحالات ارتداء ملابس نظيفة والمحافظة على نظافة أجسامهم ويحظر عليهم الأكل أو مضغ العلكة أو التدخين أو البصق أو التمشيط في مكان العمل. للسلطة الصحية أن تستدعي في أي وقت من ترى استدعاؤه من العاملين في تداول الأغذية كلما اقتضت الحاجة.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

الحالات التي تستدعي تحويل العامل للطبيب:

١. أن يعاني العامل من القيء أو الإسهال أو اليرقان.
٢. تم تشخيصه أو يشتبه إصابته بواحد من الأمراض التالية وهي ( فيروس النورو، حمى التيفوئيد، الشجلا، الكوليفورم القولونية، الالتهاب الكبدي. A)
٣. حالات طبية / مرضية تدعو للاهتمام.

يعود العامل الموقوف عن العمل في تداول الأغذية لأهم الأمراض:

### ١. في حالة الإصابة بـ Salmonella Typhoid

إذا حصل على شهادة من جهة صحية رسمية بأنه خال من المرض يمكنه مزاولة العمل في تداول الأغذية.

### ٢. في حالة التهاب الحلق Streptococcus Pyogenes

إذا أخذ المضادات الحيوية لمسبب المرض و أن يكون سلبي للميكروب بمسحة الحلق لمسبب المرض أو أن يحضر تقرير طبي أنه خالي من المرض.

### ٣. في حالة الجروح والدمامل حيثما وجدت

يجب أن تكون الجروح والدمامل مغطاة برباط عازل غير منفذ للماء أو قفاز عندما تكون الإصابة في اليد.

### ٤. في حالة تحليل البراز لفحص الطفيليات

في هذه الحالة يعطى فرصة للعلاج ويعاد فحصه بعد شهر على الأقل وعند إعادة الفحص يعتبر غير حامل لها إذا كانت نتيجة التحليل مرتين متتاليتين بين كل منهما أسبوع سلبية.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### سحب العينات

الهدف أو الغرض من سحب العينات

يتحدد الغرض من سحب العينة تبعاً للأحوال التي أخذت فيها:

١. لعمل تقييم ميكروبيولوجي لخطوات الإنتاج أثناء التفتيش بهدف التعرف على الخطوات التي تؤدي لوصول البكتريا للمنتج أو زيادة عددها أو تواجد الميكروبات الممرضة أثناء مراحل الإعداد والتصنيع.
٢. لعمل تقييم ومعرفة مدى دقة العمل والالتزام بالحدود المسموح بها من المواد المضافة أثناء عمليات الإعداد والتصنيع.
٣. كعينات رسمية تنفيذاً للقوانين المنظمة للرقابة على الأغذية أثناء التفتيش الروتيني على الأغذية المتداولة والأغذية المستوردة أو المصدرة لإظهار الحالة الميكروبيولوجية للمنتج وقت أخذ العينة والصلاحية للاستهلاك الآدمي والمطابقة للمواصفات الفلسطينية كحد أدنى. وتهدف هذه العينات للتأكد من أن الغذاء قد تم تجهيزه وتصنيعه وتخزينه بطريقة مناسبة وفي ظروف صحية ملائمة وأن الغذاء خالياً من مسببات المرضية وخالياً من السموم أو أن تواجد تلك الملوثات في حدود معينة كما في حالة السموم الفطرية وأن هذا الغذاء مطابق للمقاييس والمعايير التي ينص عليها القانون واللوائح والمواصفات بهدف مراقبة الأغذية التي تنتج أو تجهز أو تستورد في منطقة اختصاص جهاز مراقبة الأغذية.
٤. أثناء الفحص الوبائي لحوادث التسمم الغذائي الناتجة عن الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء والكشف عن الميكروبات المسببة للمرض أو سمومها أو الملوثات الكيميائية.
٥. في حالة الاشتباه في غش أو فساد مادة غذائية وقيام مفتش الأغذية بأخذ عينات منها يجب أن تكون الكميات المأخوذة للتحليل كافيته وأن يكون عددها ممثلاً للكميات المأخوذة منها تمثيلاً حقيقياً، كما يجب أن يسجل بمحضر أخذ العينات ملاحظاته عن الخواص الطبيعية للمادة وقت أخذ العينة لوضعها في الاعتبار عند التحليل .

يجب على مفتش الأغذية عدم أخذ العينات جزافاً ابتغاء للزيادة العددية فقط في العينات المأخوذة حتى لا ترهق المختبرات دون جدوى وحتى لا ترتفع شكوى المواطنين.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### شروط جمع العينات:

يجب مراعاة الشروط التالية في جمع العينات:

1. تنظيف وتطهير الأيدي قبل جمع العينات وخاصة البكتريولوجي.
2. جمع العينات بقدر الإمكان في عبواتها الأصلية إذا كان حجمها وثمنها يسمح بذلك وإرسالها دون فتحها للمعامل.
3. إذا كانت العبوات الأصلية كبيرة جداً فتؤخذ عينات ممثلة للوط مختلفة تختار عشوائياً ، وتتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع التلوث أثناء عملية فتح العبوات.
4. إذا كانت المنتجات سائبة فتؤخذ العينات من مختلف أجزاءها ، وإذا كانت المنتجات سائلة فيجب رج السائل لتجانسه ومن ثم أخذ العينات.
5. استعمال عبوات مناسبة لجمع العينات.
6. إمساك العبوات الخاصة بجمع العينات بطريقة لا تؤدي إلى تلوث السطح الداخلي للعبوة أو الفوهة وفتحها وإعادة غلقها بسرعة خاصة في عينات الفحص البكتريولوجي.
7. تعطى أرقام مسلسلية أو متتابعة لرقم واحد في العينة المأخوذة من نفس المنتج أو من خط الإنتاج.
8. تحاشي العادات غير المناسبة أثناء أخذ العينات ( التدخين وغيرها ).
9. المحافظة على حالة العينة فالعينات المبردة أو المجمدة تحفظ أثناء النقل للمختبر في صندوق معزول حرارياً ومزود بألواح الثلج للمحافظة على حالة تبريد العينة أثناء النقل ( درجة حرارة بين الصفر - 4 درجات مئوية ) والعينات الجافة تحفظ جافة.
10. يرسل مع العينة النموذج الخاص بطلب الفحص ويعبأ بعناية ودقة حيث البيانات الخاصة بالعينة وحالتها ونوع الفحوصات المطلوبة وأسباب الفحص ... الخ.
11. يقدم للمختبر عند طلب الفحوصات الميكروبية عبوة معقمة فارغة في حالة الأغذية غير المعبأة مصدرياً ( كعبوة مماثلة ) للتأكد من التعقيم الذي أجري على العبوات قبل أخذ العينات وكذلك عبوة معقمة فتحت وقفلت دون وضع عينة بها أثناء التفتيش ، ويتم ذلك عند الضرورة.
12. في حالة وجود أي صعوبة بشأن المعدات المستخدمة لأخذ العينات يتم التنسيق مع المختبر لإتباع الإجراءات الصحيحة لأخذ العينات.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

١٣. تبرد عينات المواد الغذائية سريعة التلف إذا لم تكن مبردة وقت أخذ العينة إلى درجة حرارة ( الصفر، -٤ ) درجات مئوية والمحافظة على هذه الدرجة لحين فحصها وذلك في عينات التسمم الغذائي من بقايا الأطعمة والمشروبات.
١٤. يجب أن يكون حجم العينة كافياً لتزويد المختبر بالمادة اللازمة لأداء جميع أنواع الفحوص المطلوبة.

