



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

# دليل عمل مندوب وزارة الشؤون البلدية والقروية في لجنة الاستقصاء الوبائي

٢٠٢٠م / ١٤٤٣هـ



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ





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

# دليل عمل مندوب وزارة الشؤون البلدية والقروية في لجنة الاستقصاء الوبائي

١٤٣٠هـ / ٩ / ٢٠٢٠م

ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٠هـ  
فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية  
دليل عمل مندوب وزارة الشؤون البلدية والقروية في لجنة الاستقصاء  
الوبائي. / وزارة الشؤون البلدية والقروية. - الرياض، ١٤٣٠هـ

٥٦ صفحة، ١٧,٥ × ٢٧,٥ سم

ردمك: ٨-١٨-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨

١- الصحة الوقائية. السعودية ٢- السعودية. الخدمات العامة أ. العنوان

١٤٣٠/٨٠٠٨

ديوي ٩٥٤, ٦١٥

رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٠٨

ردمك: ٨-١٨-٨٠٠٨-٦٠٣-٩٧٨

## تقديم

في إطار اهتمام وزارة الشؤون البلدية والقروية بأعمال الرقابة الصحية فقد قامت الوزارة بإصدار لوائح الاشتراطات الصحية لضمان إنتاج وسلامة وصحة المواد الغذائية للمحافظة على الصحة العامة ووقاية الإنسان من الأمراض ولتلافي القصور الذي قد يحدث من القائمين بالمنشآت الغذائية بتطبيق الممارسات الصحية السليمة وممارسات التصنيع الجيدة فقد تم إصدار لائحة الغرامات والجزاءات عن المخالفات البلدية، إضافة إلى ذلك فإن قرار مجلس الوزراء الموقر رقم (٢٤٨) في ٦/١١/١٤٢٧هـ قد أوكل لسمو وزير الشؤون البلدية والقروية إصدار قرار عقوبة التسمم الغذائي بعد ثبوت مسئولية المنشأة عن حادثة التسمم. وربة من الوزارة في تطوير أداء عمل ممثل الوزارة في لجنة الاستقصاء الوبائي والقيام بدوره على أكمل وجه فقد أتى إصدار هذا الدليل ليكون عوناً لممثل الوزارة في لجنة الاستقصاء الوبائي.

والله الموفق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

يوسف بن صالح السيف

## قائمة المحتويات

٥	تقديم
٦	الباب الأول: التعاريف
٨	الباب الثاني: إجراءات الاستقصاء الوبائي في حالة وقوع حادثة تسمم غذائي
١٠	أولاً: إجراءات التفتيش على المنشأة الغذائية (الاستقصاء الميداني)
١٠	ثانياً: الدراسات الوبائية
١٢	ثالثاً: الفحوصات والتحليل المخبرية
١٤	الاستقصاء الميداني (التفتيش على المنشأة أو المؤسسة الغذائية)
١٤	أولاً: مقابلة مدير أو مدراء المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي
١٥	ثانياً: فحص المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي
١٨	ثالثاً: تقييم خاص للإجراءات التي خضع لها الغذاء المعني بالاستقصاء
١٩	رابعاً: مقابلة العاملين (متداولي الأغذية) بالمنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي
٢٠	خامساً: مراجعة إجراءات التشغيل والنظافة بشكل عام بالمنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي
٢١	سادساً: سحب عينات ومسحات من الأغذية والتجهيزات الخاصة بالمنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي
٢١	سابعاً: تحليل نتائج الاستقصاء الوبائي عن فاشية التسمم الغذائي وكتابة التقرير النهائي



## الباب الأول: التعاريف

### عينة مركبة «Combined Sample»:

عينة ناتجة من خلط مجموعة أو عدد من العينات الأولية.

### عينة جودة «Quality Sample»:

جزء من العينة المركبة بعد خلطها ومزجها جيداً والتأكد من تجانسها، ثم اختصارها في الحجم بغرض الفحص والتحليل.

### عينة مكملية «Complementary Sample»:

عينة يعاد أخذها من نفس البضاعة وبنفس الطريقة.

### عينة مماثلة «Similar Sample»:

عينة تحفظ لدى كل من المسؤول عن السلعة بالمنشأة، والشخص الذي قام بسحب العينة، وتتبع في سحبها نفس الإجراءات والطريقة التي أخذت بها العينة الأصلية وفي نفس الوقت، وتحت نفس الظروف.

### العبوة «Package»:

أى شكل يحوى الغذاء للبيع كوحدة واحدة مستقلة سواء كان مكشوفاً أو مغلقاً.

### لجنة الاستقصاء الوبائي: «Epidemiological Investigation Committee»

لجنة مكونة من وزارة الشؤون البلدية والقروية ووزارة الصحة ووزارة الداخلية والهيئة العامة للغذاء والدواء طبقاً لقراري مجلس الوزراء الموقر رقم ٦٧ في ١١/٤/١١هـ ورقم ٢٤٨ في ٦/١١/٢٧هـ لإجراء دراسات الاستقصاء الوبائي الخاصة بفاشيات الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء من خلال تحديد السبب والمتسبب وحصر المسؤولية عن التفشي والتوصية بالعبوبة وفقاً للتعليمات المنظمة لذلك.

### فاشية «Outbreak»:

زيادة غير متوقعة وغير مفسرة لحدوث مرض خلال مجموعة معينة من الأفراد في وقت ومكان محددين.

### التسمم الغذائي «Food Poisoning»:

أى مرض يحدث بسبب عدوى أو تسمم طبيعي عند تناول غذاء أو ماء.

### المرض المعدي «Infections Disease»:

كل مرض قابل للانتقال إلى الآخرين بأي طريقة كانت.

### الممرض (الكائن الممرض) «Pathogen»:

الميكروب المسبب للمرض.

### الطرد أو اللوط أو الرسالة «Lot»:

كمية بأكملها من صنف واحد من البضاعة.

### التشغيلة «Batch»:

مجموع العبوات التي تحتوى على نفس النوع والمصنعة في وقت محدد ومن دفعة إنتاج واحدة.

### عينة أولية «Primary Sample»:

كمية صغيرة من البضاعة تؤخذ عشوائياً وبنسب تتوقف على الكميات التي تمثلها في الرسالة.



## الباب الثاني: إجراءات الاستقصاء الوبائي

تمثل سلامة الغذاء والوقاية من الأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية أهم الواجبات التي تعنتي بها وزارة الشؤون البلدية والقروية لضمان صحة وسلامة المستهلكين وتعمل الوزارة على وضع القواعد والاشتراطات اللازمة لتلافي حوادث التسمم الغذائي والإجراءات الواجب اتباعها حيال ما يحدث منها إضافة إلى إقرار العقوبات والغرامات على المنشآت الغذائية التي يثبت مسؤليتها عن هذه الحوادث لما لذلك من أهمية في تحقيق العدالة وحماية حقوق المستهلك في حوادث التسمم الغذائي.

إن سلامة ودقة الإجراءات الوبائية مهمة للغاية إذ قد يترتب عليها استبعاد منتجات بكاملها من الأسواق وإغلاق منشآت غذائية مما يؤدي إلى خسارة اقتصادية فادحة وغيرها، كما أن من النتائج الإيجابية للتقصي الوبائي تصحيح الممارسات الخاطئة في تحضير الطعام أو حفظه والكشف عن الحالات المصابة أو الحاملة للعدوى من العاملين بالأغذية والمعلومات المجمعة يمكن أن تعطي مدلولات عن اتجاهات الحادثة أو الحوادث وأسباب تفشي المرض، وعلى لجنة الاستقصاء الوبائي التي تقوم بالاستقصاء الوبائي لحوادث التسمم الغذائي أن تكون ملمة بالعوامل المساعدة لحدوث الإصابة، وطرق انتقال الجراثيم أو السموم إلى الطعام. ومعرفة الوسائل والظروف البيئية المناسبة لنموها وتكاثرها، مثل درجة الحرارة والبرودة كما أن التحرك الفوري للجنة الاستقصاء الوبائي لأي حالات تظهر عليها أعراض مرضية بعد تناول أطعمة معينة، له أثر فعال في تحديد مصادر العدوى ومعرفة سبل الوقاية منها، والتقليل من انتشارها بين المستهلكين.

لذا فقد تم تشكيل لجنة الاستقصاء الوبائي طبقاً للبند ثالثاً في قرار مجلس الوزراء المؤقر رقم (٦٧) في ١١/٤/١٤١١هـ ورقم (٢٤٨) في ٦/١١/١٤٢٧هـ القاضي بأن «تقوم لجنة مكونة من وزارة الشؤون البلدية والقروية، ووزارة الداخلية، ووزارة الصحة، والهيئة العامة للغذاء والدواء بالتحقيق في حوادث التسمم الغذائي وتحديد السبب والمتسبب وحصر المسؤولية وترفع اللجنة توصياتها متضمنة التوصية بالعقوبة المناسبة إلى وزير الشؤون البلدية والقروية ليقرر توقيع العقوبة المناسبة....» وتكمن أهمية دور مندوب الوزارة في القيام بما يلي:

١. استلام البلاغات الأولية لاشتباه فاشيات تسمم غذائي.
  ٢. إجراء الاتصال مع أعضاء لجنة الاستقصاء الوبائي والتنسيق معهم للبدء مباشرة في إجراءات عملية الاستقصاء للسيطرة على فاشيات التسمم الغذائي.
  ٣. متابعة الحالات التي تظهر عليها أعراض مرضية والوقوف على مدى انتشار المرض وذلك عن طريق تقارير المستشفيات والمراكز الصحية وغيرها التي تؤكد أنها أعراض تسمم غذائي.
  ٤. التفتيش على المنشأة الغذائية.
  ٥. دراسة نتائج التحليل الوبائي الوصفي والإحصائي مع بقية أعضاء اللجنة.
  ٦. الاشتراك في دراسة نتائج التحاليل المخبرية للأغذية والعاملين والمصابين إلى جانب نتائج التفتيش على المنشأة الغذائية.
  ٧. الاشتراك مع بقية لجنة الاستقصاء بكتابة التقرير النهائي عن الفاشية والتوصية بالعقوبة المناسبة.
  ٨. متابعة تنفيذ العقوبة بعد إقرارها من سمو وزير الشؤون البلدية والقروية إضافة إلى متابعة أي توصيات مقترحة لمنع تكرار مثل هذه الحوادث في المستقبل.
- وفيما يلي شرح مبسط عن كيفية إجراء الاستقصاء الوبائي حيث إن التصرف الجيد وسرعة الإلمام بالمشكلة ومنع وقوع حالات إضافية من نفس المصدر هي السمات الأساسية للاستقصاء الناجح.
- وتبدأ عملية الاستقصاء عند وصول عدد من الأشخاص (اثنين أو أكثر) الذين ظهرت عليهم أعراض مرضية ويحتمل أن يكون السبب تناولهم طعام ملوث وتم تشخيص الحالة على أنها اشتباه تسمم غذائي في المستشفى أو المراكز الصحية التي استقبلت الأشخاص المصابين وبذلك يتم التبليغ فوراً من خلال تقرير بلاغ أولي عن حادثة تسمم غذائي بالفاكس أو البريد الإلكتروني المرسل من الأمانات إلى الوزارة.
١. استلام البلاغ الأولي عن اشتباه فاشية تسمم غذائي ويشتمل على:
    - أ. رقم البلاغ وتاريخه.
    - ب. عدد من تناولوا الطعام والعدد الإجمالي للمصابين وعدد المنومين وعدد من خرجوا من المستشفى وعدد الوفيات لا قدر الله.
    - ج. الأعراض المرضية التي ظهرت على المصابين.
    - د. معلومات عن مصدر أو مصادر الطعام موضع الاشتباه.
    - هـ. ساعة وتاريخ تناول الأطعمة والمشروبات وساعة وتاريخ ظهور الأعراض المرضية.



و. نوع الأطعمة والمشروبات المشتبه بها خلال ٧٢ ساعة قبل ظهور الأعراض المرضية.

ملحوظة: وبغض النظر عن حجم التفشي، فإن استقصاء تفشي مرض ينقله الغذاء يشمل عادة مايلي:

١. الاستقصاء الغذائي والبيئي (التفتيش على المنشآت الغذائية).

