

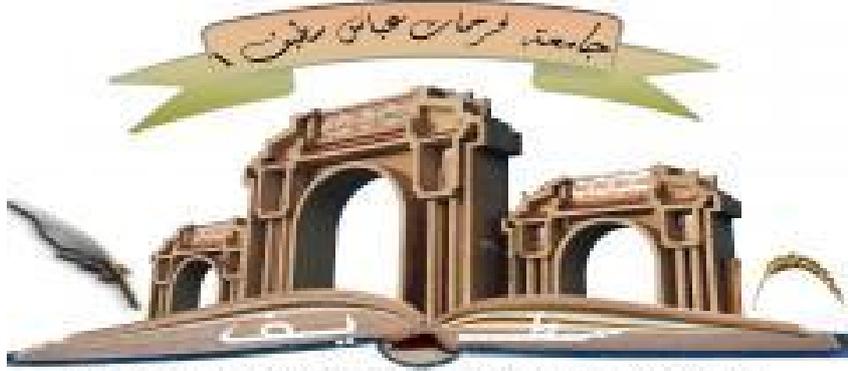
الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة فرحات عباس سيف 1

الأماز

الطب الوقائي



Université Ferhat ABBAS Sétif 1



الوقاية من التسمم الغذائي



جامعة فرحات عباس ، هضبة الباز ، سطيف 1 ، الجزائر

: 23/24 . 02 . 62 . 36 (0) 213 +

هاتف وحدة الطب الوقائي المركزي: 23 . 00 . 62 . 036

الموقع الإلكتروني: www.univ-setif.dz Site web:

في صحة جيدة (غير مريض - غير حامل للمكروبات).

فحص طبي و تحاليل طبية إجبارية للعمال كل 6 أشهر .

اليدين : وسيلة العمل رقم 1

✓ غسل اليدين حتى المرفقين عدة مرات في اليوم.، بعد كل عمل أو بعد الخروج من مرحاض.

✓ وضع حنفيه و مغسل لليدين و مادة تنظيف سائلة بالمطعم.

ء بذلة خاصة بالعمل (+ حذاء).

ارتداء مئزر نظيف ملائم للعمل.

تغطية الشعر و نزع الخاتم من الأصبع.

وضع ملابس الخارج و الحلي في خزانة خاصة.

منع أي شخص غريب دخول المطبخ.

منع التدخين و البصق في المطبخ.

التخسيس المستمر للعمال:

✓ ن مسئول

✓ فرق المراقبة

✓ حضور التجمعات التحسيسية.

2- المطب

- ✚ توفر الماء الكافي بالمطبخ (بارد وساخن ومعروف المصدر).
- ✚ استعمال مواد التنظيف (ارض - يدين - أواني - طاوولات) و التطهير (ماء جافيل).
- ✚ الجدران و السقف الداخلي: لون فاتح و المس لتسهيل نظافتها.
- ✚ منع تنظيف الأرض بالمكنسة (ينتج زوبعة غبار ناقله للجراثيم).
- ✚ تفادي تراكم المياه القذرة في المطعم (يجب سيلان سريع).
- ✚ منع استعمال نجارة الخشب على أرضية .
- ✚ فصل القطاع النظيف و القطاع الوسخ: إبعاد و فصل المواد الغذائية الخام و كيس الفضلات عن أماكن إعداد الأكل.

- ✚ تنظيف و تطهير آلات و أدوات العمل باستمرار بعد كل استعمال.
- ✚ تجفيفها و تخزينها في مكان امن.
- ✚ نظافة الثلاجة أو القاعة الباردة.
- ✚ نظافة المخزن و قاعة الملابس.
- ✚ نظافة المراحيض. - قنوات الصرف المياه في حالة جيدة.
- ✚ محاربة : - فئران - حشرات. - . - كلاب. او فضلات الحيوانات.
- ✚ نفايات مؤقتة في المطبخ في سلة مغلقة.
- ✚ تجمع الفضلات : - تخزين ثم ترمى بعيدا.... ← القمامة العمومية.
- ✚ تهوية - منافذ التهوية.

3- مواد الغذائية

النقل: وسائل خاصة : - نظيفة - مراقبة.

مراقبة المواد الغذائية عند الاستلام (مصادر التمويل).

التخزين: على رفوف آمنة من التلوث / إتلاف (الشمس _ الغبار _ المطر _ الحشرات _ القامة

_ مواد التنظيف...).

الترتيب الجيد لأغذية.



وضع مواد غذائية سريعة الإلتلاف في جهاز التبريد (بيوت باردة / ثلاجة) مراقب بمحرار.

لا تضع على الأرض مباشرة.

للحوم: مدة الحفظ 10 أيام بعد الذبح ($6^{\circ}C$).

للحم المرحي: يحضر قبل استعماله مباشرة (2 ساعة).

للحم المجمد: إزالة التجمد تحت درجة حرارة طبيعية ثم استعماله.

البيض: _ الخضر _ المصبرات _ الحبوب _ الحليب

الاستعمال / التحضير: احترام اتجاه السير _ دائماً السير إلى الأمام (من استقبال المواد إلى الاستهلاك).

المادة الأولى مستقبلة = الأولى مستعملة).

التنظيف: استعمال الماء بكثرة (م / جافيل عند الضرورة).

الماء: نظيف و مراقب من طرف المصالح الصحية و البلدية.

4- التوزيع

72 ساعة : عدد أطباق 3 أيام في مكان خاص و امن كئلاجة نظيفة.

فصل الاطعمة الطازجة و الاطعمة المطهية.

توزيع الطعام مباشرة بعد الطهي.

الطعام المحضر باردا و الطعام المطهي.

حذار من تقديم الاكل القديم او الباقي من الايام السابقة = سم

بقايا الاطعمة ترمى في القمامة



تنظيف الاطباق و الطاولات مباشرة بعد نهاية التوزيع.

رمي الفضلات المجمعة مباشرة بعد نهاية الخدمة.

5- التبريد

التصريح (الاجباري) هو الابلاغ:

بكل تسمم غذائي جماعي.

أو ملاحظة عدم احترام شروط النظافة. _ للمصالح المعنية:

➤ مديرية التجارة.

➤ المكتب البلدي لحفظ الصحة (B.H.C).

➤ مديرية الصحة او مصلحة الوقاية .