### معلومات هامة على المفتش الدراية بها عند أخذ العينات:

١. يتم إجراء الفحص المخبري للأغذية المستوردة خلال المعابر والموانئ على نفقة صاحب البضاعة المستوردة.
٢. يجب إجراء فحص العينات عند التصنيع لأول مرة وأثناء إجراءات الترخيص لإقامة المصنع، أو عند طلب المنتج على حساب المصنع المنتج أو مقدم الطلب.
٣. تؤخذ عينات فحص الأغذية من ثلاث نسخ على الأقل تكون متماثلة وممثلة للبضاعة المأخوذة منها وتوضع كل عينة داخل حرز مغلق تدون عليها البيانات التالية:
  - أ- تاريخ أخذ العينة.
  - ب- نوع العينة ومقدارها.
  - ت- اسم صاحب المادة الغذائية ومحل إقامته.
  - ث- عنوان المحل المأخوذ منه العينة.
  - ج- اسم الموظف الذي أخذ العينة.
٤. يجب إثبات أخذ العينات في محضريصال استلام عينات للفحص.
٥. يجب أن يتم تحليل العينات في مختبرات التحاليل الحكومية أو التي تحددها الوزارة ويعلم صاحب الشأن بنتيجة التحليل في ميعاد لا يتجاوز عشرة أيام من تاريخ تحرير محضر الإجراءات، وتصل المدة إلى أسبوعين في حالة المعلبات من خلال نموذج اخطار بنتيجة فحص.
٦. إرسال وتسليم العينات للمختبر مسئولية المفتش وعليه تحضير العينات بصورة مناسبة طبقاً لقوانين وتعليمات مراقبة الأغذية وطبقاً لتعليمات المختبرات في هذا الشأن، وإن اختصار التعامل مع العينة ما أمكن يقلل الضرر المحتمل للعينة سواء تدهور العينة أو الخلط أو الضياع أو وضعها في غير مكانها.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### معدات جمع وسحب العينات مثل:

أ- أوعية جمع العينات ويجب أن تكون مصنوعة من مواد لا ينفذ منها الماء أو الزيوت ولا تتأثر بالتعقيم ومنها الزجاج أو الصلب غير القابل للصدأ أو البلاستيك الذي لا يتأثر بالتعقيم عند الضرورة وتكون ذات أغشية محكمة من المطاط أو البلاستيك أو سداة لولبية من المعدن أو البلاستيك على أن تكون مغطاة بغشاء غير ماصة وغير قابلة للذوبان ولا ينفذ منها الزيوت، كما يجب أن لا تؤثر الأوعية على جميع خصائص المادة الغذائية، ويجب أن تكون تلك الأوعية ذات فوهات تتلاءم مع نوع المادة الغذائية (فوهتها ضيقة للسوائل وواسعة للمواد الصلبة) وقد يستعمل أحياناً أكياس بلاستيك ويراعى عدم تعبئة الأوعية الزجاجية حتى نهايتها عند استخدامها لجمع الأغذية التي يتم تجميدها منعاً لكسرها.

ب- قلم أخذ العينات وفائدة هذه الأداة هي جمع عينات المواد الغذائية الجافة من الحبوب والبقوليات كالقمح والأرز والفول والحمص من الأكياس دون الحاجة إلى تحريكها ودون إفساد الأجوالة المعبأة بها.

ت- سكين أخذ العينات ويستخدم في أخذ العينات المجمدة أو الجبن الجاف أو الأغذية النصف صلبة وصنع عادة من الصلب غير القابل للصدأ.

### ١. معدات الفحص:

- المناخل التي تساعد المفتش في ملاحظة وجود الحشرات والأجسام الغريبة في العينة التي جمعها من المواد الجافة مثل الدقيق ومسحوق الحليب والتوابل وذلك بوضعها في المنخل وهزها وبذلك يستطيع المرء أن يلاحظ وجود الحشرات أو الأجسام الغريبة، ورقم المنخل يدل على عدد الفتحات في ٢,٥ سنتيمتر مربع فالمنخل رقم ٢٥ هو المنخل الذي يوجد فيه ٢٥ ثقب لكل ٢,٥ سم ٢.

- العدسات المكبرة التي تساعد المفتش في رؤية الأجسام الغريبة والحشرات وأيضاً في التعرف على نوع ومصدر التلوث وتمكنه من قراءة البيانات المدونة على العبوات في بعض الأحيان.

- الترمومترات أو الموازين الحرارية المعدنية التي يفضل استخدامها في مناطق إنتاج المواد الغذائية لاحتمال انكسار الترمومترات الزجاجية مما يؤدي لتلوث المواد الغذائية.

- جهاز فحص الضغط الفاكيوم.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

-محرك فحص الدقيق الذي يستخدم للكشف على الحشرات الحية الموجودة في الدقيق فيمسك المحرك بزواوية ٣٠° تقريباً ويضغط عليه قليلاً عند تحريكه على سطح كمية من الدقيق وخلال ثواني تظهر أية حشرة حية موجودة داخل الدقيق أما الحشرات الميتة فيستحسن الكشف عليها بالمناخل.

### ٢. معدات يدوية:

أ- بطاريات الإنارة الساطع (مصباح الجيب) وهو من أهم الأدوات اللازمة للمفتش لأنه يساعد في ملاحظة واكتشاف أحوال المواد المخزونة البعيدة عن الممرات عندما تكون الإضاءة ضعيفة.

ب- مصباح للأشعة فوق بنفسجية " الضوء الأسود حيث يستخدم في الظلام" للكشف عن وجود بول القوارض على المغلفات حيث يعطي بول القوارض الحديث الجاف اللون الأزرق ويميل إلى البياض في شكل نقط صغيرة على خط مسار القوارض عادة ما يكون بول القوارض متقطع بشكل سلسلة من النقط الصغيرة إذ أن القوارض تبول أثناء سيرها ولا يتسرب البول إلى داخل العبوات بصورة مكثفة إلا إذا بالت أثناء وقوفها عن الحركة (لا يوجد مئانة للقوارض) وسبب ذلك اللون الیوریا، والبول الحديث يكون إشعاع ضعيفاً ولكن نفاذ، أما البقع القديمة فتعطي اللون الأبيض المائل إلى الاصفرار (ويجب مراعاة أن الیوریا توجد طبيعياً في القمح عالي الجلوتين، منتجات مسحوق الحليب وبعض المواد اللاصقة والكيماويات ويجب مراعاة التمييز بين هذا وذاك).

ت- فتاحات المعلبات والمقص وحقيبة حمل الأدوات.

