

التعامل الآمن مع المواد الغذائية  
معلومات صادرة عن مكتب الصحة التابع لك بشأن المادتين 42 و 43 من قانون الوقاية من  
العدوى (IfSG)



## تلقيّن للأفراد للتعامل مع المواد الغذائية



1

### من يحتاج للتلقيّن

العاملون في صناعة المواد الغذائية أو نقلها أو تناولتها، مثل الخبازين والجزارين والطباخين وعمال المطبخ، فضلاً عن موزعي وبائعي المواد الغذائية غير المغلفة.



2

### ما هي المهلات المهمة

الفرد الذي يتعامل مع مواد غذائية، يحتاج إلى تلقيّن لم يمر عليه أكثر من 3 أشهر. كذلك يتعيّن عليه إثبات تلقيه لمعلومات محدثة بصفة دورية.



3

### المواد الغذائية الحساسة

من الممكن أن تتكاثر الجراثيم في بعض المواد الغذائية بغاية السهولة، على سبيل المثال لا الحصر في اللحوم والدواجن والأسماك، ومنتجات البيض والحليب، والمثلجات والبراعم والمايونيز وما إلى ذلك.



4

### النظافة الصحية

إذا كنت مصاباً بأية أمراض مُعدية في الوقت الحالي، فغير مسموح لك بتجهيز أو تصنيع أية مواد غذائية. وبالتالي يتعيّن عليك إبلاغ رئيسك في العمل على الفور مثلاً في حالة تعرضك للإسهال أو القيء.



5

### النظافة الصحية

تلعب النظافة الصحية دوراً مهماً في تجهيز المواد الغذائية، وهدفها تحقيق: النظافة الصحية الشخصية، والنظافة الصحية للمواد الغذائية، والنظافة الصحية في مقر العمل.



6

### الشؤون القانونية والمسؤولون

يمكنك مطالعة المزيد من المعلومات عن التعامل مع المواد الغذائية من خلال منشور صادر عن مكتب الصحة. كذلك أعددنا قائمة تضم كافة المسؤولين لخدمتك.



العاملون في قطاع الضيافة والمطاعم



المربيّات



الخبازون والحلوانيون



الجزّارون



المتطوعون

## 2 | ما هي المهلات المهمة

- ◀ في حالة بدء النشاط لأول مرة، غير مسموح بأن يكون قد مضى أكثر من 3 أشهر على تلقي التلقيح الأولي.
- ◀ يتعيّن في يوم عملك الأول تلقي التلقيح من خلال صاحب عملك.
- ◀ كذلك هناك تلقين لاحق ضروري قبل انصرام عامين.
- ◀ التلقيح ليس ضروريًا في حالة تسلم الفرد شهادة صحية حتى عام 2001 بموجب القانون الاتحادي للأوبئة، وبإمكانه إثبات تلقي تلقين إضافي.

## 3 | المواد الغذائية الحساسة

من المواد الغذائية التي تقتضي تلقيحًا:



الحليب ومشتقات الألبان



المثلجات ومنتجات المثلجات شبه الجاهزة



اللحوم ولحوم الدواجن ومشتقاتهما



الأسماك والسلطعون والرخويّات  
اللحوم ولحوم الدواجن ومشتقاتهما



منتجات البيض



أغذية الرُّضّع والصغار



براعم وبذور جرثومية للاستهلاك النيء، وكذلك بذور لإنتاج براعم وبذور جرثومية من أجل الاستهلاك النيء



المخبوزات مع حشوة أو طبقة علوية غير مطهوه كليًا أو غير مسخنة تمامًا



سلطات البطاطا والسلطات المجهزة بصلصة والسلطات غير المطبوخة الخلطات والمايونيز والصلصات المستحلبة والخمائر الغذائية



ينص قانون الوقاية من العدوى على أنه لا يجوز للموظفين التعامل مع المواد الغذائية إذا ظهرت عليهم أعراض مرضية تدل على إصابتهم بأي من الأمراض الآتية، أو شَخَصَ طبيب إصابتهم بأي منها:

- ◀ التهاب المَعدي المعوي المُعدي (إسهال مفاجئ مُعدي) الناجم عن بكتيريا السالمونيلا أو بكتيريا الشغيلة أو بكتيريا الكوليرا، أو المكورة العنقودية أو العطيفة أو الفيروسات العجلية، أو عن غيرها من مسببات الإسهال
- ◀ بكتيريا الإشريكية القولونية
- ◀ ضمة الكوليرا
- ◀ التيفود أو نظيرة التيفية
- ◀ التهاب الكبد الفيروسي A أو E (التهاب الكبد)
- ◀ لديك مرض جلدي أو مصاب بجروح ملوثة يُحتمل معها أن تنتقل الجراثيم من شخص لآخر عبر المواد الغذائية.