٢. الدراسات الوبائية.

٣. الفحوصات والتحليل المخبرية.

### أولاً: إجراءات التفتيش على المنشأة الغذائية :

تتطلب إجراءات التقصي في المنشآت الغذائية أثناء تفشي مرض يحمله الغذاء مايلي:

- مقابلة مدير أو مدراء المنشأة أو المؤسسة الغذائية.
- مقابلة العاملين الذين لهم دور في تصنيع وإعداد الأغذية التي يشتبه ارتباطها بالتفشي ومراجعة نظافتهم وحالتهم الصحية بما في ذلك أخذ عينات منهم للتحليل إضافة إلى مراجعة سجلات الموظفين (لمعرفة ما إذا كان هناك أشخاص مرضى أثناء فترات معينة).
- مراجعة إجراءات التشغيل والنظافة بشكل عام.
- تقييم خاص للإجراءات التي خضع لها الغذاء المعني بالتقصي إلى جانب قياس درجات الحرارة والنشاط المائي والوسط القاعدي (درجة الحموضة) باستخدام الأجهزة الملائمة.
- جمع العينات الغذائية والمسحات من الأواني والأدوات والأسطح وغيرها.
- تقييم نظام تزويد المياه في المنشأة.

### ثانياً: الدراسات الوبائية :

يبدأ التحقق في حادثة تفشي مرض منقول عن طريق الغذاء بتقييم جميع المعلومات المتوفرة الذي من شأنه أن يؤكد أو ينفي وجود حادثة التفشي هذه ليسمح بوضع تعريف عملي للحالة على أسس علمية. ولخطورة الموقف يجب المبادرة بهذا التقييم مباشرة واستكمالها من أجل منع حدوث حالات عدوى أو تسمم إضافية ويجب أن يشمل:

١. التحقق من صحة المعلومات.

٢. الحصول على تقارير الفحوصات المخبرية التي أجريت للعينات والمسحات التي تم سحبها.

٣. تحديد حالات الإصابة والحصول على معلومات عنها.

٤. التأكد من جمع العينات الإكلينيكية والغذائية والبيئية المناسبة.

و لكي يتم إجراء التحقيقات الوبائية على أكمل وجه يجب السرعة في مقابلة الأشخاص المصابين للحصول على صورة واضحة عن الخصائص الوبائية والسريية لهؤلاء الأشخاص وأي تأخير في إجراء المقابلات قد يجعل الأشخاص غير قادرين على تذكر أي معلومات (نوع الأطعمة - المشروبات - ساعة تناول الأطعمة وغيرها) وتشمل المقابلات على الاستفسارات التالية:

١. تفاصيل إحصاء سكاني، بما في ذلك الوظيفة.

٢. التفاصيل السريية بما في ذلك تاريخ بداية ظهور الأعراض (الإصابة) فترة وحدّة الأعراض.

٣. الزيارات التي تمت للمستشفيات أو مراكز تقديم الرعاية الصحية.

٤. الاتصال مع أشخاص مصابين آخرين.

٥. تاريخ استهلاك الغذاء.

٦. تاريخ التعرض للغذاء الذي يشتبه به.

٧. وجهة نظر المصاب عن سبب الإصابة.

٨. هل المصاب يعرف أشخاص آخرين مصابين بنفس الحالة المرضية.

٩. قاسم التعرض المشترك للخطورة فيما بين المصابين بنفس العدوى وبناء على المعلومات الأولية التي تم جمعها عن طريق إجراء المقابلات الشخصية مع المصابين وعن طريق المختبر والتفتيش على المنشأة الغذائية من الممكن وصف الحادثة بمفاهيم وبائية مبسطة ووضع فرضيات تمهيدية عن مسببات التفشي. وقد يستلزم الأمر الاستمرار في التقصي للحصول على معلومات أكثر دقة وفي النهاية يتم عمل:

### ١. الدراسات الوبائية الوصفية وتشتمل على:

أ. وضع تعريف للحالة.

ب. تحديد حالات الإصابة والمعلومات المأخوذة منها.

ج. تحليل البيانات حسب الصفات الزمنية والمكانية والشخصية.

د. تحديد الأشخاص المعرضين لخطورة الإصابة.

و. وضع الفرضيات الخاصة بالتعرض للخطورة والوسيلة المسببة للمرض.

ز. مقارنة الفرضيات مع الحقائق.

ح. تقرير الحاجة إلى دراسات تحليلية لاختبار الفرضيات.





## ٢. الدراسات الوبائية التحليلية:

تستلزم عادة مقارنة الخصائص العامة لمجموعة من الأشخاص الأصحاء مع مجموعة أشخاص مصابين بالمرض لتمييز العلاقة بين طريقة التعرض للإصابة بالمرض ونوعية المرض المراد التحقق فيه ويتم ذلك عن طريق دراسات إحصائية.

### ثالثاً: الفحوصات والتحاليل المخبرية:

تحدث معظم حوادث تفشي الأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية بسبب تلوث ميكروبي والتحقيق فيها يتطلب عادة اختبارات ميكروبية إلا أنه من الممكن وقوع حوادث تفشي أمراض بسبب غذاء ملوث كيميائياً بالرغم من أنها أقل شيوعاً من الحالات الميكروبية.

وبذلك يكون دور المختبر الإكلينيكي في حوادث تفشي الأمراض التي ينقلها الغذاء ما يلي:

- التأكد من أن سحب العينات الإكلينيكية المناسبة.
- تنظيم الفحوصات المخبرية الملائمة للعينات الإكلينيكية.
- العمل مع بقية أفراد لجنة الاستقصاء لكشف وتشخيص الكائن الممرض المرتبط بالتفشي.

أما دور المختبرات التي تقوم بفحص الأغذية في حوادث تفشي الأمراض التي ينقلها الغذاء تشمل ما يلي:

- إعطاء المعلومات اللازمة حول العينات الغذائية المناسبة الواجب أخذها.
- القيام بالفحوصات المخبرية الملائمة للغذاء للكشف عن أية كائنات ممرضة أو سموم أو مواد كيميائية.
- التوجيه بالقيام بعمليات أخذ عينات إضافية (تكميلية) عند اكتشاف كائن معين في الغذاء.
- العمل مع المختبر الإكلينيكي لعمل الترتيبات اللازمة لإجراء التحاليل أو لعمل تشخيص إضافي للكائنات الحية الدقيقة (مثل: تحديد السلالات، تحديد الفيروسات المهاجمة للبكتيريا أو البكتيريوفاج، التحديد الجزيئي للسلالات الفرعية وقياس مقاومة المضادات الحيوية).
- دعم التحقيقات الوبائية والبيئية في الكشف عن الممرضات في الغذاء المشتبه به وفهم كيفية حدوث التفشي.

وفيما يلي سنتناول مهام وواجبات رئيس لجنة الاستقصاء الوبائي في إدارة حوادث التسمم الغذائي (مندوب وزارة الشؤون البلدية والقروية) بالتفصيل ويشمل ما يلي:

١. الاستقصاء الميداني (التفتيش على المنشأة الغذائية).
٢. المشاركة في جمع المعلومات والبيانات ودراسة نتائج التحاليل المخبرية والتحقيقات الوصفية والتحليلية ووضع المنشأة من حيث تطبيقها للوائح الاشتراطات الصحية للوصول إلى دلائل وقرائن لتتمكن اللجنة من تحديد السبب والمتسبب وحصر المسؤولية على المنشأة الغذائية المشتبه بها ومن ثم اقتراح العقوبة الملائمة.
٣. تطبيق لائحة الغرامات والجزاءات عند مخالفة لوائح الاشتراطات الصحية الموجودة بالمنشأة الغذائية طبقاً لقرار مجلس الوزراء الموقر رقم (٢١٨) في ١٤٢٢/٨/٦هـ.
٤. متابعة التزام المنشأة الغذائية بتلافي المخالفات التي تم حصرها أثناء التفتيش عليها وتحتاج لوقت لتنفيذها طبقاً للمهلة المعطاة.
٥. متابعة تطبيق ما تتوصل إليه اللجنة سواء ما يندرج تحت لائحة الغرامات والجزاءات أو عقوبة التسمم الغذائي بعد إقرارها من سمو وزير الشؤون البلدية والقروية.





## الاستقصاء الميداني (التفتيش على المنشأة أو المؤسسة الغذائية)

وتشتمل على:

١. مقابلة مدير أو مدراء المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي.
٢. فحص المنشأة أو المؤسسة الغذائية.
٣. سحب عينات من الأغذية والتجهيزات.
٤. مقابلة وفحص العاملين بالمنشأة أو المؤسسة الغذائية.
٥. تقييم خاص للإجراءات التي خضع لها الغذاء المعني بالتقصي إلى جانب قياس درجات الحرارة والنشاط المائي ودرجة الحموضة باستخدام الأجهزة المناسبة.
٦. مراجعة إجراءات التشغيل والنظافة بشكل عام.
٧. تحليل نتائج الاستقصاء الوبائي وكتابة التقرير النهائي.

### أولاً: مقابلة مدير أو مدراء المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي:

يجب على مندوب الوزارة قبل التوجه إلى المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها في الحادثة أخذ فكرة عامة عنها من سجل الرقابة الصحية الخاص بها في الأمانة أو البلدية ثم بعد ذلك يتوجه وباقي أعضاء لجنة الاستقصاء الوبائي إلى هذه المنشأة وعندها يتم عمل ما يلي:

- أ. يقوم مندوب الوزارة بتعريف نفسه وأعضاء اللجنة المرافقين للمدير المسئول عن المنشأة الغذائية.
- ب. اشرح له أن الهدف من الاستقصاء هو معرفة الأسباب أو العوامل التي أدت إلى وقوع حادثة التسمم ليتم اتخاذ الإجراءات الوقائية وأيضا يمكن بذلك السيطرة على هذه المشكلة وعدم تكرارها.
- ج. خلق مناخ لروح التعاون لأن موقف العاملين مع فريق الاستقصاء يتأثر بالعلاقة الإيجابية، كما أن ذلك يساعد على التفاعل بين الإدارة ولجنة الاستقصاء الوبائي.
- د. احترام وضعية ومشاعر المسئول عن المنشأة والعاملين لأن الأسلوب الدفاعي متوقع منهم.

- هـ. اشرح للمدير المسئول أن هناك عدة عوامل قد تساهم في التلوث أو تكاثر الميكروبات قبل وصول الطعام تحت سيطرته وأنه هنا لدراسة إمكانية استقصاء هذه الاحتمالات.
- و. اطلع على قائمة الطعام ومعلومات حول إعداد المنتج وطريقة سير المنتج، أسماء الأشخاص المسئولين عن عمليات معينة وأي سجلات أخرى ذات علاقة بالحالة.
- ز. اشرح للمدير المسئول ما تعتمزم القيام به من عمل والفوائد التي قد يحصل عليها من جراء ذلك لتدريب العمالة لديه.
- ح. حافظ على السلوك غير المتحيز ولتكن حيادياً أثناء زيارتك ولا تتصرف عن الأهداف التي جئت من أجلها وهي معرفة مصادر وطريقة التلوث الميكروبي أو الكيميائي للطعام، وأكثر الجراثيم المحتمل بقاؤها والخطوات المتبعة في المنشأة أو المؤسسة لقتل الجراثيم أو تقليل عددها وعندما تحصل على معلومة قم مباشرة أنت أو احد أعضاء اللجنة بتدوينها.

### ثانياً: فحص المنشأة أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي:

يختلف الاستقصاء البيئي للتفتيش الذي يسببه مرض منقول عن طريق الغذاء بشكل كبير عن التفتيش الروتيني الذي يجري للكشف عن مخالفات لوائح الاشتراطات الصحية. الاستقصاء البيئي المرتبط بالتفتيش يجب أن يعتمد على توفر البيانات من جهات استقصاء أخرى متعددة الجوانب. مثل هذا الاستقصاء ينبغي أن يعمل على توضيح الظروف الفعلية التي تم من خلالها إعداد الغذاء الذي يشبه ارتباطه بالتفتيش (أو يعتقد ارتباطها) لا بد من تقصيصها بشكل شامل.