٣. معدات مكتبية: مثل نماذج الاستثمارات الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات وإرسالها للمختبرات.

٤. الملابس الواقية: لإتمام عملية التفتيش بصورة وافية يجب أن يقوم المفتش بمعاينة المناطق البعيدة عن الممرات والتي قد لا يكون الوصول إليها سهلاً أو التي تضطر إلى الاحتكاك بالأوساخ أو بخامات الإنتاج أو بسقوط المنتجات المخزونة أو الاصطدام بها ويجب على المفتش أن يقوم بارتداء الملابس الواقية كغطاء واق للرأس وشبكة للشعر ونظارة وقناع ضد الغبار وقفاز للاستخدام مرة واحدة وأخرى مطاطية أو جلدية وقفازات معقمة وحذاء أمان وبلاطي بيضاء.

٥. معدات متطورة مثل:معدات التصوير الفوتوغرافي.

٦. معدات بعض الفحوصات التحليلية السريعة:

كمقاييس الهيدرومترات و الرافركتومتترات لتحديد نسبة المواد الذائبة في الماء.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

وتجدر الإشارة إلى أنه يلزم التأكد من أن الأدوات التي سوف تؤخذ بها العينات والعبوات التي سوف تعبأ فيها العينات المسحوبة للفحص الميكروبيولوجي قد سبق تعقيمها وإلا فإنه يلزم أن يتم تعقيمها في الموقع بواسطة اللهب أو بوضعها في محلول كحولي ٧٠%.

### طرق أخذ العينات:

يجب أن تنفذ عمليات المعاينة باستخدام أساليب تضمن بأن تكون حالة العينة المأخوذة من المنتج بعد المعاينة كما كانت عليه قبلها، وتقع مسئولية جميع العينات على عاتق المفتش باستخدام أساليب وطرق مقبولة ومبسطة وفعالة وتنطوي على الكفاءة وبأدنى حد من إنفاق الموارد وتحقق في الوقت ذاته الغاية المرجوة من المعاينة، ويجب على المفتش عند انتقاء عينة ألا يتركها تتم في غيابها سواء قبل أو خلال أو بعد إعداد العينة. ويتم جمع العينات بإحدى الطريقتين الآتيتين:

١. الطريقة الانتقائية: تؤخذ العينات عادة لإظهار ظروف غير سليمة يلاحظها المفتش، ويتخصص المفتش الدفعة وينتقي الوحدات التي ستبين العيوب على أوضح وجه، وتستخدم هذه الطريقة عادة عند تلقي شكوى أو بلاغ حيث يتم اختيار العينة بطريقة انتقائية تتيح أفضل الفرص لتأكيد حقائق معينة معروفة.

### أنواع المخالفات التي تغطيها المعاينة الانتقائية:

أ- **المخالفات الظاهرة:** ويمكن للمفتش أن يرى الأجزاء الملوثة أو المعيبة كالمعلبات المنتفخة أو الدقيق المحتوي على حشرات حية أو وجود آثار للقوارض، ويقوم المفتش بانتقاء عدد كاف من الوحدات المشتبه فيها لكي يبين الحالة العامة للجزء الذي يتم فحصه ويقدم تقريرا عن أعداد أو أجزاء تلك الوحدات من المخزون الذي تم فحصه كما ينتقي وحدات سليمة تقوم كدليل للمقارنة.

ب- **شكوى من مستهلك:** ترد شكوى من مستهلك بوجود حشرة في منتج غذائي مُصنّع، وحيث أن العبوة تكون قد فتحت فإن المفتش لا يستطيع أن يحدد مكان حدوث التلوث، كخطوة مبدئية يأخذ المفتش عينات انتقائية من نفس الكمية موضوع الشكوى.





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

ت- بطاقة البيان: تعتبر مراجعة بطاقات البيان الخاصة بالمنتج الغذائي الفحص الأساسي الأولي الواجب إجراؤه على المنتج، ويفترض دائماً أن تركيب المنتج هو نفسه كما تظهره البطاقة كما تحدد البطاقة تواريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية....الخ.

٢. الطريقة الموضوعية / العشوائية: تجمع العينات بطريقة موضوعية في الغالب الأعم، حالات الرقابة الروتينية وعند أخذ العينات من منتجات غير متجانسة ومتفاوتة من حيث التركيب، وهي الأكثر استخداماً في حالة الأغذية المستوردة نظراً لعدم مراقبة خطوط الإنتاج ولا تتوفر المعلومات لأخذ العينات بصورة انتقائية وحيث لا يتوافر لدى المفتش الدليل أو الطرق لتحديد الوحدات المشكوك فيها. فهي تؤمن إعطاء صورة ممثلة للشريحة أو الدفعة المأخوذة منها.

ويشترط في عملية أخذ العينة بصورة موضوعية أن يتمكن المفتش من الوصول إلى جميع وحدات الدفعة المراد أخذ العينة منها وأن يكون فرصة التعامل مع جميع الوحدات متساوي.

### حجم العينة:

تؤخذ العينة بطريقة تضمن تمثيلاً متساوياً لكل جزء من المجموع وفي الحالات التي لا تتوافر فيها تعليمات محدده لذلك فإن الطريقة العامة التي يمكن إتباعها هي جمع عينات تعادل قيمة الجذر التربيعي لعدد وحدات الكمية ، ولنفترض مثلاً أن وجود ( ٣٦ ) صندوق وفي كل صندوق ( ٣٦ ) عبوه وزن العبوه نصف كيلو غرام من المنتج الغذائي ، فإن تطبيق مبدأ الجذر التربيعي يعني أن يقوم المفتش باستخراج الجذر التربيعي للرقم (٣٦) وهو الرقم ( ٦ ) ، ومعنى ذلك أن يقوم بجمع العينات من ( ٦ ) صناديق من أصل ( ٣٦ ) صندوقاً ، ويتم انتقاء الصناديق ( ٦ ) عشوائياً بصورة بسيطة أو بصورة منتظمة بأخذ العينات من الصناديق رقم (6)، ١٢، ١٨، ٢٤، ٣٠، ٣٦).



