

## صحة الأفراد

يجب على الأشخاص الذين يلامسون أجزاء الحيوانات و اللحوم الصالحة للإستهلاك الأدمى أن يراعوا الآتى:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية
  - إرتداء ملابس واقية مناسبة لظروف العمل و يجب التأكد من أن الملابس الواقية التى يمكن إستخدامها مرة أخرى دائما نظيفة قبل و أثناء العمل.
  - إذا كان هناك إرتداء للجوانتى أثناء عملية الذبح و السلخ و كذلك تداول اللحم فيجب التأكد من أن هذه الجوانتيات مناسبة لكل عملية مثل الجوانتى المعدن الغير قابل للصدأ، النسيج الصناعى، اللاتكس و إستخداماتهم طبقاً للمواصفات مثل يجب غسل الأيدى قبل الإستخدام، تغيير الجوانتى أو تنظيفه و تطهيره عند تلوثه.
  - يجب فوراً غسل و تطهير الأيدى و الملابس الواقية عند ملامستها أى أجزاء حيوانية غير طبيعية حيث أنها تحتوى على ميكروبات تنتقل عن طريق الغذاء.
  - تغطى أى جروح أو إصابات بالبلاستر المضاد للماء.
  - تحفظ الملابس الواقية و أى متعلقات شخصية فى أماكن خاصة بعيداً عن تواجد اللحوم.
- الأشخاص الذين يلامسون أجزاء الحيوانات أو اللحوم الصالحة للإستهلاك الأدمى سواءً بطريقة مباشرة أو غير مباشرة يجب فى تشغيلهم:
- إذا كان ضرورياً، يتم عمل فحص طبي لهم قبل و أثناء توظيفهم.
  - لا يصرح بالعمل إذا كان مريضاً أو مشكوك فى أنه حامل لأى مرض يحتمل نقله عن طريق اللحوم.
  - لابد من إبلاغ المسئول عن العمل فى حالة وجود أى مرض.

المصدر: Codex FAO/WHO 2004 مسودة الممارسة الصحية للحوم. فى تقرير الجلسة العاشر لبلجنة الأدمى على اللحوم. Rome. 04/27/16. Alinorm (ويمكن الحصول عليه تحت: ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04\_16e.pdf).





في أى عملية لإنتاج الأغذاء ، يبدأ تلوث المنتج من الحيوان ، من البيئة المحيطة أو من الأشخاص الموجودين في تلك العملية. يعانى الإنسان من

عديد من الأمراض يمكنها الانتقال إلى أشخاص آخرين عن طريق اللحوم أو يحملوا مسببات الأمراض بشكل غير متعمد. وهناك العديد من الميكروبات التي تعيش في أجسامنا أو عليها ولا تسبب أمراض.

بالرغم من أن هذه الميكروبات نفسها إذا تواجدت في مادة غذائية أو

عليها ربما تنتج مواد سامة تسبب أمراض خطيرة في مستهلكين غير متأكد إصابتهم.

في هذا الجزء يختبر الإجراءات التي يجب على متداول الغذاء أن يتبناها

لتقليل خطر تلوث المنتج.

## صحة الإنسان

الغرض من أى كائن حي هو أن يعيش مدة أطول ويحافظ على بقاء أنواعه وهذا هو حقيقة الميكروبات فهي تسبب أمراض للحيوان والإنسان. عندما يدخل الميكروب المسبب للمرض الجسم ويسبب مرض

فإنه يتكاثر ويعمل نسخ كثيرة منه لكي تنتشر في مخرجات العائل المريض. هذا فإن الأمراض التنفسية تنتشر في إفرازات الأنف وبلغم

المريض وتنتشر في البيئة والضحايا الأخرى الممكنة عن طريق الكحة

والعطس ، بينما الأمراض المعدية المعوية تنتشر من المريض خلال البراز والقيء.