ومن السجلات التي من الممكن أن تكون مفيدة في الاستقصاء:

- قائمة الطعام، وصفات الطعام أو تركيبه المنتج.
- سجلات التصنيع.
- سجلات المشتريات والجرد.
- سجلات الشحن والوثائق الأخرى المرتبطة بمصدر الغذاء المشتبه به.
- خطط وسجلات برامج إدارة سلامة الغذاء.
- سجلات الأعمال التصحيحية.
- رسومات التدفق البيانية.



#### ٤. المرافق والخدمات:

##### أ. تقييم نظام تزويد المياه للمنشآت الغذائية:

- المياه متوفرة بكميات وضغط مناسبين.
- صلاحية المياه للاستهلاك الآدمي طبقاً للمواصفات المقررة.
- الخزانات العلوية والأرضية نظيفة ولا يوجد بها حشرات أو طحالب وغيرها من الملوثات.

##### ب. الصرف الصحي:

- المنشأة الغذائية لا تحتوى من الداخل على غرف التفتيش.
- مواسير السقوط أو مدادات الصرف ليس بها تسريب لضمان سلامة الأغذية.

#### ٥. التجهيزات:

- الأدوات والأواني والمعدات المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الأغذية صالحة للاستخدام.
- ألواح التقطيع غير مصنوعة من الخشب لأنها تأوي الميكروبات وكذلك مقابض السكاكين وغيرها.
- مصائد الحشرات موجودة بعدد كافي وصالحة للاستخدام.

#### ٦. المواد الأولية الخام:

- المواد الغذائية غير منتهية الصلاحية.
- المواد الغذائية غير ملوثة أي صالحة للاستهلاك الآدمي.

#### ٧. المستودع (التخزين):

- مواد التنظيف والتطهير وغيرها من الكيماويات توضع في خزائن محكمة الغلق وبعيدة عن المواد الغذائية.
- عدم تكديس المواد الغذائية ورسها بطريقة مرتبة وعدم وضعها على أرضية المستودع مباشرة.
- درجات الحرارة المطلوبة لحفظ المواد الغذائية المختلفة هي الموجودة بالفعل في المستودع.

- المخطط المعماري للمنشأة الغذائية.
- سجلات الشكاوي.
- سجلات النظافة.
- نتائج التحاليل المخبرية على الأغذية.
- سجلات التفتيش السابقة.
- سجلات العاملين (بما فيها سجلات الحضور والغياب) يجب أن يقوم مندوب الوزارة مباشرة بعد مقابلة المدير المسئول في إجراءات فحص المنشأة الغذائية المعنية بالتقصي برفقة أعضاء لجنة الاستقصاء الوبائي طبقاً للوائح الاشتراطات الصحية النظامية في نموذج (١) فعلى سبيل المثال يتم التحقق من الآتي:

#### ١. البيئة الخارجية المحيطة بالمنشأة الغذائية:

- لا تمثل خطراً على سلامة الأغذية.
- غير معرضة لأي مصدر للتلوث بشكل مباشر أو غير مباشر.

#### ٢. المبنى:

- التصميم الداخلي للمبنى يسمح بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الأغذية.
- كفاية التهوية لتجديد الهواء داخل أقسام المبنى إضافة إلى كفاية الإضاءة خاصة في أماكن استلام المواد الخام وإعداد وتجهيز الأغذية.
- عدم استخدام أسقف معلقة حرصاً على سلامة الأغذية.
- نظافة وسلامة الأرضيات والجدران والأسقف وخلوهم من أي تكسير أو شقوق لتجنب إيواء الحشرات وغيرها التي تلعب دوراً هاماً في نقل الميكروبات.

#### ٣. أقسام المنشأة:

- عدم وجود حشرات في جميع أقسام المنشأة.
- كفاءة أجهزة حفظ الأغذية.
- عدم القيام بأي أعمال لا تجيزها لوائح الاشتراطات الصحية النظامية مثل الذبح داخل المطعم.
- جميع حاويات النفايات مغلقة بإحكام.



في مخطط بياني تدفقي لتسهيل تقييم جميع العوامل المساهمة في حدوث. التفشي وينبغي أن يكون هذا المخطط مبنياً على ممارسات تمت أثناء حدوث التفشي ويوضح ما يلي:

- تدفق عمليات إنتاج الغذاء المشتبه به بدقة.
  - أسماء الأشخاص المشاركين في عمليات الإنتاج.
  - الأجهزة المستخدمة.
  - نتائج القياسات المأخوذة.
  - معلومات أخرى ذات العلاقة بالحادثة (التفشي).
  - 5. إجراء تحليل لخطورة التفشي: تحليل الخطورة في حالة التفشي يجب أن يشمل على الأسئلة التالية في كل مرحلة من مراحل تصنيع الغذاء الذي يحتمل ارتباطه بحدوث التفشي.
  - هل كان هناك إمكانية لوجود الكائنات الممرضة في أي مرحلة؟
  - هل كان هناك إمكانية لنمو الكائنات الممرضة في أي مرحلة؟
  - هل كان هناك إمكانية لبقاء الكائنات الممرضة من عمليات صممت لقتلها؟
- ويشمل هذا التحليل مايلي:
- مراقبة بيئة تداول الغذاء.
  - تقييم عوامل مثل مكان وتوفر المرافق المناسبة لغسل اليدين.
  - التأكد من وجود أماكن لإعداد الأغذية النيئة والجاهزة.

#### رابعاً: مقابلة العاملين (متداولي الأغذية) بالمنشأة أو المؤسسة

##### الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي:

- يجب القيام بمقابلة انفرادية لجميع متداولي الأغذية الذين يتعاملون معه مباشرة في إنتاج وتجهيز وتعليب وإعداد أو حفظ الغذاء المعني بالتقصي ومقدمي الطلبات ومساعدو الطباخين، وعمال النظافة) وإذا أمكن التحدث مع المديرين والعاملين المسؤولين عن إنتاج، ونقل، وتجهيز، وتغليف، وإعداد وتخزين الأطعمة لمستويات أخرى في سلسلة الغذاء إضافة إلى الأشخاص الذين يجهزون الطعام في المنزل إذا وجدوا.

كما يجب سؤال العاملين فيما يخص ملاحظاتهم ومعلوماتهم عن الأيام المرتبطة بزمان حدوث التفشي وتشمل هذه الأسئلة على سبيل المثال ما يلي:

#### ثالثاً: تقييم خاص للإجراءات التي خضع لها الغذاء المعني بالاستقصاء:

1. يجب عند استقصاء دور غذاء معين يشتبه ارتباطه بالتفشي، مراجعة تاريخ إعداد وتصنيع تلك الأغذية، بما في ذلك المصادر والمكونات والأشخاص الذين تداولوه وكذلك الإجراءات والمعدات والأدوات المستخدمة إضافة إلى مصادر التلوث المحتملة وظروف الحرارة والوقت التي تعرضت لها الأغذية. فيجب وصف الغذاء المشتبه به من النواحي التالية:
- جميع المواد الخام والمكونات المستخدمة (الوصفات والتركيبات إلى جانب قائمة المأكولات).
- مصادر المكونات.
- الخصائص الكيميائية والفيزيائية بما في ذلك درجة الحموضة والنشاط المائي.
- استخدام الأغذية المرتجعة أو المعاد معاملتها أو بقايا الأكل في التصنيع.
- الغرض من الاستخدام (للاستهلاك المباشر في أماكن خدمة تقديم الأغذية، في المنزل، لمجموعات حساسة...).
2. ملاحظة الإجراءات من الاستلام إلى التسليم: ينبغي أن تغطي الملاحظات كافة الإجراءات خاصة العمليات الفعلية وممارسات العمل كما تشمل مايلي:
- طرق النظافة.
- جداول العمل.
- النظافة الشخصية لمتداولي الغذاء ومعلومات أخرى.
- تواريخ ودرجة حرارة (درجة الحرارة وفترتها) الغذاء المشتبه به يجب تسجيلها بشكل كامل قدر الإمكان ويشمل ذلك الظروف التي تم فيها تخزين ونقل وإعداد وطبخ الغذاء ومعالجته حرارياً وإبقائه دافئاً وتبريده وإعادة تسخينه.
3. أخذ القياسات المناسبة: يجب تقييم الظروف التي تم أثناء إنتاج الأغذية التي يشتبه تلوثها، فلا بد من قياس وتسجيل درجات حرارة المنتج أثناء التصنيع والتخزين وتزامن العمليات التشغيلية بشكل مناسب ويشمل ذلك:
- الوقت ودرجة الحرارة التي خضع لها الغذاء المشتبه به.
- النشاط المائي، والمحتوى المائي ودرجة الحموضة للغذاء المشتبه به.
- حجم الأواني المستخدمة في إجراءات التصنيع ودرجة عمق الغذاء في الأواني.
4. رسم مخطط بياني لتوضيح تدفق العمليات: يجب وضع كافة المعلومات والقياسات



إعداد وتجهيز الأغذية، كيفية صرف المخلفات والتخلص من الفضلات كما يجب التأكد من برنامج النظافة التي تطبقه المنشأة والتحقق من:

١. استخدام مواد تنظيف وتطهير غير سامة.
٢. أن مواد التنظيف والتطهير تناسب المنشآت الغذائية أي المصرح باستخدامها في أماكن إعداد وتحضير وتجهيز وتقديم الأغذية.
٣. الطريقة المحددة لاستخدام هذه المواد وأيضا تعليمات النظافة المحددة مسبقاً.
٤. تخزين هذه المواد في أماكن معزولة عن أي مواد أخرى.
٥. وجود هذه المواد في عبوات مغطاة بصورة محكمة مطبوع عليها محتويات العبوة وتركيبها.

الاطلاع على برنامج مكافحة الآفات الخاص بالمنشأة أو المؤسسة الغذائية والتأكد من فاعليتها خلال أقسام المنشأة. ولكي يتم منع وجود الحشرات ينبغي عمل ما يلي:

- سهولة التصميم للمبنى.
- تركيب شبك سلك على النوافذ.
- استخدام الصواعق والموجات فوق الصوتية في مكافحة الحشرات.
- وضع الستائر الهوائية عند مداخل ومخارج أماكن إعداد وتحضير وتجهيز وتقديم الأغذية.
- وبشكل عام الوقوف على مدى نظافة المنشأة أو المؤسسة الغذائية يعطي افتراض بإمكانية وقوع مثل هذه الحادثة من عدمه.

#### سادساً: سحب عينات ومسحات من الأغذية والتجهيزات الخاصة بالمنشأة

##### أو المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي:

يجب القيام بجمع العينات والمسحات المناسبة لتحليلها طبقاً للمواصفات القياسية المعمول بها بأسرع وقت ممكن كما في نموذج (٢) وذلك لأنه مع مرور الوقت تتلاشى الأدلة الفيزيائية المرتبطة بالتفشي. العينات الغذائية المناسب جمعها لإجراء التحليل الملائمة لها تشمل مايلي:

١. المكونات المستخدمة في تحضير الغذاء المشتبه به.
٢. بقايا أطعمة الوجبات المشتبه بها.
٣. الأغذية الموجودة في قائمة طعام يشتبه به وبأياً.
٤. الأغذية المعروفة ارتباطها بالكائن الممرض المعني في التفصي.

- ماهي مهام كل عامل في ذلك اليوم؟
- هل كانت هناك ظروف عمل غير طبيعية في ذلك اليوم؟
- هل يتم التوصيل في الوقت المناسب؟
- هل كانت جميع الأجهزة تعمل بكفاءة؟
- هل هناك أحد مصاب من العاملين بمرض معين؟
- هل كانت المنشأة تعاني من نقص في عدد الموظفين؟
- هل تم إعداد كميات غير طبيعية من الأغذية؟

وأيضاً خلال الأسئلة استشف من العاملين طريقة التحضير للطعام. كما ينبغي مراجعة طرق إجراء مكونات الوصفة التي قد تكون سبب التلوث (مثل البيض لميكروب سالمونيلا salmonella) واللحم المفروم أو البرجر للإيشريشياكولاي (*E.coli* O157: H7)

تذكر أن عمال الأغذية الذين يفكرون بأنهم سوف ينتقدون أو سيعاقبون بسبب احتمال دورهم في الحادثة لا يوضحون الحقائق بدقة وإذا لم تحصل على جميع المعلومات التي تريدها من خلال ايضاحتهم فكن ملحاً في الحصول عليها كرر الأسئلة والاستفسارات بأكثر من صورة وكن يقظاً للتفسيرات المتناقضة من عدة أشخاص وثابر في الحصول على تفسيرات منطقية.