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

عدد العينات الواجب على مفتش الصحة إرسالها الى مختبر الصحة العامة لعمل الفحوصات  
اللازمة حسب الأصول:

### ١. أغذية عالية الخطورة:

#	أغذية عالية الخطورة	عدد وحدات العينة
١	حليب مبستر	٥
٢	حليب بالفواكه	٥
٣	ألبان مخمرة بنكهة أو بدون	٥
٤	قشدة	٥
٥	حليب مجفف	٥
٦	جبن طري	٥
٧	أجبان جافة	٥
٨	مثلجات أيس كريم	٥
٩	منتجات الأطفال الرضع في صورة مساحيق	٣

### ٢. أغذية خطرة:

#	أغذية خطرة	عدد وحدات العينة
١	لحوم طازجة (مبردة أو مجمدة)	٥
٢	دواجن طازجة أو مبردة	٥
٣	لحم مفروم طازج / مجمد	٥
٤	المرتديلا واللحوم المملحة	٣
٥	اسماك طازجة ومجمدة	٥
٦	بيض	٥
٧	الكيك	٥



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٣. أغذية متوسطة الخطورة:

#	أغذية متوسطة الخطورة	عدد وحدات العينة
١	أنواع البسكويت ( الجاف )	٣
٢	أنواع البسكويت المغطاة بالشوكولاتة أو المحشوة	٥
٣	شورية اللحم والدجاج ( المركزة والمسحوق)	٣
٤	زبدة	٣
٥	السلطات	٣
٦	المايونيز	٥
٧	الخل	٣
٨	المعلبات	١٠
٩	الخضروات المجمدة	٣

### ٤. أغذية خفيفة الخطورة

#	أغذية خفيفة الخطورة	عدد وحدات العينة
١	المكسرات	٣
٢	الحبوب	٢-٥% من وزن العينة بحيث لا يقل عن ٣ عينات
٣	دقيق	٢-٥%
٤	المعكرونة	٣
٥	المخللات	٣
٦	المربى والجلي	٣
٧	سكاكر وشوكولاتة	٣
٨	الحلوى الجافة	٣
٩	المشروبات الغازية	٣
١٠	الشاي ومشتقاته	٣
١١	القهوة	٣



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

ملاحظة: مطلوب الاهتمام بعدد وحدات العينات المذكورة أعلاه على ان يكون وزن العينة الواحدة بمعدل ١٠٠-٢٠٠ جم، وفي حالة زيادة وزن العينة تقوم بإنقاص عدد وحدات العينة.

### الإجراءات التي يقوم بها مفتش الأغذية بعد ظهور نتيجة تحليل المختبر:

١. في حال صدور النتيجة سليمة يحق لصاحب البضاعة طلب اخطار بنتيجة الفحص ولا يحق أخذ صورة عن نتيجة الفحص المخبري الرسمية إلا إذا كان الفحص على نفقة صاحب البضاعة.
٢. في حال صدور النتيجة مخالفة للمواصفات الفلسطينية يقوم المفتش بإعطاء صاحب البضاعة اخطار بنتيجة فحص لإشعاره بالمشكلة ليتمكن من البحث عن أسباب الخلل ومعالجته ، ويتم استكمال باقي الاجراءات المتبعة حسب الأصول سواء إتلاف البضاعة أو ضبطها وتحويل الملف للإجراءات القانونية.
٣. في حال طعن التاجر بنتيجة مختبر الصحة العامة ، يتم اعادة الفحص على نفقة التاجر في ثلاث مختبرات أخرى تكون معتمدة على أن يكون أحدها مختبر الصحة العامة ، ويتم اعتماد النتيجة الراجعة.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### الباعة الجائلون للأغذية

البائع الجائل: كل من يبيع سلعاً أو بضائع أو يعرضها لبيع أو يمارس حرفة أو صناعة في أي طريق أو مكان عام دون أن يكون له محل ثابت، ليس لهم عنوان محدد مما يجعل وضعهم تحت الرقابة صعباً ، فبعضهم أحياناً ينتقل من مكان لآخر تبعاً للنشاط العمراني أو حيث يمكنه تحقيق أقصى مبيعات ممكنة ، ولذلك ففي بعض حوادث التسمم الغذائي الناتجة من أطعمة قدمت بمعرفتهم فقد كان من الصعب العثور على البائع الجائل المتسبب في الحادث واتخاذ الإجراءات المناسبة.

### المشاكل الصحية التي تصاحب الباعة الجائلين للأغذية:

رغم أن الباعة الجائلين ذو فائدة للحياة الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع إلا أنهم يشكلون مصدراً رئيسياً للخطر الصحي المحتمل ويتمثل هذا الخطر الصحي في المعايير الثلاثة الآتية:

#### ١. النظافة الشخصية والشروط الصحية

بالنسبة للعاملين في أماكن تداول الأغذية الثابتة فإنه عادة هناك أحكام للرقابة على حالتهم الصحية بالكشف الطبي الذي يجري لاستخراج الشهادات الصحية قبل التحاقهم بالعمل ومن المفترض إتباعهم للقواعد الصحية السليمة (غسيل الأيدي - النظافة الشخصية)، وهذا الحال غير متوفر لدى كثير من الباعة الجائلين.

#### ٢. الأدوات والخامات

□ **الأوعية:** عادة ما تكون من أنواع رخيصة - عدد قليل من الأوعية يستعمل لعدد كبير من الزبائن وهذا له مخاطر صحية في انتشار بعض الأمراض.

□ **مواد التغليف:** أحياناً يقوم هؤلاء بتغليف ما يبيعهونه بأغلفة غير نظيفة وغير ملائمة لتغليف الأغذية.

□ **المياه:** نظراً لأن المياه التي يحصل عليها البائع المتجول بصعوبة في غالبية الأحيان ومن الصعب تخزينها لتقي بحاجة فإنه غالباً ما يستخدمها في أغراض تتعارض مع بعضها البعض وبذلك تؤدي لحدوث التلوث العرضي.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

□ **المواد الخام:** يمكن قيامهم باستخدام بعض الخامات أحياناً لإعداد الأغذية المطهية من ذات الأصل أو المصدر المشتبه في فسادها أو عدم صلاحيتها كما أنه أحياناً نتيجة لعدم توافر ظروف التخزين السليم تتعرض للتدهور والفساد.

### ٣. تلوث البيئة / النظافة الصحية

مصادر التلوث في البيئة غير متحكم فيها لدى البائع المتجول.

الإجراءات القانونية التي تتخذ لضمان سلامة الباعة الجائلين للأغذية:

يجب إجراء فحص طبي للباعة المتجولين وفحص العربات والأوعية والصناديق والتي يستعملونها.

### الاشتراطات الواجب توافرها في عربات وأوعية صناديق الباعة الجائلين ويتلخص في الآتي:

- أ- أن تكون العربات والأوعية والصناديق مبطنة بمادة غير قابلة للتلف أو التآكل ليسهل تنظيفها منعاً من تلوث المواد الغذائية من مأكولات أو مشروبات.
- ب- أن تغطي العربات بأغطية تمنع الأتربة أو الذباب أو التلوث وأن تكون مقللة من جميع الجوانب و بها فتحات تهوية مغطاة بشبكة من الشبك النملي المتين ذو الفتحات الضيقة.
- ت- يجب أن تكون العربة وجميع مشتملاتها وكافة الأوعية المستخدمة بها نظيفة على الدوام مع مراعاة عدم وجود آثار للمواد السكرية أو العضوية العفنة التي تساعد على تراكم الذباب عليها.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### التسمم الغذائي

#### إجراء التبليغ والعمل في حالات اشتباه التسمم الغذائي

يجب على المسؤولين عن مراقبة الأغذية بالمحافظات إتباع الآتي عند إرسال عينات من المواد الغذائية للفحص للتسمم الغذائي أو متحصلات المصابين إلى المعامل لفحصها:

لا يكتفي بأخذ الأطعمة الجافة أو الأساسية التي يجهز منها الطعام وتؤخذ العينات من جميع بقايا الأطعمة أو المشروبات التي تناولها المصابون على أن ترسل للمختبر على الفور.