إذا كان الشخص مريض وخصوصاً لو كان المرض ذو طبيعة معدية و

معوية، هذا الشخص لا ينبغي أن يتعامل مع الأكل. لأنه من المحتمل أن

أيدى الشخص أو ملابسه تكون ملوثة بميكروب مسئول عن مرض ،

حتى ذلك هو أو هي لابد أن يفعل كل شئ لكي يقلل هذا الخطر. هذه الميكروبات والكائنات تكون شديدة الإحتمال إلى حد ما وكافية فممكن

أن تقاوم طرق الأغذية السيل العادية

مما يسبب خطر للكل. بعض الكائنات الحية تظل أيضاً في الجسم حتى

أن يشفى الإنسان من المرض ويمكن أن تكون في البراز. لذلك ينصح

بفحص عينات برازية لمسببات الأمراض المعدية المعوية قبل أن يتعامل

الشخص مرة أخرى مع الغذاء ، أو أن يكون هناك فترة ولتكن ثلث

أسابيع بعد الشفاء في خلها لا يتعامل الشخص مع الأكل.

يجب الملاحظة أن هناك بعض الأفراد يصبحوا حاملين مدى الحياة لأمراض مثل التيفود.

الجروح، السحجات و أمراض أو إصابات الجلد الأخرى لابد أن

تغطى ، مستخدمين البيلستر الأزرق الواقي ضد الماء أو جوانتيات مضادة

للماء. هذا لأنه أثناء عملية الشفاء لأمراض الجلد ، يتكاثر ميكروب

المكور العنقودي الذهبى حول الإصابة. هذا الميكروب يمكنه الانتقال إلى

الغذاء ، وهناك ينتج السم المسبب للتسمم الغذائي.

## الملابس

ملابس الأفراد يمكنها أن تحمل ميكروبات تتجمع من مصادر متنوعة

وعديدة إلى بيئة تصنيع الغذاء. لكي تبقى الغذاء من ملابس الأفراد ، يجب

إرتداء ملابس واقية. يجب أن تكون البيلستر فاتحة اللون لكي يتعرف

بسهولة على الملوثات ونظافة هذه الملابس لا يجب تغيير الملابس الواقية

على الأقل عند بداية كل يوم عمل ، وعند تلوثها. مثالي أ، تنظيف

الملابس الواقية يجب أن يعمل عند أوقات منتظمة خلال اليوم ، بمعدل

مناسب لحجم الإنتاج والتلوث.

يجب إرتداء أحذية نظيفة مضادة للماء ، ويجب أن تنظف قبل البدء في

العمل و بعد الراحة و عند نهاية العمل. هذه الأحذية يجب عدم

إستخدامها في أى مكان آخر بخلاف صالة تجهيز الطعام، وأحذية منفصلة يجب أن تكون لأفراد العاملين في مناطق شديدة

الخطورة وفي

المناطق " القذرة " .

الميكروبات ، يمكن مع الإنتباه الجيد للنظافة الشخصية أن يقل خطر التلوث.

الحذر من لمس الأذن و الأنف و الفم و العين و الشعر أثناء العمل فى مواد غذائية. هذه الأماكن من الجس م ممكن أن تحمل أعداد كبيرة من

الميكروبات التى يمكنها أن تنتقل للأغذية. كذلك ممنوع مضغ اللبان ،

تناول الطعام ، البصق و التدخين حيث أن كل هذا فيه لمس الفم و اللعاب يمكنه أن ينتشر فى الجو المحيط.

يجب الحفاظ على نظافة الأيدي و تقليم أظافر الأصابع. يجب غسل الأيدي:

• قبل الدخول لمنطقة تصنيع الغذاء ؛

• بعد إستخدام الحمام ؛

• بعد السعال، العطس أو لمسى الوجه و الشعر ؛

• بعد تداول أى بقايا ؛

• قبل تداول أى طعام أو أدوات لا مس الطعام ؛

• بعد تداول أى طعام أو أدوات لا مس الطعام ؛

• عند ترك منطقة تصنيع الغذاء.

إذا كان هاك إرتداء للجوانتيات، يجب تنظيف الأيدي و يجب أن تنظف الجوانتيات تماماً مثل الأيدي.

طريقة غسل الأيدي:

• إشطف الأيدي بماء دافئ ؛

• إستخدم الصابون و إدعه جيداً فى كل أجزاء الأيدي و الأصابع ؛

• إستخدم فرشاه صغيرة تحت أظافر الأصابع و فى ثنيات الأيدي و

الأصابع ؛

• إشطف الأيدي بماء دافئ ؛

• أعد إستخدام الصابون و إدعه جيداً ؛

• إشطف جيداً ؛

• جفف الأيدي جي دة .