- يجب التأكد أن جميع العاملين لديهم شهادات صحية سارية لضمان خلوهم من أمراض معدية وعدم الجمع بين عملهم بالمنشأة الغذائية وأي مهنة أخرى ليس لها علاقة بتداول الأغذية.
- ينبغي التحقق من عدم وجود جروح أو بثور في أيدي العاملين وأنهم يتبعوا الممارسات الصحية السليمة.
- يجب التأكد من تقليم ونظافة الأظافر ونظافة الملابس.
- يجب تحويل العاملين إلى المستشفى أو أحد المراكز الصحية لفحصهم إكلينيكيًا وسحب العينات والمسحات المطلوبة لإجراء التحليل عليها ومن ثم تدوين كل هذه النتائج في نموذج (٢).

#### خامساً: مراجعة إجراءات التشغيل والنظافة بشكل عام بالمنشأة أو

##### المؤسسة الغذائية المشتبه في تسببها لفاشية التسمم الغذائي:

- يجب التحقق من التسلسل المنطقي لعمليات إعداد وتحضير وتجهيز الأغذية بما يتضمنه ذلك من مواقع الأهمية: عزل العمال، الملابس، المعدات، الهواء، أماكن





٥. الأغذية التي وجدت في بيئة (وسط) تسمح بنمو وبقاء الميكروبات الممرضة.
  ٦. المياه المستخدمة في إعداد وتحضير وتجهيز الأغذية.
- وأيضا المسحات المناسبة جمعها لإجراء التحاليل الملائمة لها على سبيل المثال:
١. أسطح تصنيع الغذاء.
  ٢. أسطح الأجهزة الملامس للغذاء.
  ٣. الحاويات (الأواني).
  ٤. سكاكين التقطيع.
  ٥. الأسطح الأخرى مثل الثلجات والمقابض وغيرها.

وإذا لم تكن هناك بقايا من الوجبة المشتبه بها، فمن الممكن جمع عينات لأغذية تم إعدادها لاحقاً بنفس الطريقة. أيضا لا بد من جمع أية مكونات أو أغذية نيئة لا تزال موجودة. كما يجب القيام بتفتيش أماكن التخزين فقد يكون هناك مواد تم إغفالها. حتى الأغذية التي يتم أخذها من حاويات النفاية قد تكون لها دور في إجراءات الاستقصاء الوبائي. أما في حالة تواجد مادة غذائية مغلقة أو معلبة يشتبه بارتباطها في التفشي فلا بد من جمع عينات غير مفتوحة من تلك المادة الغذائية. ويفضل أن تكون من نفس دفعة عينات الإنتاج. وهذا يساعد في معرفة ما إذا كان التفشي قد حدث قبل استلامه في مكان إعداده.

يجب تسجيل ظروف جمع العينات والمسحات، كما يجب تدوين كافة البيانات، والمعلومات الضرورية والموجودة على عبوة الغذاء الأصلية وأسماء وعناوين وبيانات الموردين والموزعين للمواد الغذائية والتي يمكن من خلالها المساعدة في تتبع الغذاء خلال مرحلة إنتاجه بدءاً من المادة الخام المصنوع منها إلى المنتج النهائي المعد للاستهلاك إذا لزم الأمر.

#### ١. أدوات ومعدات سحب العينات والمسحات:

لاستكمال عمل مندوب الوزارة في لجنة الاستقصاء الوبائي لا بد وأن يحمل معه مجموعة من الأدوات والمعدات والتي تساعده أثناء قيامه بالعمل في مرحلة التقصي الميداني وتشتمل هذه المعدات والأدوات على ما يلي:

- أ. قلم مصنوع من الصلب غير قابل للصدأ لسحب عينات من مواد غذائية مثل الجبن أو الزبد وكذلك الدقيق أو مساحيق الأغذية.
- ب. ترمومتر رقمي لقياس درجة حرارة الغذاء سواء المبرد أو المطهي.
- ج. جهاز لقياس (درجة الحموضة pH) رقمي قابل للحمل.
- د. لهب أو أقراص جافة سهلة الاشتعال لأغراض التعقيم.

- هـ. ملاعق معدنية مختلفة الأحجام لأخذ العينات.
- و. مشرط معدني من الصلب غير قابل للصدأ.
- ز. ملقاط - مقص - ماسك معدني - أدوات لفتح العلب كبيرة الحجم.
- ح. عبوات معقمة مختلفة لحفظ العينات التي تم سحبها مثل أكياس بلاستيكية من البولي إيثيلين - عبوات زجاجية مختلفة الأحجام بغطاء محكم.
- ط. كحول إيثيلي للتعقيم والتطهير.
- ي. أشياء مساعدة مثل:

- قطن طبي.
- قلم تعليم مقاوم للماء.
- عدد من القفازات الطبية ذات الاستخدام الواحد.
- عدسة مكبرة.
- بطارية إنارة.
- آلة تصوير فوتوغرافي.

#### ٢. قواعد واشتراطات سحب العينات والمسحات:

تعتبر العينات والمسحات التي يتم سحبها من المنشأة المشتبه بها ذات أهمية كبرى في تحديد الحادثة المبلغ عنها ولذلك فمن الضروري اتباع الإجراءات والاحتياطات العلمية والفنية خلال عملية سحب العينات المختلفة كما يلي:

- أ. يجب غسل وتطهير الأيدي قبل سحب العينات ثم ارتداء القفاز الطبي.
- ب. أن تسحب العينات والمسحات المختلفة طبقاً للخطوات الفنية السليمة والمعتمدة من الجهات الفنية المختصة.
- ج. أن تكون العينات المرسله إلى المختبر في عبواتها الأصلية بقدر الإمكان وفي حالة العبوات الكبيرة يتم سحب العينات منها دون حدوث تلف لها أو للعينه.
- د. يجب أن تكون العينة ممثلة ومجنسة تجانساً جيداً خصوصاً في حالة الأغذية السائلة أو النصف صلبة.
- هـ. يجب أن تكون جميع الأدوات المستخدمة في سحب العينات وكذلك العبوات التي تستخدم في نقلها جافة ونظيفة ومعقمة وتحافظ على حالة العينة بذات الصورة التي كانت عليها حال سحبها من المنشأة ومراعاة ذلك جيداً خلال نقل العينات إلى المختبر.



الزيوت والدهون	السمن - المارجرين - الزيوت السائلة النباتية والحيوانية	نصف كيلو جرام
الحبوب ومنتجاتها	أطعمة الإفطار	كيلو جرام واحد

#### ٤. العبوات المستخدمة في نقل العينات؛

يجب أن تتوفر في العبوات المستخدمة في تعبئة العينات المسحوبة من المواد الغذائية للفحص والتحليل الكيميائية والميكروبية وأي فحوصات أخرى الاشتراطات التالية:

- لا تؤدي المادة المصنوعة منها العبوة إلى إحداث أي تغيير في الصفات الطبيعية والحسية والكيميائية والميكروبية للعبوة.
- لا تسمح العبوة بفاذ أية مواد غريبة من شأنها تلويث أو تغيير العبوة.
- تستعمل العبوة مرة واحدة فقط، فيما عدا العبوات الزجاجية التي تغسل وتطهر وتعقم قبل إعادة استعمالها.
- تناسب سعة العبوة وشكلها مع حجم ووزن العبوة.
- تكون العبوة معقمة في حالات العينات المرسله للتحليل الميكروبي، ويسهل غلقها بإحكام لمنع اتصالها بالوسط الخارجي لضمان عدم التلوث.
- تغلق العبوات بغطاء من البلاستيك أو الزجاج أو بغطاء معدني ولا يجوز استعمال الأغشية المصنوعة من الفلين أو الكاوتشوك.

#### ٥. نقل العينات؛

أ. يجب أن تنقل عبوات عينات الأغذية عند درجة الحرارة الملائمة لكل مادة، وذلك على النحو التالي:

##### الأغذية المجمدة؛

عند درجة حرارة لا تزيد عن  $-18^{\circ}\text{C}$  م أو بالطريقة المناسبة التي تحافظ على العبوة مجمدة مثل استعمال الثلج الجاف (Dry ice).

##### الأغذية المبردة؛

عند درجة حرارة تتراوح بين صفر و  $4^{\circ}\text{C}$  م باستعمال صندوق الثلج (Ice Box).

##### الأغذية العادية؛

عند درجة الحرارة العادية بشرط أن لا تتعرض العبوات وما بها من عينات لأي درجات حرارة تزيد عن  $25^{\circ}\text{C}$  م لئلا تؤثر على صفاتها وخصائصها.

- يجب تسجيل الخطوات الفنية التي تم اتباعها خلال القيام بسحب العينات.
- يجب أن تحفظ العينات على درجات الحرارة المناسبة لكل منها والتي تتوافق مع الغذاء الذي سحبت منه، والعبوات المجمدة يجب أن تحفظ مجمدة وتنقل إلى المختبر على نفس حالة التجميد، أما العينات المبردة فيجب حفظها ونقلها على درجة حرارة صفر إلى  $4^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية، أما العينات الأخرى (ذات فترة الصلاحية الطويلة) فيجب ألا تتعدى درجة حرارة الحفظ والنقل عن  $25^{\circ}\text{C}$  درجة مئوية.
- يجب أن ترسل العينات التي تم سحبها إلى المختبر الخاص بعملية الفحص دون تأخير حيث إن الفترة الزمنية بين سحب العينات وتحليلها من الأمور الهامة الواجب مراعاتها لمنع حدوث أي تغيرات في خصائص ومواصفات العبوة مما قد يؤدي إلى تضارب النتائج المتحصل عليها.

#### ٣. عدد وحجم العينات التي يتم سحبها؛

يحدد الجدول التالي أقل كمية للعبوة والتي يتم سحبها وإرسالها للمختبر لإجراء التحاليل المختلفة عليها بما في ذلك متبقيات المبيدات الحشرية والسموم وغيرها. طبقاً للمواصفة القياسية المقررة.

السلعة	أمتلة للسلعة	أقل كمية مطلوبة للتحليل
منتجات صغيرة وزن وحداتها أقل من ٢٥ جرام	زيتون - بسلة - حلويات	كيلو جرام واحد
منتجات متوسطة يتراوح وحداتها بين ٢٥ و ٢٥٠ جرام	تفاح - برتقال - جزر - بطاطس - بقية أصناف الخضار والفواكه	كيلو جرام واحد أو ١٠ وحدات على الأقل
منتجات كبيرة وزن وحداتها أكبر من ٢٥٠ جرام	كرنب - شمام - قرع	٢ كيلو جرام أو ٥ وحدات على الأقل
منتجات الألبان	الحليب واللبن السائل والمعقم والجبن والزبد والقشدة والكريمة والزبادي	نصف كيلو جرام
البيض ومنتجاته	البيض الطازج والمجفف والمجمد	نصف كيلو جرام أو ١٠ بيضات طازجة سليمة
اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها	اللحوم الطازجة والمجمدة	كيلو جرام واحد



ب. يجب أن ترفق مع العينة بطاقة بيان مدون عليها بوضوح تام البيانات التالية:

١. اسم ووظيفة من قام بسحب العينة.
٢. نوع العينة وكميتها بالضبط.
٣. الكمية المأخوذة منها العينة والبيانات الأصلية المدونة عليها.
٤. درجة حرارة المادة الغذائية وقت سحب العينات منها.
٥. نوع العبوة المستعملة في إرسال العينة.
٦. تاريخ إرسال العينة وتاريخ وساعة أخذها.
٧. نوع الفحص والتحليل المطلوب إجراؤه.
٨. المختبر المرسل إليه العينة.
٩. الرقم الكودي للعينة.

ويمنع منعاً باتاً نزع أو محو أو إزالة أي بيانات مدونة على البطاقة الأصلية الموجودة على العبوة الأصلية التي أخذت منها العينة أو على العبوات الأصلية المرسله للفحص والتحليل.