يراعى في استمارة إرسال العينات للفحص المعمل في حالات التسمم الغذائي أن يشار إلى أن العينات من متعلقات حالة تسمم غذائي (سواء بقايا الأطعمة أو المشروبات أو متحصلات) ويطلب الفحص كيميائياً و بكتريولوجياً وللسموم.

فور التبليغ عن حالات التسمم الغذائي يقوم السادة / مفتش الصحة ومفتش الأغذية أو المراقب الصحي لمكان الحادث لسرعة أخذ العينات من بقايا الأطعمة والمشروبات وبقايا المتحصلات من المصابين على أن يثبت ذلك في نموذج التحري عن حالة التسمم الغذائي وتاريخ وساعة الانتقال لإتمام هذه الإجراءات على أن يرفع تقرير في نفس اليوم للسيد الدكتور مدير الطب الوقائي بما تم.

تبلغ الإدارة بصورة من النموذج المذكور في أسرع وقت مرفقاً به التقرير الدوري الذي يرسل عن حالة تسمم غذائي على أن ترسل نتائج فحص العينات والمتحصلات ونتيجة التشخيص النهائي فيما بعد.

### التسمم الغذائي والإجراءات الصحية القانونية الواجب اتخاذها عند ظهور حالات تسمم متعددة نتيجة تناول منتج غذائي من أحد مصانع الأغذية

#### الإجراءات الوقائية لمكافحة التسمم الغذائي:

١. الإجراءات التي يجب على المستشفيات إتباعها:

يجب على المستشفيات إخطار قسم الوبائيات بدائرة الطب الوقائي المختص فوراً بإشارة تليفونية عند دخول أحد المصابين بالتسمم الغذائي المستشفى وتؤيد هذه الإشارة التليفونية بمكاتبة رسمية.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

يجب أخذ عينات من القيء أو غسيل المعدة" والبراز من جميع المصابين في حالة تعدد المصابين في حادث واحد يجوز الاكتفاء بأخذ عينات من الحالات ذات الأعراض الأكثر شدة وتوضع هذه العينات داخل زجاجات معقمة ذات أغطية تحاط بالثلج.

ترفق هذه العينات بصورة من نموذج صحة مراقبة أغذية يجررها المستشفى طبقاً لأقوال المصابين وترسل العينات للمعامل لفحصها بكتريولوجياً لجراثيم التسمم وكيماوياً للتسمم المعدني والمبيدات الحشرية. عند وفاة أحد المصابين بالمستشفى يخطر قسم الوبائيات بدائرة الطب الوقائي المختص بالتشخيص النهائي للحالة والنيابة العمومية لاتخاذ الإجراءات القانونية.

### ٢. الإجراءات التي يجب على قسم مراقبة الأغذية إتباعها:

يجب على مفتش الأغذية الذهاب فوراً إلى المكان الذي تم تناول الاغذية فيه لعمل التحريات اللازمة عن سبب الحادث والحصول على عينات من بقايا الطعام المسبب له وإرسالها للمختبر فوراً بمجرد أخذها محفوظة بالثلج حسب الحاجة قبل فسادها مع عدم إضافة مواد حافظة لها.

يجب عمل التقصي اللازم عن حالة التسمم الغذائي وفقاً للنموذج الخاص بذلك من صورتين وترسل أحدهما إلى إدارة الطب الوقائي والثانية تحفظ في قسم الوبائيات ويخطر قسم مراقبة الأغذية بصور منه ويجب مراعاة الدقة في استيفاء البيانات لهذا النموذج وعلى الأخص أسماء المصابين وأعمارهم وأنواع العينات المأخوذة بمعرفة المستشفى ونوع الطعام الحقيقي الذي تناوله المصابين وهل أخذت عينات من بقايا الطعام المسبب للحادث أو لم يمكن العثور عليها.

وفي حالة عدم العثور على بقايا الطعام المسبب للحادث يتم التقصي عن المكان الذي اشترى منه ويجب فحص هذا الطعام أيضاً وأخذ عينات منه وترسل للمختبر لفحصها كيميائياً وبكتريولوجياً.

ويجب على مكتب الصحة إخطار إدارة الطب الوقائي بالإشارة التليفونية وتدعم بمكاتبة رسمية في حالة دخول أحد المصابين المستشفى.

### ٣. الإجراءات التي يجب على إدارة الطب الوقائي إتباعها:

بمجرد وصول الإشارة التليفونية من مكتب الصحة عن حالة التسمم الغذائي تقوم بالإشراف الفعلي على استيفاء كافة الإجراءات اللازمة .





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

التوجه مباشرة الى المستشفى للتحقق من وجود حالات التسمم الغذائي

في حالة التأكد يقوم طبيب الوبائيات بالتحقق من الاتي:

- تحديد نوع الغذاء المشتبه به كمصدر للتسمم
  - تحديد الفترة الزمنية من لحظة تناول الغذاء حتى ظهور الاعراض وماهية الاعراض المسجلة
  - عدد الاشخاص الذين تناولوا الغذاء المذكور وعدد الذين ظهرت عليهم الاعراض المرضية
  - التأكد من جمع العينات المخبرية اللازمة من المشتبه بهم
- ويجب إخطار قسم مراقبة الأغذية فوراً في حال حدوث حالة وفاة أو تسمم متعدد.

### إجراءات يجب اتخاذها نحو المصنع:

١. الانتقال فوراً إلى المصنع والتحفظ على الكميات المتبقية به من المنتج الغذائي المتناول المسببة لحالات التسمم ويجب أن يكون التحفظ على الكميات التي تحمل رقم التشغيل المسبب لحالات التسمم بصفة خاصة لاسيما إذا كان المنتج الغذائي المسبب للتسمم يحمل رقم تشغيل محدد، ويؤخذ منه العينات اللازمة للتحليل الكيماوي والبكتريولوجي والسموم، كذلك تؤخذ عينات من المواد الأولية الأساسية التي يجهز منها ذلك المنتج وترسل للتحليل.
٢. يجب فحص جميع العاملين بالمصنع إكلينيكيًا بمعرفة مفتش الصحة المختص للتأكد من خلوهم من أية جروح أو قروح أو بثرات بالجلد أو التهابات بالحلق والأنف مع ضرورة إيقاف أو استبعاد من يثبت إصابته بذلك خلال الفحص الإكلينيكي عن العمل لحين شفائه وإبلاغ المدير المسؤول للمصنع بذلك.
٣. يجب التأكد من أن العاملين بخطوط الإنتاج والتخزين والتوزيع نظيف الجسم والملابس أظافرهم مقلمة وشعرهم مغطى وأنهم جميعاً حاصلين على شهادات صحية وسارية المفعول تثب خلوهم من الأمراض المعدية وغير حاملين لجراثيمها، وتتخذ مسحات من الحلق والأنف من العاملين وترسل للمختبرات للفحص البكتريولوجي لاكتشاف حاملي الميكروب.
٤. التأكد من استيفاء الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالمصنع لتفي بمتطلبات ممارسات الإنتاج الجيد مع تحرير محضر جنحة صاحب المصنع أو المدير المسؤول عند وجود أي نقص في تلك الاشتراطات،



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

ويراعى ضرورة متابعة مكتب الصحة المختص للمصنع لاستيفاء الاشتراطات الصحية الناقصة بالمصنع منعاً من تعرض المواد الغذائية للتلوث.