نظام التوكويد الملون يسمح للتعرف السهل على الأدوات المخصصة لكل

منطقة تصنيع.

إرتداء الحلى ، الساعات و أى أنواع أخرى يجب أن تمنع. لأن

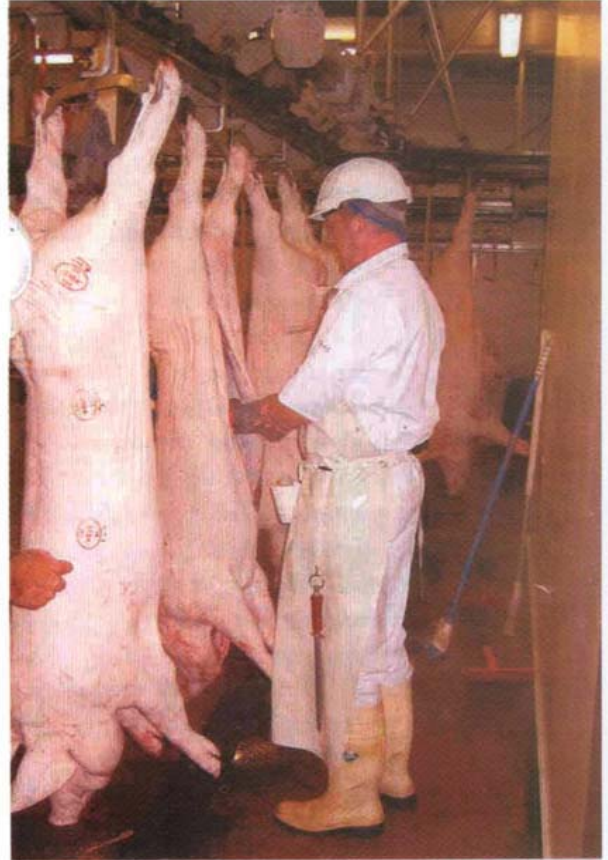
القاذورات ، والميكروبات مثل المكور العنقودى الذهبى يمكنها أن تقيم

على و حول هذه الأشياء ، و يمكنها كذلك أن التلوث بأجسام غريبة إذا

وقعت فى الغذاء.

كذلك أدوات التجميل ، الأظافر الصناعية و رموش العين و الروائح

القوية لا يسمح بها لتجنب خطر التلوث أو إفساد الطعام.



صورة 11.1 الممارسة الجيدة: إستخدام مرايل نظيفة لونها فاتح وكذلك أحذية واقية (بوت)

### النظافة

كل أجزاء الجسم تحمل العديد من الملوثات، بما فيها المكور العنقودى الذهبى. حيث أنه من المستحيل لأى شخص أن يزيل كل هذه

كل الخطوات السابقة يجب أن تتبع لتقليل خطر التلوث. هناك لإضافة  
إختيارية ألا وهي المنظفات ، يمكن إستخدامها بعد تجفيف  
الأيدى ، و  
هذا لا يحل محل الخطوات السابقة.  
مهم أن إستخدام الماء الدافئ يكون نظيف أ ، صالح لل استخدام و  
ماء جارى  
و الماء المستخدم يصرف بعيد أ عن منطقة تجهيز الغذاء. إستخدام  
الصابون هام لرفع الأوساخ من الأيدى و يجب أن يكون عديم الرائحة  
حتى لا يؤثر على المادة الغذائية.

التجفيف مهم جداً . معظم الميكروبات قابلة للتجفيف. و خطر  
التلوث  
يقل بالتجفيف. طريقة التجفيف يجب أن يستخدم فيها فوط نظيفة  
تستخدم  
لمرة واحدة. الفوط التي يعاد إ س تخدامها ممكن تدرج ياً أن  
تكون أكثر  
تلوث أ عن الأيدى المراد تجفيفها ، حيث أن كل إستخدام  
س و ف يضيف  
بعض الميكروبات إليها. مجففات الأيدى الدافئة يمكن أن تسبب إنتشار  
للميكروبات فى النقط إلى البيئة ، و غالب أ ما يستخدم الناس  
المجففات  
لوقت كاف حتى يتم جفاف الأيدى كام لأ .