ج. يجب عدم تعريض عبوات العينات لأي صدمات ميكانيكية تؤثر في مظهرها وشكلها.

## ٦. حفظ العينات وإرسالها للمختبر:

طبقاً للمواصفة القياسية المقررة يوضح الجدول التالي أنواع العبوات المناسبة لتعبئة عينات المواد الغذائية المختلفة واشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر (وتشمل درجة حرارة حفظ العينة، وأقصى مدة من لحظة أخذ العينة حتى وصولها إلى المختبر للفحص والتحليل).

المادة الغذائية	نوع العبوة	اشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر	
		درجة الحرارة	المدة
اللحوم وأجزاؤها وملحقاتها:			
أ. ذبائح اللحوم الطازجة	أكياس بولي إيثيلين	صفر إلى -١°م	خلال ٢ ساعات
ب. اللحوم المجمدة:			
الضأن والماعز	الذبيحة كاملة	-١٨°م	فوراً
البقر	الوحدة المغلفة	-١٨°م	فوراً

المادة الغذائية	نوع العبوة	اشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر	
		درجة الحرارة	المدة
ج. اللحوم المجزأة:	في العبوة الأصلية	سيارة ثلاجة عند -١٨°م	فوراً
د. اللحوم المصنعة والمعالجة:			
المعبأة	في عبواتها الأصلية	صفر°م	خلال ٢ ساعات
غير المعبأة	أكياس بولي إيثيلين	صفر°م	خلال ٢ ساعات
الطيور الكاملة وأجزاؤها وملحقاتها:			
أ. أجزاء غير معبأة	في عبواتها الأصلية	مبردة عند صفر°م	خلال ٢ ساعات
		مجمدة عند -١٨°م	
ب. أجزاء غير معبأة	أكياس بولي إيثيلين	مبردة عند صفر°م	خلال ٢ ساعات
		مجمدة عند -١٨°م	
الأسماك:			
أ. الطازجة	صندوق بلاستيك مثقب (لتسهيل خروج السوائل) مع تغطية الصندوق بغطاء بلاستيك	في ثلاجة تبريد عند درجة حرارة صفر°م أو يخلط السمك بالثلج المجروش	خلال ٢ ساعات
ب. المجمدة	في عبواتها الأصلية	سيارة ثلاجة عند درجة حرارة -١٨°م	فوراً
ج. المجففة	في عبواتها الأصلية أو أكياس بولي إيثيلين	درجة حرارة لا تزيد عن ٢٥°م	فوراً
د. المدخنة	في عبواتها الأصلية	صفر°م	خلال ٢ ساعات
هـ. الكافيار	في عبواتها الأصلية	٢٥°م	خلال ٢ ساعات
ومنتجات الاسماك	في عبواتها الأصلية	-١٨°م	خلال ٢ ساعات





المادة الغذائية		نوع العبوة	اشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر	
			درجة الحرارة	المدة
١٠. الشكولاته والحلوى الجافة:				
أ. المعبأة: سواء مغلقة او غير مغلقة	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. غير المعبأة				
مغلقة	أكياس بولي إيثيلين	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
غير مغلقة	تلف بورق مشمع ثم أكياس بولي إيثيلين أو علب كرتون	م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
١١. الحلاوة الطحينية				
أ. معبأة	في عبواتها الأصلية	لا تزيد عن م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. غير معبأة	تغلف بورق زبد مغلف من الخارج بورق ألومنيوم	لا تزيد عن م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
١٢. الألبان ومنتجاتها:				
أ. الحليب السائل غير المعبأ	عبوات زجاجية معقمة محكمة الغلق	صفر م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. الجبن المعبأ في:				
عبوات صغيرة	في عبواتها الأصلية	صفر - م <sup>٤</sup>	خلال ٢ ساعات	
عبوات كبيرة	عبوة زجاجية أو بلاستيكية نظيفة ومعقمة ومحكمة الغلق	صفر - م <sup>٤</sup>	خلال ٢ ساعات	
ج. القشدة والكريمة والزبادي والزبد	في عبواتها الأصلية	صفر - م <sup>٤</sup>	خلال ٢ ساعات	
١٣. الزيوت والدهون:				
أ. المعبأة	في عبواتها الأصلية	م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. غير المعبأة	في عبوات زجاجية أو بلاستيكية معقمة محكمة الغلق	م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	

المادة الغذائية		نوع العبوة	اشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر	
			درجة الحرارة	المدة
٤. البيض:				
أ. الطازج	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. المجفف	في أكياس بولي إيثيلين	لا تزيد عن م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
٥. الخبز ومنتجات المخابز:				
أ. غير المغلقة	أكياس من الورق	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. المغلقة	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ج. الحلويات الحساسة	في عبواتها الأصلية أو أكياس من البولي إيثيلين	م <sup>٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
د. البسكويت غير المغلف	في أكياس ورق مشمع توضع في أكياس بولي إيثيلين أو علب كرتون	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
هـ. البسكويت المغلف	في عبواته الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
٦. الحبوب والبقوليات والخضر المجففة:				
أ. غير المعبأة	أكياس بولي إيثيلين أو زجاجات محكمة الغلق في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. المعبأة	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
٧. المساحيق:	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
٨. السكر:				
أ. السائب	في عبوات زجاجية محكمة	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
ب. المعبأة	في عبواته الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
٩. المربى والجيلي والمربلات Marmalade				
أ. المعبأة	في عبواتها الأصلية	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	
غير المعبأة او المعبأة في عبوات كبيرة	برطمانات زجاجية معقمة محكمة الغلق	م <sup>٢٥</sup>	خلال ٢ ساعات	



## ٧. الخطوات الفنية عند سحب العينات:

إن اتباع القواعد الفنية والعلمية الصحيحة في أخذ عينات المواد الغذائية بغرض الفحص والتحليل في المختبرات المختلفة بحيث تكون ممثلة تماماً للمادة الأصلية المأخوذة منها وقت عرضها للبيع أو تخزينها أو تقديمها، يعتبر ولاشك من أهم ما يجب أن يؤخذ في الاعتبار عند سحب عينات المواد الغذائية المشتبه في تسببها لحدوث حالة التسمم الغذائي. فإن من الضروري مراعاة الأصول الفنية المتعارف عليها والخاصة بسحب عينات المواد الغذائية المختلفة، وبتعقيم الأدوات والعبوات المستخدمة في سحب العينات.

### تعقيم الأدوات والعبوات المستخدمة في سحب العينات:

يتم تعقيم جميع الأدوات المستخدمة في سحب عينات المواد الغذائية، وكذلك العبوات التي ستستخدم في نقلها للمختبرات، بإحدى الطرق الآتية:

- التسخين في فرن هوائي عند درجة حرارة ١٧٠° م لمدة ١٢ دقيقة.
- استخدام معقم (Autoclave) عند درجة حرارة ١٢٠° م لمدة ١٥ دقيقة.
- استخدام بخار الماء عند درجة حرارة ١٠٠° م لمدة ٦٠ دقيقة.
- غمس الأدوات في ماء مغلي عند درجة حرارة ١٠٠° م لمدة ٣٠ دقيقة قبل الاستعمال مباشرة.
- التطهير بالغمس في كحول إيثيلي ٧٠٪ مع تعريض الأدوات المعدنية للهب لحرق والتخلص من آثار الكحول وذلك قبل استعمالها مباشرة.

### الطرق الفنية لسحب عينات الأغذية المختلفة:

١. عينات اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة واللحوم المحفوظة بالتجفيف

أو التدخين والمجهزة والمعبأة:

تراعى الاعتبارات الآتية عند سحب العينات منه:

- أ. فصل اللحم عن العظم.
- ب. أخذ العينات من مواضع متفرقة من الذبيحة الواحدة.
- ج. عند تحليل جزء معين محدد من الذبيحة مثل الكبد مثلاً يراعى أخذ عدد من العينات المتماثلة لعدد من الحيوانات على أن لا يقل إجمالي وزن العينات عن كيلو جرام واحد.
- د. تعبأ العينات في العبوة المناسبة (وفق الاشتراطات الواردة لمواصفات العبوات المستخدمة في حفظ العينات).

المادة الغذائية	نوع العبوة	اشتراطات حفظ وإرسال العينة إلى المختبر	
		درجة الحرارة	المدة
١٤. الخضر والفواكه ومنتجاتها:			
أ. الطازجة	عبوات كرتون أو بلاستيك	٤° م	خلال ٣ ساعات
ب. المجففة	في أكياس من ورق السيلوفان أو الورق المشمع	٢٥° م	خلال ٣ ساعات
١٥. المشروبات الغازية	في عبواتها الأصلية	٢٥° م	خلال ٣ ساعات
١٦. المشروبات غير الغازية والعصائر:	في عبواتها الأصلية	٢٥° م	خلال ٣ ساعات
١٧. مياه الشرب			
أ. المعبأة	في عبواتها الأصلية	٢٥° م	خلال ٣ ساعات
ب. غير المعبأة	زجاجات معقمة محكمة الغلق	٢٥° م	خلال ٣ ساعات
١٨. المواد المضافة للأغذية	إما في عبواتها الأصلية أو في عبوات زجاجية محكمة الغلق	٢٥° م	خلال ٣ ساعات



## ٢ - ٤ الألبان المحفزة:

- أ. المعبأة في عبوات أقل من ٢ كيلو جرام، يكون عدد العينات مطابقاً لعدد عينات الحليب السائل المعبأ في عبوات صغيرة لتر فأقل.
- ب. المعبأة في عبوات كبيرة، يتم اختيار عدد من العبوات وتسحب منها عينة ممثلة بحيث لا يقل وزن العينة عن ٥٠٠-٦٠٠ جرام وتعبأ في أكياس من البولي إيثيلين النظيف المعقم ثم ترسل للمختبر.

## ٢ - ٥ القشدة والزبد:

- أ. المعبأة في عبوات صغيرة (أقل من كيلو جرام):

عدد عبوات العينة المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة
٢	١٠٠٠ فأقل
٨	١٠٠٠٠ - ١٠٠١
٨ وتضاف عبوة لكل ٢٥٠٠ عبوة تالية	أكثر من ١٠٠٠٠

- ب. المعبأة في عبوات كبيرة (صناديق كرتون - براميل):

يوضح الجدول التالي عدد العينات الواجب سحبها للتحليل طبقاً لعدد عبوات المنتج الموجودة بالمنشأة.

عدد العينات الممثلة للمنتج	عدد الصناديق المختارة لسحب العينات	عدد العبوات الموجودة
٢	١	١٠٠ فأقل
٤	٢	١٠٠٠ - ١٠١
٨	٤	١٠٠٠٠ - ١٠٠١
١٤	٧	٢٥٠٠٠ - ١٠٠٠١
٢٠	١٠	٥٠٠٠٠ - ٢٥٠٠١

ويكون سحب العينات بالطريقة التالية:

١. يغرز قلم سحب العينات في ثلاثة مواضع عمودية على القالب، واحد في المركز واثنان بالقرب من الركنين المتقابلين في القالب كما هو موضح بالشكل التالي:

- هـ. تبرد العينة فور سحبها مباشرة.

- و. ترفق بالعينات بطاقة مدون عليها كافة البيانات.

## ٢. عينات الحليب ومنتجات:

### ٢ - ١ الحليب السائل واللبن المعبأ في عبوات صغيرة (لتر فأقل) والزيادي واللبنه سواء المبسترة أو المعاملة حرارياً:

يكون عدد العبوات المرسله للتحليل طبقاً للجدول التالي:

عدد عبوات العينة المرسله للمختبر	عدد العبوات الإجمالي
٢	٥٠٠ فأقل
٤	١٠٠٠ - ٥٠١
٥	٥٠٠٠ - ١٠٠١
٦	أكثر من ٥٠٠٠

### ٢ - ٢ الحليب السائل المعبأ في عبوات كبيرة (أكثر من لتر):

- أ. يُقَلَّب الحليب جيداً لمدة لا تقل عن ٣٠ ثانية لضمان تجانس مكوناته.