### الأسباب التي تؤدي إلى سلبية النتائج المخبرية:

- أحياناً تكون نتيجة الفحوصات المخبرية سالبة رغم وضوح أعراض التسمم لدى المصابين، رغم وجود مؤشرات الكشف الإكلينيكي عليهم وأهم الأسباب التي ينتج عنها سلبية النتائج ما يلي:
- أن يكون التسمم الغذائي أصلاً غير ناتجاً عن التلوث بالجراثيم في حين تجرى الفحوصات على اعتبار أن التسمم جرثومي.
- أن يكون التسمم ناتج من السموم الميكروبية في الغذاء قبل تناوله مثل المكورات العنقودية الذهبية التي تكون قد هلكت بفعل الطهي ولكن السم الناتج عنها باقٍ في الطعام.
- أن تكون الظروف البيئية لاستنبات الجراثيم غير مناسبة لطبيعة الأنواع المسببة للتسمم، مثل درجة الحرارة ووجود الأكسجين من عدمه.
- أن يكون نوع بيئة النمو المستخدمة لاستنبات الجراثيم غير مناسبة لنموها أو انتقائها من بين الجراثيم الأخرى.
- ألا تكون العينة المفحوصة مشتملة لأجزاء الغذاء الملوث، حيث تكون مأخوذة من جزء أو جانب غير ملوث.
- أن يكون أعداد الجراثيم قليل في الغذاء المفحوص.
- أن يكون الغذاء قد تم حفظه في ظروف بيئية غير مناسبة قبل أخذ العينة المفحوصة إلى المختبر إذ يؤدي ذلك إما إلى تكاثر أنواع من الجراثيم غير المسببة للإصابة، ومن ثم طمسها للأنواع المسببة للتسمم، أو هلاك تلك الأنواع في الظروف غير المناسبة.
- أن يكون الفنيون العاملون في المختبر غير ملمين بطرق عزل الجراثيم المسببة للتسمم والتعرف عليها بالوسائل الخاصة بها، الأمر الذي يدعو إلى ضرورة تدريبهم جيداً لمثل هذه المهام.



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### نموذج تقص حالة اشتباه تسمم غذائي

١. مصدر تبليغ الحالة:

الجهة..... طريقة التبليغ..... الساعة..... اليوم.....  
التاريخ.....

٢. معلومات شخصية عن المريض:

الاسم..... الجنس..... العمر..... المهنة.....  
العنوان.....

٣. الحالة المرضية :

الأعراض: \* غثيان \* قيء \* آلام البطن \* إسهال \* صداع / دوخة \* ارتفاع الحرارة \* قشعريرة \*  
حساسية \* ضعف عام \* زغلة العيون \* تأثر الجهاز العصبي \* أخرى حدد  
..... (ضع علامة حسب الحالة).

بداية الأعراض: الساعة..... اليوم..... التاريخ.....

٤. دخول وخروج المستشفى:

ساعة الدخول..... التاريخ..... ساعة خروج المستشفى معافى..... التاريخ.....

الإجراءات داخل المستشفى: \* غسل معدة \*

علاج..... \* اخذ عينات

للفحص حدد..... ساعة وتاريخ تسليمها للمختبر

.....



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٥. المشاركون في تناول الطعام:

العدد الكلي..... منهم ظهر عليه الأعراض..... منهم لم تظهر عليه  
الأعراض..... أشخاص دخلوا المستشفى..... أشخاص أصيبوا ولم يدخلوا المستشفى  
.....

### ٦. الأغذية المتناولة:

» آخر وجبة تناولها المريض قبل ظهور الأعراض:

مكانتناول الوجبة.....مكان إعداد الوجبة.....

» زمن تجهيز الطعام.....زمن وتاريخ تناوله.....طريقة حفظه قبل  
تناوله.....

» مصدر الطعام المصنع.....

عنوانه.....

مرخص أو غير مرخص .....استيفاء الشروط الصحية فيه؟.....

» نوعية ومكونات الوجبة:

.....  
.....  
.....

» الوجبات السابقة ( حسب

.....(الحاجة)



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

٧. العينات للفحص المخبري:

نوعها.....ساعة وتاريخ أخذ

العينات .....

ساعة وتاريخ تسليمها للمختبر .....الإجراءات بخصوص بقايا أو

مصدر الطعام. ....

ملاحظات.....:

.....

.....

.....

تم أخذ البيانات الساعة .....بتاريخ.....

إسم معد التقرير وتوقيعه.....



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### استمارة التفتيش على مصانع الأغذية

اسم المنشأة..... نشاط المنشأة.....

اسم صاحب المنشأة..... رقم الجوال.....

عنوان المنشأة..... سنة الإنشاء.....

مرخص..... غير مرخص.....

### ١. مخازن المواد الخام للمصنع:

» الأرضيات :

١. من مادة مناسبة ( بلاط - سيراميك - أيبوكس - أخرى .... ) نعم / لا
٢. يوجد شقوق أو كسور أو قشور نعم / لا
٣. صالحة نعم / لا
٤. نظيفة نعم / لا

» الحائط والأعمدة :

١. من مادة مناسبة ( قيشاني \_ سيراميك \_ ... الخ ) نعم / لا
٢. نظيفة نعم / لا

» النوافذ:

١. عليها شبك نملي ( لا تقل مساحتها عن ٦/١ مساحة الأرضية ) نعم / لا

» السقف:

١. مصنوع من مادة مناسبة نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- نظيف .٢ نعم / لا
- » التهوية:
- طبيعية - كافية .١ نعم / لا
- صناعية - كافية .٢ نعم / لا
- الأتنين معاً .٣ نعم / لا
- » الإضاءة:
- طبيعية - كافية .١ نعم / لا
- صناعية - كافية .٢ نعم / لا
- الأتنين معاً .٣ نعم / لا
- اللمبات مغطاة .٤ نعم / لا
- أغطية اللمبات شفافة / نظيفة .٥ نعم / لا

### ٢. رفوف التخزين متوفرة:

- مصنوعة من مادة مناسبة .١ نعم / لا
- نظيفة .٢ نعم / لا
- الارتفاع عن سطح الأرضية لا يقل عن ( ٣٠ سم ) .٣ نعم / لا
- فحص المواد الخام بالمخزن ظاهرياً: .٤
- البيانات : كاملة ( بما فيها تواريخ الإنتاج والصلاحية ) نعم / لا
- سلامة المادة الخام من الناحية الصحية : سليمة / محتقظة بخواصها الطبيعية نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- العبوة التي تحوى المادة الخام مناسبة من الناحية الصحية كأوعية المواد الخام نعم / لا
  - فرز وترتيب المواد الخام بالطريقة الصحيحة ( FIFO ) ( ما يرد أولاً يصرف أولاً ) نعم / لا
  - على شكل صفوف بينها ممرات للتهوية / وسهولة التنظيف نعم / لا
  - هل توجد آثار للحشرات والقوارض بالمخزن نعم / لا
  - هل يتم حفظ أدوات النظافة والمبيدات الحشرية بالمخزن وخلافه نعم / لا
  - هل باب المخزن يفتح على خط الإنتاج مباشرة نعم / لا
  - هل توجد مواسير صرف صحي / بالوعات / دورة مياه (خطر داهم على الصحة العامة) نعم / لا
  - النظافة العامة للمخزن نعم / لا
  - هل يوجد خلط في تخزين المواد الخام بين المواد الخام أو أغذية سوف تمر بمراحل تصنيع والمواد الغذائية التي تتناول مباشرة مثل الجبن الرومي بجوار البيض النيئ نعم / لا
- التعليق: □

.....

