

منع التلوث من خلال اليدين

يجب على منشأة الغذاء تقليل ملامسة الأطعمة الجاهزة للأكل باليدين العاريين إما من خلال للاستخدام مرة واحدة قفازات أو من خلال اتباع الإجراءات المذكورة: **مطلوب**

موافقة من الجهة التنظيمية المختصة

يجب الاحتفاظ بالوثائق داخل منشأة الغذاء التي تثبت أن موظفي الغذاء الذين يلمسون الأطعمة الجاهزة للأكل باليدين العاريين يستخدمون اثنتين أو أكثر من إجراءات الوقاية التالية:



- غسل اليدين مرتين
- فرش الأظافر
- استخدام مُعقم اليدين بعد غسل اليدين
- برامج تحفيزية تساعد أو تشجع موظفي الغذاء على عدم العمل عند المرض؛ أو
- أي إجراءات وقائية أخرى معتمدة من الجهة التنظيمية

يجب الاحتفاظ بالوثائق في منشأة الغذاء والتي تتضمن تدريب الموظفين، وتوثق الإجراءات التصحيحية المتخذة عند عدم الالتزام بالسياسات.

بالإضافة إلى ذلك، يجب إدراج جميع الأطعمة التي ستلمس باليدين العاريين في الوثائق. مثال: 'سيبيع العاملون في المنشأة' "طريقتي الوقاية التاليتين: غسل اليدين

مرتتين واستخدام فرشاة الأظافر عند التعامل باليدين العاريين مع الأطعمة الجاهزة للأكل التالية: خبز البرغر، والخس، والطماطم، والبصل، والمخللات، والجبن، وما إلى ذلك '.

يجوز للعاملين في مجال الأغذية لمس الأطعمة المكشوفة والجاهزة للأكل بأيديهم العارية إذا كانت المنشأة لا تقدم خدماتها لفئة سكانية معرضة بشكل كبير للإصابة، وتستوفي المتطلبات المذكورة أعلاه بالإضافة إلى ما يلي: يُقر العاملون في قطاع الأغذية بتلقيهم تدريباً عن:



- a. الطريقة الصحيحة لغسل اليدين
- b. متى يجب غسل اليدين
- c. أين يجب غسل اليدين
- d. العناية الصحيحة بالأظافر
- e. مخاطر ملامسة الأطعمة باليدين العاريين
- f. الممارسات الصحية السليمة
- g. سياسات صحة الموظفين (بما في ذلك حالات الاستثناء والقيود)
- h. حظر ارتداء المجوهرات



متى يجب غسل اليدين؟

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| قبل وبعد تناول الطعام | قبل وبعد إعداد الطعام |
| قبل وبعد رعاية شخص مريض | بعد استخدام المرحاض |
| قبل وبعد معالجة جرح أو إصابة | بعد التعامل مع القمامة |
| بعد تنظيف أنفك أو السعال أو العطس | بعد التعامل مع حيوان أو فضلات حيوانية |