- ب. تؤخذ الكمية المناسبة للتحليل (٥٠٠ - ٦٠٠ سم ٣) وتعبأ في عبوات زجاجية نظيفة وجافة ومعقمة تغلق جيداً بإحكام.

- ج. تضاف المادة الحافظة (٥ نقط من محلول الفورمالين).

### ٢ - ٣ الألبان المكثفة والمركزة (محللة وغير محللة) معبأة في عبوات أقل

من ١ كجم:

يؤخذ عدد من العينات طبقاً للجدول التالي:

عدد عبوات العينة المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة
٢	٢١٥ فأقل
٥	٣٥٠ - ٢١٦
٦	٥١٠ - ٣٥١
٧	٧٣٠ - ٥١١
٧	١٠٠٠ - ٧٣١
٨	أكثر من ١٠٠٠



ب. المعبأ في عبوات أقل من كيلو جرام: يكون عدد العينات طبقاً للجدول التالي:

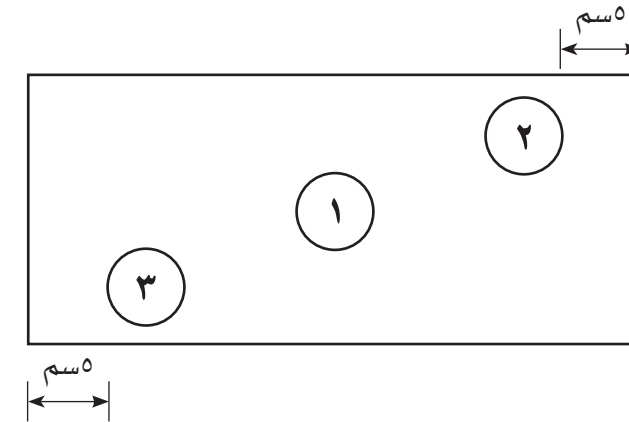
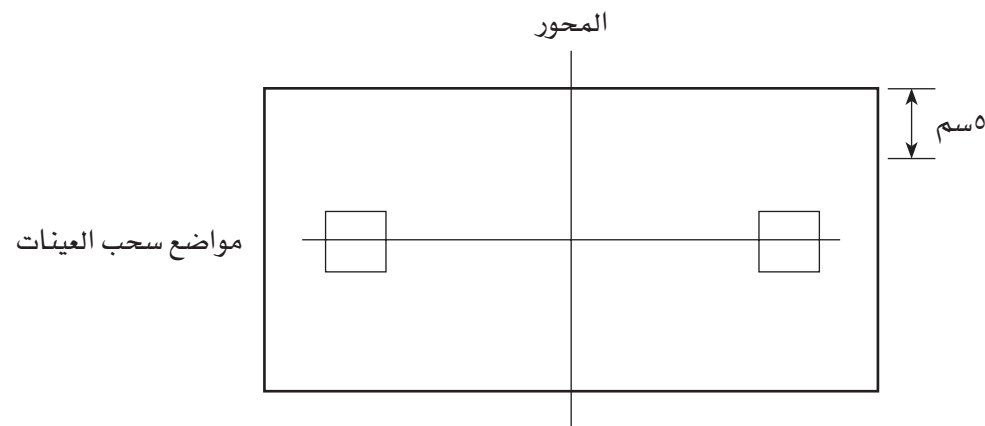
عدد العينات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة
٢	٥٠٠ فأقل
٤	١٠٠٠ - ٥٠١
٥	٥٠٠٠ - ١٠٠١
٧	أكثر من ٥٠٠٠

ج. المعبأ في عبوات كبيرة يزيد وزنها عن كيلو جرام (جبن جاف ونصف جاف): يتم سحب عدد من العينات العشوائية الممثلة طبقاً للجدول التالي:

عدد العينات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة
٢	٢٥ فأقل
٤	٥٠ - ٢٦
٥	١٠٠ - ٥١
٨	أكثر من ١٠٠

وتتبع الخطوات التالية عند سحب العينات:

١. ينظف السطح الخارجي للعبوة من الأتربة والمواد العالقة قبل فتحها.
٢. تؤخذ العينة بفرز قلم سحب العينات في مواضع تقع على خط عمودي على محور القالب (كما بالشكل التالي)، ولا يقل وزن العينة المسحوبة عن ٢٠٠ جرام، كما لا يقل إجمالي وزن العينات المسحوبة بعد جمعها معاً عن ٥٠٠ - ٦٠٠ جرام.



٢. في الوضع ٢, ٣ يكون قلم سحب العينات مائلاً لجهة المركز ويدار القلم دورة كاملة ثم يسحب ما بداخله من عينة.
٣. بعد تجميع حوالي ٥٠٠ - ٦٠٠ جرام يقبب الزبد جيداً لمدة ٣٠ ثانية في وعاء جاف نظيف باستعمال أداة للتقليب للحصول على مزيج متجانس.
٤. تقسم العينة إلى ثلاثة أقسام متساوية متماثلة ويوضع كل قسم في عبوة جافة نظيفة متسعة الفوهة على أن تغلق بإحكام (تكون الأدوات المستعملة والأواني وأوعية العينات وأغطيتها معقمة تماماً في حالة عينات الفحص الميكروبي).
٥. يتم تحريز العينات الثلاث وتعتبر إحداها عينة أصلية ترسل للمختبر للتحليل والأخريان كعينتين مماثلتين.

٢ - ٦ السمن بأنواعه المختلفة والمعبأ في عبوات كيلو جرام فأقل:

يكون عدد العبوات المرسله للتحليل وفقاً للجدول التالي:

عدد عبوات العينة المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة
٢	٢٠٠ فأقل
٤	٦٠٠ - ٣٠١
عبوة واحدة	كل ١٠٠ عليه زيادة عن ٦٠٠

٢ - ٧ الجبن بأنواعه المختلفة:

- أ. المعبأ في عبوات صغيرة أقل من ١٠٠ جرام: يؤخذ عدد من العبوات بحيث يكون وزنها ٢٠٠ جرام وتقسّم إلى ثلاثة أقسام ويعبأ كل قسم في وعاء نظيف جاف متسع الفوهة يغلق بإحكام ثم يحرز.



٢. يتم تقليب العينات ومزجها جيداً لمدة لا تقل عن ٣٠ ثانية باستعمال أداة تقليب للحصول على مزيج متجانس.
٤. تقسم العينة إلى ثلاثة أقسام يعبأ كل قسم في وعاء عينة نظيف جاف معقم ذي فوهة واسعة ويغلق كل وعاء بإحكام ويحرز.
٥. تعتبر إحدى العينات الثلاث عينة أصلية ترسل للمختبر للفحص والتحليل والعينتان الأخرتان عينتان مماثلتان.
- د. الجبن الطري المعبأ في عبوات كبيرة (العادي والثلاجة وجبن الكريمة والقريش): تسحب العينات بنفس الطريقة السابقة مع تغطية العينات (بعد تعبئتها في عبوات العينات) بالمحلول الملحي لنفس العبوة الأصلية المسحوبة منها العينة.

#### ٨. المتلجات اللبنية الصلبة المتماسكة (الأييس كريم):

- أ. العبوات الصغيرة التي لا تزيد عن ٥٠٠ جرام: تؤخذ العبوة كعينة وتقسم إلى ثلاثة أقسام يعبأ كل قسم في وعاء عينة نظيف جاف ومعقم ويغلق بإحكام ويحرز.
- ب. العبوات الكبيرة:
  - ينظف السطح الخارجي للعبوة قبل فتحها.
  - تسحب العينات عن طريق قلم أخذ العينات بفرزه عمودياً على محور العبوة ويوضع مائلاً نحو المركز.
  - في حالة المتلجات المتعددة الطبقات يجب أن تحتوي العينة على نفس النسب بكل طبقة من الطبقات بحيث تكون مماثلة للمنتج الأصلي مع المحافظة على عدم انفصال الطبقات عند أخذ العينة.
  - تجمع عينة وزنها حوالي ٥٠٠ - ٦٠٠ جرام وتقسم إلى ثلاثة أقسام كما هو متبع.
  - تحفظ العينات عند درجة حرارة لا تزيد عن ١٥°م وترسل للمختبر في صندوق محكم سبق تبريده لمدة لا تقل عن ٣٠ دقيقة بالثلج الجاف.
  - ج. المتلجات اللبنية الصلبة غير المتماسكة (الرخوة): وهي منتجات تباع مباشرة من الثلاجة أو ماكينات التشكيل وتسحب العينات منها بالطريقة التالية:
    - يتم تشغيل الثلاجة قبل سحب العينة لمدة لا تقل عن ٣٠ دقيقة.
    - تسحب العينة بملء ثلاثة أوعية نظيفة جافة ومعقمة لا تقل سعة الواحد عن ٢٠٠ جرام.

- تغلق العبوات بإحكام وتنقل إلى المختبر عند درجة حرارة لا تزيد عن ١٥°م.

#### ملاحظات هامة يجب أن تؤخذ في الاعتبار، عند سحب عينات الحليب ومنتجاته:

١. تحفظ العينات بإضافة أي مادة حافظة مناسبة مثل الفورمالين السائل - على أن يذكر بوضوح على بطاقة وعاء العينة نوع المادة الحافظة التي قمت بإضافتها ويشترط في المادة الحافظة المستعملة أن لا تغير ولا تتفاعل مع المادة الغذائية.
  ٢. يمنع منعاً باتاً إضافة أي مادة حافظة للعينات المطلوب فحصها ميكروبياً أو فحص خواصها الطبيعية وتحفظ العينة في هذه الحالة بالتبريد فقط (درجة واحدة تحت الصفر إلى ٤°م).
  ٣. يمنع منعاً باتاً إضافة أي مواد حافظة للمنتجات نصف الصلبة أو الصلبة أو الجافة وتحفظ عند درجة حرارة من واحد تحت الصفر إلى ٤°م.
  ٤. تقسم العينات المسحوبة إلى ثلاثة أقسام متماثلة:
    - القسم الأول: يرسل للمختبر للفحص والتحليل.
    - القسم الثاني: يتحفظ عليه بقسم صحة البيئة بالبلدية التي تتبعها المنشأة الغذائية.
    - القسم الثالث: يتم تحريزه والاحتفاظ به بالمنشأة الغذائية ذاتها.
  ٥. المنتجات المعبأة في عبوات صغيرة أقل من لتر أو كيلو جرام واحد تعتبر العبوة بكاملها عينة.
  ٦. في حالة وجود عبوة منتفخة ترسل للمختبر كما هي بحالتها على أن يدون ببطاقة العينة حالتها وقت سحبها.
- #### ٣. عينات الزيوت والدهون:
- ٣ - ١ الزيوت والدهون السائلة (الموضوعة في صهاريج أو خزانات): يكون عدد العينات ممثلاً تمثيلاً دقيقاً للكميات المأخوذة منها ويجب أن يراعى:
    - أخذ ثلاث عينات من الجزء العلوي من الخزان.
    - أخذ عينة واحدة من مركز (منتصف) الخزان.
    - أخذ عينة واحدة من قاع الخزان.وتحضر العينة المركبة بخلط هذه العينات جيداً مع بعضها وتقسم كالعادة إلى ثلاثة أقسام يعبأ كل قسم في عبوة زجاجية نظيفة جافة ومعقمة وتغلق بإحكام.



### ٣ - ٢ الزيوت والدهون المعبأة في عبوات للمستهلك مباشرة:

تؤخذ العينات تبعاً للجدول التالي:

عدد العبوات من اللوط التي تفتح تسحب عينات منها	عدد العبوات في اللوط
٤	١٠٠ فأقل
٦	١٠١ - ٢٠٠
١٠	٢٠١ - ٥٠٠
١٢	٥٠١ - ٨٠٠
١٤	٨٠١ - ١٠٠٠
١٦	١٠٠١ - ١٥٠٠
٢٠	١٥٠١ - ٢٥٠٠
٢٢	٢٥٠١ - ٤٠٠٠
٢٤	٤٠٠١ - ٦٠٠٠
٢٦	٦٠٠١ - ٨٥٠٠
٢٨	٨٥٠١ - ١٠٠٠٠
٣٠	أكثر من ١٠٠٠٠

مع ملاحظة أن لا يقل وزن العينة المرسله للتحليل عن كيلو جرام واحد لكل طن زيت أو دهن وفى العبوات الصغيرة لا يقل عن ٣ عبوات لكل طن زيت أو دهن، وتسري هذه النسبة لكسور الطن من الزيت.