.....

.....

.....

### ٣. غرفة التبريد لتخزين المواد الخام:

- درجة حرارة الغرفة ( صفر : +٨ ):
- الجدران:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- » نظيفة  
- نعم / لا
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس )  
- السقف:
- » نظيفة  
- نعم / لا
- » الباب:  
- من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس )
- » جلدة الباب نظيف / غير نظيف  
- سليم / متهالك
- » المفصلات (الرزات) سليمة / متهالكة  
- سليم / متهالك
- » عتبة الباب  
- سليمة / متهالكة
- » الأرضية: سليمة / غير سليمة  
- الإضاءة: توجد / لا توجد
- » هل فتحة مروحة غرفة التبريد مغطاة من الخارج بشبك نملي  
- نعم / لا
- » هل يتم التخلص من مياه التبريد بطريقة صحيحة  
- نعم / لا
- » رفوف التخزين:  
- من مادة مناسبة ( استانلس / صاج مجلفن )
- » نظيف - سليم  
- نعم / لا
- » فحص المواد الخام بغرفة التبريد ظاهرياً:  
- نعم / لا
- » البيانات: كاملة ( بما فيها تواريخ الإنتاج والصلاحية )  
- نعم / لا
- » سلامة المادة الخام من الناحية الصحية : سليمة  
- نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- » العبوة التي تحوى المادة الخام مناسبة من الناحية الصحية نعم / لا
- » فرز وترتيب المواد الخام بالطريقة الصحيحة ( FIFO ) ( ما يرد أولاً يصرف أولاً ) نعم / لا
- » يوجد ممرات للتهوية نعم / لا
- » النظافة العامة لغرفة التبريد جيدة / سيئة
- » وجود ساعة مؤشر لدرجة الحرارة نعم / لا

### ٤. غرفة تجميد المواد الخام:

- درجة حرارة الغرفة ( -18 )
- الجدران:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا
- الفواصل:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا
- السقف:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- الباب:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » كاوتش الباب نظيف / غير نظيف سليم / متهالك
- » المفصلات سليمة / متهالكة
- » عتبة الباب سليمة / متهالكة
- الأرضية: سليمة / غير سليمة
- الإضاءة: توجد / لا توجد
- القوائم:
- » من مادة مناسبة ( استانلس / صاج مجلفن ) نعم / لا
- » نظيف - سليم نعم / لا
- فحص المواد الخام بغرفة التجميد ظاهرياً:
- » البيانات: كاملة ( بما فيها تواريخ الإنتاج والصلاحية ) نعم / لا
- » سلامة المادة الخام من الناحية الصحية :
- » سليمة / محتفظة بخواصها الطبيعية نعم / لا
- » العبوة التي تحوى المادة الخام مناسبة من الناحية الصحية (أوعية / ألوان ) نعم / لا
- » فرز وترتيب المواد الخام بالطريقة الصحيحة ( fifo ) ( ما يرد أولاً يصرف أولاً ) نعم / لا
- » يوجد ممرات للتهوية نعم / لا
- » النظافة العامة لغرفة التجميد جيدة / سيئة
- » وجود ساعة مؤشر لدرجة الحرارة نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٥. صالة خطوط الإنتاج :

- العاملين: □
- » وجود زي مناسب للعاملين نعم / لا
- » ملابس العاملين الخاصة بالعمل نظيفة / غير نظيفة
- » ارتداء غطاء للرأس أثناء عمل الذكور نعم / لا
- » ارتداء غطاء للرأس وشبكة للشعر تحت الغطاء للإناث نعم / لا
- » أظافر العاملين نعم / لا
- » هل يرتدي أحد من العاملين أي خواتم أو مجوهرات أثناء العمل نعم / لا
- » هل يوجد بين العاملين أحد مصاب بأي من الأمراض المعدية ظاهرياً أو جروح متقيحة نعم / لا
- » هل وجدت ممارسات صحية خاطئة أثناء التفتيش في مناطق العمل ( الأكل - التدخين - ... الخ ) نعم / لا
- » هل توجد غرفة خاصة بخلع الملابس للذكور وبعيدة عن خط الإنتاج نعم / لا
- » هل توجد غرفة خاصة بخلع الملابس للإناث وبعيدة عن خط الإنتاج نعم / لا
- التهوية داخل صالة خط الإنتاج: □
- » طبيعية - كافية نعم / لا
- » صناعية - كافية نعم / لا
- » الاثنين معاً نعم / لا
- الإضاءة: □
- » طبيعية - كافية نعم / لا
- » صناعية - كافية نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- » الاثنتين معاً نعم / لا
- » اللمبات مغطاة نعم / لا
- النوافذ:
- » عليها سلك ضيق النسيج نعم / لا
- » الزجاج سليم / نظيف نعم / لا
- الأرضيات:
- » من مادة مناسبة نعم / لا
- » يوجد شقوق أو كسور أو قشور نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا
- الحوائط والأعمدة:
- من مادة مناسبة ( قيشاني - سيراميك - استانلس ... إلخ ) نعم / لا
- السقف:
- » مدهون أو مغلف بمادة مناسبة نعم / لا
- » نظيف نعم / لا
- ماكينة التصنيع:
- » نظيفة من الداخل والخارج نعم / لا
- » من بداية خط الإنتاج حتى نهايته :
- الدهان الخارجي ثابت نعم / لا
- هل يتم تنظيف الآلات في مكانها cip نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- هل يتم تنظيف الآلات خارج مكانها نعم / لا
- هل يوجد تهالك في جزء من أجزاء خط الإنتاج نعم / لا
- ذكر المواد التي تستعمل في تنظيف الآلات وتطهيرها: ( يفضل استخدام الكلورين بالنسب المقررة حسب نوع الاستخدام) ..

.....

.....

.....

التعليق:.....

.....

.....

□ وسائل حماية مناطق التصنيع من الذباب والحشرات:

- يوجد باب مروحي نعم / لا
- يوجد باب بشبك نملي نعم / لا
- توجد ستارة هواء نعم / لا
- توجد صواعق للذباب نعم / لا
- عددها كافي نعم / لا
- تعمل بكفاءة نعم / لا

التعليق:.....