الأعراض الآتية تدل على الإصابة بالأمراض المذكورة:

- ◀ إسهال يصحبه تبرز سائل لأكثر من مرتين في اليوم، وقد ينطوي أيضًا على غثيان وقيء وُحمى
- ◀ يُعد ارتفاع درجة حرارة الجسم الملائم لآلام مبرحة في الرأس والبطن والمفاصل، والإمساك (ولا يتبعه إسهال حاد إلا بعد بضعة أيام) من أعراض الإصابة بالتيفود والنظيرة التيفية.
- ◀ يُعد الإسهال الأبيض المصحوب بفقدان كبير لسوائل الجسم من الأعراض الاعتيادية للكوليرا.
- ◀ يدل كل من اصفرار الجلد ومقلتي العينين المصحوب بشعور بالضعف، وفقدان الشهية على الإصابة بالتهاب الكبد الفيروسي A أو E.
- ◀ يُحتمل أن تكون الجروح أو القرحة الناتجة عن الأمراض الجلدية ملوثة، إذا كانت محمرة أو مغطاة بطبقة دهنية أو مرشحة أو متورمة.

إذا ظهرت تلك الأعراض المرضية المذكورة، فيتوجب على المصاب بها استشارة الطبيب العام أو طبيب الشركة، وإخباره بأنه يتعامل مع مواد غذائية. كما أنه ملزم بإبلاغ رئيسه في العمل على وجه السرعة بأنه غير مسموح له بالتعامل مع المواد الغذائية خلال فترة مرضه. الانتهاكات المتعلقة بهذا الشأن تعرّض صاحبها لمخالفة تأديبية أو قد تعتبر تصرف يخضع للقانون الجنائي.

## النظافة الصحية الشخصية

- ◀ غسل اليدين
- ◀ خلع الحُلي
- ◀ ارتداء ملابس وقائية نظيفة
- ◀ تجنب السعال أو العطس على المواد الغذائية
- ◀ استخدام لاصقات طبية للجروح الصغيرة
- ◀ عدم استخدام طلاء أو جل الأظافر



## النظافة الصحية للمواد الغذائية

- ◀ يُستحسن حفظ المواد الغذائية سريعة التلف في مكان بارد، وتجهيزها واستهلاكها سريعًا.
- ◀ يُنصح بإذابة اللحم المجمد عند 7 درجات مئوية على الأكثر، وتسخين الأطعمة بصورة كافية.



## النظافة الصحية في مقر العمل

- ◀ يتعيّن الحفاظ على محل العمل بالكامل بحالة منظمة ومرتبّة.
- ◀ يتعيّن تغيير جميع المناشف المستخدمة في تنظيف معدات المطبخ والأجهزة بصورة يومية. كذلك يتعيّن تخزين مواد التنظيف والتعقيم بعيدًا عن مكان تخزين المواد الغذائية.



يقدم لك هذا الكتيب نظرة أولية على التعامل الآمن مع المواد الغذائية. ينطلق الأساس القانوني له من القانون المعني بالوقاية من الأمراض المعدية ومكافحتها عند البشر (قانون الوقاية من العدوى IfSG). بإمكانك الاطلاع على النص المفصل للقانون هنا:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

الفقرة 8 ◀

المتطلبات الصحية المفروضة على الأفراد  
عند التعامل مع المواد الغذائية



[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)

كتيب المعلومات الصادر عن معهد روبرت كوخ بلغات أخرى

بيانات الناشر:



التصميم وحقوق التأليف:  
Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65  
info@tz-glehn.de  
**www.tz-glehn.de**