وترسل العبوة نفسها إلى المختبر للفحص والتحليل باعتبارها عينة أصلية بعد تحريزها وكتابه كافة البيانات عليها.

### ٤ . عينات حلوى السكر بأنواعها :

أصناف حلوى السكر:

- ١ . حلوى جافة قابلة للتقصيف (دروبس).
- ٢ . حلوى جافة قابلة للتقصيف ومحشوة (فوريه - بونبون).
- ٣ . حلوى طرية مثل التوفى - الملبين - النوجا - الفوندان - عجائن الفاكهة.
- ٤ . حلوى الصمغ: وهى الناتج من طبخ الصمغ الغذائية مع السكر.
- ٥ . الحلوى الشرقية: السمسامية والحمصية والفولية.
- ٦ . حلوى المضع (اللبان).

### الطريقة الفنية لأخذ عينات الحلوى :

- ١ . يؤخذ عدد من العينات بطريقة عشوائية مع ملاحظة أن لا يقل وزن العينة الواحدة عن ٢٠٠ جرام.
- ٢ . إذا كانت الحلوى مغلقة تؤخذ العينات بالأغلفة الداخلية والخارجية.
- ٣ . تقسم العينات إلى ثلاثة أقسام يعبأ كل قسم في عبوة العينة....

### ٥ . عينات البسكويت بأنواعه :

يجب أن تراعى الاعتبارات التالية عند أخذ عينات البسكويت:

- ١ . تؤخذ العينات في مكان غير معرض للهواء الرطب أو الغبار أو أي ملوثات أخرى.
- ٢ . تؤخذ الاحتياطات الكافية لحماية العينات واللوطات (Lots) التي سحبت منها والأدوات والأوعية من أي تلوث عارض.
- ٣ . توضع العينات غير المعلبة أو عبوات البسكويت الصغيرة الممثلة في أوعية محكمة نظيفة جافة ذات حجم مناسب من الزجاج أو الصفيح أو الألومنيوم.
- ويتم غلق كل وعاء يحتوى على العينات، وتدوين كافة البيانات الضرورية على أوعية العينات مثل تاريخ ووقت أخذ العينة - رقم دفعة الإنتاج - الرقم الكودي اسم المنتج وعنوانه....

### ٦ . عينات المكرونة بأنواعها وأشكالها المختلفة :

يجب أن تراعى الاعتبارات التالية عند سحب عينات المكرونة:

- ١ . تسحب العينة بعيداً عن التيارات الهوائية والأترية وأي ملوثات أخرى.
- ٢ . تستخدم عبوات من الزجاج أو عبوات أخرى مناسبة لتعبئة العينات على أن تكون العبوات محكمة الغلق بحيث لا تؤثر على الصفات الطبيعية أو الكيميائية للعينات.
- ٣ . تملأ العينة كل فراغ العبوة.
- ٤ . تسحب العينات طبقاً للجدول التالي:

عدد العبوات التي تسحب منها العينة	عدد العبوات في الرسالة	
	أقل من ٢ كيلو جرام	أكثر من ٢ كيلو جرام
٦	٦٠٠ فأقل	٤٨٠٠ فأقل
١٢	٦٠١ - ٢٠٠٠	٤٨٠١ - ٢٤٠٠٠
٢١	٢٠٠١ - ١٥٠٠٠	٢٤٠٠١ - ٤٨٠٠٠
٢٧	أكثر من ١٥٠٠٠	أكثر من ٤٨٠٠١





٨. عينات الخضار والفواكه ومنتجاتها المحفوظة والعصائر: يتم سحب عينات الخضار والفواكه المحفوظة في عبوات مختلفة وكذلك عبوات العصائر طبقاً للجدول التالي:

عدد العبوات التي تفتح	عدد العبوات التي تختار	عدد العبوات في الرسالة
٢	٦	٢٠٠ فأقل
٤	٨	٢٠١ - ٣٠٠
٥	١٠	٣٠١ - ٥٠٠
٦	١٢	٥٠١ - ٨٠٠
٧	١٤	٨٠١ - ١٣٠٠
٨	١٦	١٣٠١ - ٢٢٠٠
١٠	٢٠	٣٢٠١ - ٤٥٠٠
١٥	٣٠	أكثر من ٤٥٠٠

ويجب أن تراعى الاعتبارات التالية:

١. يخصص نصف عدد العبوات المختارة للفحص الميكروبي والبيولوجي والنصف الثاني للفحص الكيميائي.
٢. يتم فحص كل عبوة على حدة وفي حالة وجود عبوات منتفخة ترسل بحالتها للمختبر للفحص والتحليل ضمن العينات المختارة.

**ملحوظة هامة:**

الطريقة السابقة لأخذ عينات الخضار والفواكه المحفوظة هي نفسها التي تتبع لأخذ عينات المواد الغذائية التالية:

١. منتجات الأسماك المعلبة.
٢. منتجات الطماطم المحفوظة بالتعليب.

**سابعاً: تحليل نتائج الاستقصاء الوبائي عن فاشية التسمم الغذائي**

**وكتابة التقرير النهائي:**

تجتمع لجنة الاستقصاء الوبائي برئاسة مندوب الوزارة لدراسة وتحليل نتائج الاستقصاء الوبائي بداية من البلاغ الأولي لتحديد السبب والمتسبب وحصر المسؤولية على النحو التالي:

٥. تقسم العبوات التي تم سحبها والتي تمثل الرسالة عشوائياً إلى ثلاثة أقسام متساوية ترسل إحداها إلى المختبر للفحص والتحليل باعتبارها عينة أصلية على حين تحفظ الأخرى لإحداها لدى صاحب المنشأة والثانية لدى القائم بسحب العينات.

٦. ترفق بكل عينة بطاقة تشمل البيانات التالية:

- نوع المنتج وحالته وقت سحب العينة (الاسم - الصنف - وزن العبوة).
- اسم المنتج وعنوانه أو مصدر الرسالة.
- مكان وتاريخ ووقت سحب العينات.
- عدد العبوات في الكمية أو الرسالة وعدد العبوات التي تم سحب العينات منها.
- اسم المعمل أو المختبر المرسل إليه العينات للفحص.
- اسم القائم بسحب العينات ووظيفته.

**٧. عينات الدقيق:**

يجب أن تراعى الاعتبارات التالية عند سحب عينات الدقيق:

١. يؤخذ العدد المناسب من العينات ومن العبوات.
٢. تختار العبوات التي تسحب منها العينات تبعاً لدرجة تعرضها للعوامل البيئية المختلفة بمعدل ٤٠٪ للأكثر تعرضاً و٣٠٪ للأقل منها و٢٠٪ من التي تليها و١٠٪ من الأقل تعرضاً.
٣. يتم أخذ العينات بواسطة قلم العينات المعدني المدب الطرف الذي يبلغ قطره حوالي ١٢ مم.
٤. تترك أوعية العينات مفتوحة لعدة دقائق قبل بدء سحب العينات على أن يخصص وعاء واحد لكل عبوة.
٥. توضع العينة فور سحبها في الوعاء الخاص بها والذي يحكم غلقه.
٦. يراعى أن تملأ العينة كامل فراغ وعاء أخذ العينات.
٧. عينات المشروبات الغازية:

تسحب العينات طبقاً للجدول التالي:

عدد العبوات اللازمة للتحليل الميكروبي	عدد العبوات اللازمة للتحليل الكيميائي	حجم العبوة
٢	٥	صغير ومتوسط
١	٢	عائلي





١. بيانات البلاغ الأولي: والتي تم تدوينها عند الاشتباه في فاشية تسمم أو عدوى غذائية.
  ٢. نتائج الفحوصات والتحليل المخبرية لعينات العاملين بالمنشأة الغذائية.
  ٣. المعلومات والبيانات المعبأة في نموذج زيارة المنشأة المشتبه في تسببها للفاشية.
  ٤. نتائج الفحوصات والتحليل المخبرية لعينات الأشخاص المصابين.
  ٥. نتائج التحليل المخبرية لعينات ومسحات الأغذية والتجهيزات إضافة إلى المياه المستخدمة في إعداد وتحضير وتجهيز الأغذية بالمنشأة الغذائية التي تم تسجيلها في النموذجين (٤أ) و(٤ب).
  ٦. المعلومات والملاحظات والاستنتاجات التي دونت خلال الاستقصاء الميداني (التفتيش على المنشأة الغذائية).
  ٧. نتائج المقابلات الشخصية مع المدير المسئول والعاملين في المنشأة الغذائية المشتبه بها.
  ٨. نتائج المقابلات الشخصية مع الأشخاص المصابين والأصحاء الذين تناولوا الطعام ولم تظهر عليهم أعراض مرضية.
- عموماً..** يجب الأخذ في الاعتبار أنه يوجد ارتباط كبير بين ما يظهر من أعراض مرضية على الشخص المصاب إثر تناوله طعام معين وبين نوع الميكروب أو السم أو المادة الكيميائية التي تم الكشف عنها سواء في العينات المسحوبة منه أو من العينات أو المسحات المجمعة من العاملين والأغذية والتجهيزات.
- يجب القيام بمقارنة جميع النتائج والمعلومات والبيانات السابقة لتحقيق الأهداف المنشودة من إجراء الاستقصاء الوبائي. كما تستخدم البيانات التي تم الحصول عليها من خلال الاستقصاء لاختبار الفرضيات المصاغة خلال الاستقصاء، كل العوامل التالية يجب أن يكون منسجماً مع العامل المشتبه فيه:
١. فترة الحضانة.
  ٢. نوع المرض.
  ٣. عدد المصابين.
  ٤. العوامل المساهمة المؤدية إلى تلوث الطعام وبقاء الميكروبات الممرضة من تأثيرات عمليات التصنيع أو التكاثر وتركيز العامل المسبب للمرض.
  ٥. عزل وتحديد الكائنات الحية الدقيقة المسببة للمرض من المصابين.

٦. عزل نفس السلالة للمسبب المرضي في العينات المجمعة من الأغذية أو العاملين أو المشروبات وغيرها من العينات المتحصل عليها من المنشأة المشتبه بها.
  ٧. إظهار معايرة أجسام مضادة متزايدة في أمصال المصابين الذين تكون سماتهم الأكلينية متسقة مع تلك المنتجة من العاملين بالمنشأة الغذائية.
- وجود بعض الميكروبات الممرضة (مثل الأيشيريشيا كولاي والسالمونيلا والشيغلا) في الطعام المسئول وبأياً يعد كافياً لتأكيد المسببات المرضية. أما بالنسبة للمسببات الممرضة الأخرى مثل (المكورات العنقودية الذهبية، الوشيكية الحاطمة) فإنه يتطلب اكتشاف أعداد كبيرة مثل (١٠٠,٠٠٠ / جم أو مل) ويجب استخلاصها (عزلها) من الطعام وتشير الأعداد الكبيرة إلى التكاثر بعد التلوث. ومن الممكن تحديد مصدر التلوث فمثلاً تأتي المواد الطبيعية (الملوثات الفيزيائية) عادة من التربة التي تحصد منها النباتات ومن المعدات التالفة والبالية وغيرها، وتأتي العوامل الكيميائية عادة من المواد المضافة للأطعمة أو تلك التي تصل إلى الأطعمة بطريقة مباشرة أو غير مباشرة خلال مراحل الإنتاج أو المعالجة أو الإعداد المختلفة وللعوامل الميكروبية مصادر محدودة تشمل التربة والماء والمنتجات ذات الأصل الحيواني ومتداولي الأغذية.
- وبهذا يتم الوصول إلى السبب وتحديد المتسبب ومن ثم حصر المسؤولية أي إدانة المنشأة الغذائية وعندئذ يجب كتابة التقرير النهائي (محضر لجنة الاستقصاء الوبائي) والتوصية بالعقوبة المناسبة طبقاً لقراري مجلس الوزراء الموقر رقم (٦٧) في ١١ / ٤ / ١٤١١ هـ و(٢٤٨) في ٦ / ١١ / ١٤٢٧ هـ
- كما يجب تطبيق لائحة الغرامات والجزاءات عن مخالفات الاشتراطات الصحية الموجودة بالمنشأة الغذائية في حالة إدانة المنشأة الغذائية أو عدمه. وأيضاً يجب القيام بعمل توصيات للتحكم والسيطرة على فاشية المرض المنقول عن طريق الغذاء وتشمل على سبيل المثال:
١. استبعاد العاملين التي أثبتت التحاليل المخبرية إيجابيتهم لأحد الميكروبات الممرضة لحين شفائهم وسلامتهم.
  ٢. إتلاف الأطعمة المشتبه بها عند إيجابيتها لأحد الميكروبات الممرضة أو الكيميائية أو المواد المضافة الضارة بصحة الإنسان.
  ٣. العمل على وقف إعداد وتحضير وتجهيز الطعام المشتبه وبأياً فعندما يتم التعرف على الوسط الناقل ينبغي وقف الإعداد والتحضير حتى يتم عمل الإجراءات التصحيحية للتخلص من الظروف التي ساهمت في التفشي.