.....

.....

□ أماكن تخزين المبيدات الحشرية:

- هل يوجد مكان لتخزين المبيدات الحشرية نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

وسائل التخلص من القمامة:

- متوفرة بالعدد الكافي - نعم / لا
- متوفرة الأغذية اللازمة لها - نعم / لا
- سليمة - نعم / لا

التعليق (يستحب استخدام الأغذية ذات  
الوعاء).....

التخلص من الفضلات السائلة والسيابكة:

- حالة السيابكة - جيدة / غير جيدة
- صرف المياه الناتجة عن عمليات التشغيل وعدم تجمعها - نعم / لا
- تغطية مجاري الصرف بمادة مناسبة - نعم / لا
- هل يوجد صرف بأماكن صالة خطوط الإنتاج - نعم / لا
- هل يوجد مواسير سقوط أو بالوعات صرف صحي في صالة الإنتاج ( خطر داهم ) - نعم / لا

الإجراء القانوني:

وقف التشغيل لحين إزالة هذا الخطر الداهم جزئياً أو كلياً. -

التعليق.....

أماكن تخزين أدوات النظافة:

- (دولاب خاص بها) متوفرة - نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

.....التعليق.....

.....

\* أماكن تخزين أدوات الصيانة:

لا / نعم / لا - (دولاب خاص بها ) متوفرة

.....التعليق.....

.....

□ أماكن تخزين قطع غيار الماكينات:

لا / نعم / لا - أماكن خاص بها

.....التعليق.....

.....

□ مخازن المنتج النهائي:

- الأرضيات:

لا / نعم / لا » من مادة مناسبة

لا / نعم / لا » يوجد شقوق أو كسور أو قشور

لا / نعم / لا » نظيفة

- الحوائط والأعمدة:

لا / نعم / لا » من مادة مناسبة ( قيشاني / سيراميك / ...إلخ )

لا / نعم / لا » يوجد شقوق أو كسور أو قشور

لا / نعم / لا » نظيفة





# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- **النوافذ:**
- » عليها شباك نملي نعم / لا
- » الزجاج سليم / نظيف نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا
- **السقف:**
- » مصنوع من مادة مناسبة نعم / لا
- » نظيف نعم / لا
- **التهوية:**
- » طبيعية - كافية نعم / لا
- » صناعية - كافية نعم / لا
- » الاثنین معاً نعم / لا
- **الإضاءة:**
- » **المواد الغذائية:**
- » البيانات: كاملة ( بما فيها تواريخ الإنتاج والصلاحية ) نعم / لا
- » سلامة المادة الخام من الناحية الصحية : سليمة نعم / لا
- » العبوة التي تحوى المادة الخام مناسبة من الناحية الصحية نعم / لا
- **القوائم:**
- » مصنوعة من مادة مناسبة نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

» الارتفاع عن سطح الأرضية لا يقل عن ( ٣٠ سم ) نعم / لا

### ٦. غرفة التبريد لتخزين المنتج النهائي:

- الجدران:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيفة نعم / لا

- الحوائط:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيفة نعم / لا

- السقف:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيفة نعم / لا

- الباب:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» كاوتش الباب نظيف / غير نظيف سليم / متهالك

» المفصلات سليمة / متهالكة

» عتبة الباب سليمة / متهالكة

- الأرضية: سليمة / غير سليمة

- الإضاءة: توجد / لا توجد



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

القوائم: -

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيف / سليم نعم / لا

- فحص المنتج النهائي بغرفة التبريد ظاهرياً:

» البيانات : كاملة نعم / لا

» الصلاحية : صالحة نعم / لا

» فرز وترتيب المواد الخام بالطريقة الصحيحة (fiffo) (ما يرد أولاً يصرف أولاً) نعم / لا

» النظافة العامة لغرفة التبريد جيدة / سيئة

٧. غرفة تجميد المنتج النهائي:

- درجة حرارة الغرفة:

- الجدران:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيفة نعم / لا

- الحوائط:

» من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا

» نظيفة نعم / لا



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

- السقف:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » نظيفة نعم / لا
- الباب:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » كاوتش الباب نظيف / غير نظيف سليم / متهاك
- » المفصلات سليمة / متهاكة
- » عتبة الباب سليمة / متهاكة
- الأرضية:
- » الإضاءة: سليمة / غير سليمة
- القوائم:
- » من مادة مناسبة ( استانلس استيل / قيشاني / أيبوكس ) نعم / لا
- » نظيف / سليم نعم / لا
- فحص المنتج النهائي بغرفة التبريد ظاهرياً:
- » البيانات : كاملة نعم / لا
- » الصلاحية : صالحة نعم / لا
- » فرز وترتيب المواد الخام بالطريقة الصحيحة (fifو) (ما يرد أولاً يصرف أولاً) نعم / لا
- » النظافة العامة لغرفة التجميد جيدة / سيئة



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### ٨. دورات مياه العاملين:

#### أ- الذكور:

- |          |                                    |   |
|----------|------------------------------------|---|
| نعم / لا | متوفر بالقدر الكافي                | » |
| نعم / لا | بها مياه باردة وساخنة              | » |
| نعم / لا | صناديق الطرد تعمل                  | » |
| نعم / لا | مزودة بالمناشف الورقية أو مجفف     | » |
| نعم / لا | مزودة بصندوق للقمامة               | » |
| نعم / لا | مزودة بملصقات لتشجع على غسل الأيدي | » |

#### ب- الإناث:

- |          |                                    |   |
|----------|------------------------------------|---|
| نعم / لا | متوفر بالقدر الكافي                | » |
| نعم / لا | بها مياه باردة وساخنة              | » |
| نعم / لا | صناديق الطرد تعمل                  | » |
| نعم / لا | مزودة بالمناشف الورقية أو مجفف     | » |
| نعم / لا | مزودة بصندوق للقمامة               | » |
| نعم / لا | مزودة بملصقات لتشجع على غسل الأيدي | » |

التعليق.....

.....

.....



# ملتقى المعارف الزراعية الفلسطينية

## Palestinian Agricultural knowledge forum

### \*ملاحظة:

وبخصوص قائمة التفتيش على مصانع انتاج المواد والمنتجات الغذائية فهناك بعض الأمور المشتركة في القائمة ولكنه هناك اختلاف على سبيل المثال، في قائمة التفتيش الخاصة بالتفتيش على مرافق انتاج اللحوم عن انتاج الألبان فيجب أن يؤخذ ذلك بعين الاعتبار حسب كل مصنع وكل حرفة .ويجب على كل مفتش قبل الخروج للتفتيش أن يحضر قائمة الفحص بما تلائم المصنع والمنتج الغذائي.

علماً بأنه يجب أن يراجع المواصفة الخاصة للشروط الصحية الخاصة بمصانع الأغذية وكذلك الشروط الخاصة للحرفة التي تم إعدادها في مكاتب الصحة التابعة لمراقبة الأغذية في محافظات غزة.