### تقرير بلاغ أولي عن حادثة تسمم غذائي

رقم البلاغ: ..... تاريخه: ..... ساعة: ..... ص/م: .....  
مستشفى / مركز صحي / مستوصف: .....  
العنوان: ..... المدينة/القرية: .....  
ساعة / تاريخ استقبال الحالة: .....

عدد من تناولوا الطعام: ( ) أطفال ( ) بالغين ( )  
عدد من ظهرت عليهم الأعراض: ( ) أطفال ( ) بالغين ( )  
عدد المنومين: ( ) أطفال ( ) بالغين ( )  
عدد الوفيات: ( ) أطفال ( ) بالغين ( )  
الجنسية: سعودي ( ) غير سعودي ( )

#### الأعراض:

غثيان ( ) قيء ( ) إسهال ( ) حرارة ( ) آلام في البطن ( )  
أخرى: .....  
موعد ظهور الأعراض: .....

#### مصدر الطعام المشتبه به والمتناول خلال ٧٢ ساعة:

مطعم  كافتريا  مطعم للوجبات السريعة  منزل  البر

أخرى: .....

اسم المحل: ..... ترخيص رقم: ..... العنوان: .....

أي معلومات يمكن أخرى يمكن الاستدلال بها على المحل المشتبه: .....

اسم صاحب المنشأة: ..... سجل مدني رقم: .....

#### الأطعمة الرئيسية المشتبه بها والمتناولة قبل ظهور الأعراض خلال ٧٢ ساعة:

لحوم  اسماك  دجاج  خضروات  سلطات

منتجات ألبان  بيض  مشروبات  مثلجات

منتجات مخابز وحلويات

أخرى: .....

وأخيراً.. إن الأغراض الأساسية لتقصي المرض المنقول عبر الطعام هي تحديد السبب ووضع نظم مكافحة واتخاذ التدابير لمنع حدوث المرض مستقبلاً. يمكن أن تبدأ تدابير مكافحة في وقت الاستقصاء أو فوراً بعد ذلك بتحديد المنتج الملوث أو الخطر وإزالته لتقليل حدوث المرض المنقول عبر الطعام فلا بد من تحديد العوامل المسببة وتطوير أساليب وقائية عملية وتوصيلها لمن يستطيعون وضعها قيد الممارسة (الأمانات والبلديات)، إبلاغ المديرين والعاملين بالمنشآت أو المؤسسات الغذائية عن الظروف التي تساهم في وقوع حوادث التسمم أو العدوى الغذائية إلى جانب تقديم توجيهات عن الإجراءات الصحيحة لتحضير الأطعمة وإعدادها وتقديمها وتخزينها.



## فحص وتقصي أسباب حادثة تسمم غذائي

### نموذج رقم (١) المنشأة الغذائية

اسم المنشأة:..... رقم التليفون .....

العنوان:.....

الترخيص:  يوجد  لا يوجد  ساري  غير ساري

رقم الترخيص:..... ش

النشاط:  مطعم  مطعم وجبات سريعة  كافتريا

بوفيه  بقالة  مخبز

حلويات  مطبخ  مطبخ منزلي

اسم صاحب المنشأة:..... سجل مدني رقم:.....

نوع الغذاء:  لحوم  اسماك  دجاج

بيض  خضر  فاكهة

معجنات  منتجات ألبان  خبز وحلويات

سلطات  أخرى ( تذكر ):.....

التجهيز:  نقع  غسيل  تقشير

تقطيع  فرم

أخرى ( تذكر ):.....

العرض:  عادي  مبرد

المستودع:  عادي  مبرد  مجمد

المواد المضافة:  ملح  سكر  توابل  خل  صلصات

أخرى ( تذكر ):.....

الطهي:  مطهي  طازج

طريقة الطهي:  شواء  سلق  قلبي  طبخ

أخرى ( تذكر ):.....

احتمالات التلوث:  المبنى  التجهيزات  المستودع

التداول  العاملين  الأدوات والمعدات

## الأطعمة الأخرى غير الرئيسية (المضافات) والمتناولة قبل ظهور الأعراض

خلال ٧٢ ساعة:

توابل  صلصة  ملح  مايونيز  سكر  زيوت

أخرى : .....

### مكان تناول الطعام :

في المحل  في المنزل  في البر  في السيارة  في العمل

### حالة الطعام عند تناوله:

طازج  معلب  مطبوخ

### المدة مابين تجهيز الطعام وتناوله:

نصف ساعة  ساعة  ساعة ونصف

ساعتان  ساعتان ونصف  ثلاثة ساعات

ثلاثة ساعات ونصف  أربع ساعات  أكثر: (.....)

### المعاملات التي تمت على الأطعمة بعد تجهيزها وقبل تناولها:

تبريد  تجميد  تسخين

إعادة تسخين  لا شئ

### حرارة الطعام عند تناوله:

بارد  مثلج  ساخن  عادي

تاريخ وساعة تناول الطعام : .....

.....

.....

ملاحظات : .....

.....

.....

التاريخ:.....

التوقيع:.....





## فحص وتقصى أسباب حادثة تسمم غذائي

### نموذج (٣) سحب عينات أغذية مشتبه بها

اسم المنشأة: ..... رقم الترخيص: .....

العنوان: .....

النشاط:  مطعم  مطعم وجبات سريعة  كافيتريا  
 بوفيه  مطبخ  مطبخ منزلي

اسم صاحب المنشأة: ..... سجل مدني رقم: .....

### نوع العينة:

مواد خام  غذاء نصف مطهى  غذاء مطهى  
 مواد مضافة المياه  مسحة من الأدوات والمعدات  
 مساحات من لعاملين  بيئية

### مكان سحب العينة:

مستودع  المطبخ  
 مكان العرض  مكان التقديم

### درجات الحرارة:

الطعام:  مطابق  غير مطابق  
المستودع:  مطابق  غير مطابق

### حالة العينة:

مجمدة  مبردة  عادية  
المدة بين تقديم الطعام وسحب العينة: ( ) دقيقة ( ) ساعة

### مواصفات الطعام المشتبه به:

اسم ونوع الطعام: ..... مصدره: .....

### في حالة الأغذية المعبأة يذكر:

العلامة التجارية: ..... رقم اللوط: .....

اسم المنتج: ..... عنوانه: .....

الوزن القائم والصافي: ..... حجم العبوة: .....

طريقة أخذ العينة: .....

طريقة نقل العينة للمختبر: .....

### نوع الاختبارات المطلوبة:

ميكروبية  كيميائية  فيزيائية

### الاختبارات الميكروبية المطلوبة:

*Staphylococcus aureus*  *Listeria monocytogenes*  *C.perfringens*   
*B.cereus*  *Salmonella*  *Shigella*   
*E.coli*  *V.parahaemolyticus*  *C.botulinum*   
Aerobic Colony Count  Coliform  Enterococci

أخرى (تذكر): .....

### الاختبارات الكيميائية المطلوبة:

سموم فطرية  سموم بكتيرية  مبيدات  معادن ثقيلة

أخرى (تذكر): .....

### الاختبارات الفيزيائية المطلوبة:

pH  النشاط المائي  معامل الانكسار   
الحموضة  اللزوجة

أخرى (تذكر): .....

اسم مندوب الوزارة: .....

الوظيفة: .....

التاريخ: .....

الساعة: .....

التوقيع: .....



## فحص وتقصى أسباب حادثة تسمم غذائي نموذج (أ4) نتائج الاختبارات الميكروبية للعينات

اسم المنشأة: ..... رقم الترخيص: ..... العنوان: ..... المدير المسؤول: .....

النشاط:  مطعم  مطعم وجبات سريعة  كافيتريا  بوفيه  مطبخ منزلي  مطبخ

الميكروب	عينات الأغذية		العاملين		التجهيزات		أخرى:
	مواد خام	مواد مضافة	غير موجود	غير موجود	الأدوات	المعدات	
<i>Staphylococcus aureus</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>C. perfringens</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>B. cereus</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Salmonella</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Shigella</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>V. parahaemolyticus</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>C. botulinum</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aerobic Colony Count	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coliform	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enterococci	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
أخرى (تذكر)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
الاستنتاج	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المختبر القائم بالتحليل:	التاريخ وساعة الاستلام:						
اسم القائم باستلام النتائج:	المستوفى عن التحليل:						
التصرف في النتائج:	وظيفة:						
التعلق على النتائج:							

## فحص وتقصى أسباب حادثة تسمم غذائي

نموذج (ب) نتائج الاختبارات الكيميائية والفيزيائية لعينات الأغذية والمياه

اسم المنشأة: ..... رقم الترخيص: .....

العنوان: .....

النشاط:  مطعم  مطعم وجبات سريعة  كافيتريا  
 بوفيه  مطبخ  مطبخ منزلي

اسم صاحب المنشأة: ..... سجل مدني رقم: .....

عينات الأغذية:  مواد خام  مضافة  منتج نهائي  عينات مياه

الاختبارات الكيميائية:	غير موجودة	موجودة	الكمية	غير موجودة	موجودة	الكمية
سموم فطرية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
سموم بكتيرية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
معادن ثقيلة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
متبقيات المبيدات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
أخرى (تذكر): .....						
الاختبارات الفيزيائية:	غير موجودة	موجودة	الكمية	غير موجودة	موجودة	الكمية
درجة pH	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
الحموضة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
اللزوجة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
متبقيات المبيدات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## فحص وتقصي حادثة تسمم غذائي نموذج (٥) قرار لجنة الاستقصاء الوبائي

اسم المنشأة: ..... ترخيص رقم: .....

العنوان: .....

النشاط:  مطعم  مطعم وجبات سريعة  كافيتريا  
 بوفية  مطبخ  مطبخ منزلي

اسم صاحب المنشأة: ..... سجل مدني رقم: .....

### نتائج الاستقصاء الوبائي:

الأغذية: ميكروبيولوجي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

كيميائي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

فيزيائي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

المياه: ميكروبيولوجي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

كيميائي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

فيزيائي:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

العاملون:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

إشتراطات المنشأة:  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

المصابون: ميكروبي  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

كيميائي  مطابق  غير مطابق يذكر: .....

### توصية اللجنة

مسئولية المنشأة عن حادثة التسمم الغذائي  مسؤولة  غير مسؤولة

الأسباب: .....

الاجراءات الوقائية التي اتبعت: .....

التوصية: .....

### أعضاء لجنة الاستقصاء الوبائي

مندوب وزارة الصحة | مندوب وزارة الداخلية | مندوب الهيئة العامة للغذاء والدواء | مندوب وزارة الشؤون البلدية والقروية

### الاستنتاج:

الغذاء:  مطابق  غير مطابق  
المياه:  مطابق  غير مطابق

المختبر القائم بالتحليل: ..... المسئول عن التحليل: .....

تاريخ وساعة إرسال النتائج: .....

القائم باستلام النتائج: ..... الوظيفة: .....

تاريخ وساعة الاستلام: ..... التصرف في النتائج: .....

التعليق على النتائج: .....





رقم الإيداع: ١٤٣٠/٨٠٠٨

ردمك: ٨ - ١٨ - ٨٠٠٨ - ٦٠٣ - ٩٧٨