



الإطار العام لنظام إماراة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية

أدلة الممارسة الفنية

دليل الممارسة الفني (19.0)
التعامل المهني مع الأغذية وأماكن إعدادها

الإصدار (4.1)

فبراير 2026

جدول المحتويات

3.....	مقدمة	.1
4.....	التدريب والكفاءة	.2
6.....	المتطلبات	.3
6.....	المهام والمسؤوليات	1-3
7.....	مرافق إعداد وتخزين الغذاء	2-3
8.....	بيئة العمل وهندسة مكان العمل	3-3
11.....	التعامل اليدوي	4-3
11.....	إدارة النفايات	5-3
12.....	مكافحة الهوام والآفات	6-3
12.....	نقل المواد الغذائية	7-3
12.....	التعامل مع الأغذية	8-3
15.....	المراجع	.4
16.....	سجل تعديل الوثيقة	.5



1- مقدمة

(أ) يسري هذا الدليل على كافة أصحاب العمل في إمارة أبوظبي. وهو موضوع بحيث يشمل متطلبات السلطات التنظيمية المعنية في دولة الإمارات العربية المتحدة وإمارة أبوظبي. وفي حال تعارضت المتطلبات الواردة في هذا الدليل مع متطلبات أي سلطة تنظيمية أخرى، فإن على أصحاب العمل إتباع المتطلبات الأكثر صرامة من بينها.

(ب) يحدد هذا الدليل متطلبات ومعايير التعامل المهني مع الأغذية وإعدادها. وتهدف هذه المعايير إلى المساعدة على الحفاظ على صحة ولياقة العاملين عبر توفير إرشادات مفصلة وممارسات مثلى تزود كل من صاحب العمل والعاملين بالمعرفة التي تمكنهم من تفادي أو القضاء على الأخطار ومن ثم الحد من المخاطر المتعلقة بأنشطتهم اليومية.

(ج) تسري التعريفات التالية على هذا الدليل:

- (1) السلسلة الغذائية: تتضمن كافة مراحل إنتاج المواد الغذائية (بما في ذلك العلف/السماذ وغيرها من مدخلات عملية الإنتاج)، ومعالجتها، وإعدادها، وتصنيعها، وتعبئتها، ونقلها، وتخزينها، وتوزيعها، وعرضها، وتقديمها، وبيعها للمستهلكين.
- (2) المؤسسة: أي مبنى أو مكان، سواء ثابت أو متنقل، يتم فيه التعامل مع الأغذية في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية
- (3) الشخص المرخص له: شخص لديه رخصة سارية المفعول لممارسة أي نشاط يتعلق بالمواد الغذائية وتداولها.
- (4) مشغل المنشأة الغذائية: الشخص الطبيعي أو الاعتباري المسؤول عن ضمان الالتزام بأحكام قانون الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لرقابته
- (5) الغذاء: أي مادة، سواء كانت معالجة أو نصف معالجة أو خام، مخصصة للاستهلاك الآدمي، بما في ذلك المشروبات والعلكة وأي مادة تدخل في تصنيع أو إعداد أو معالجة "الغذاء". ويستثنى من هذا مواد التجميل أو التبغ أو المواد المستخدمة كأدوية فقط.



2- التدريب والكفاءة

- (أ) على أصحاب العمل التأكد من أن برامج التدريب المتعلقة بالسلامة والصحة المهنية تتوافق مع المتطلبات الآتية:
- (1) الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - العنصر (5) - التدريب والتوعية والكفاءة.
 - (2) الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - الآلية (7.0)، تسجيل الممارسين ومقدمي الخدمات في مجال السلامة والصحة المهنية
- (ب) على أصحاب العمل التأكد من أن كافة العاملين والمتقاعدين المعنيين يتلقون التدريب اللازم وأنهم مؤهلون لأداء مهام أعمالهم، بما في ذلك:
- (1) كيفية التعرف على الأخطار والإبلاغ عنها.
 - (2) كيفية إطلاق الإنذار في حالات الطوارئ، أو الاتصال بالخدمات الطبية في حال حدوث حرق أو جرح خطير أو غيره من حالات الطوارئ الطبية.
 - (3) كيفية تحديد معدات الحماية الشخصية الصحيحة اللازمة لأداء أي عمل أو مهمة (مثل القفازات، أحذية السلامة، نظارات حماية العيون، وغيرها) والإجراءات المناسبة للعناية بهذه المعدات
 - (4) إجراءات إعداد الغذاء لتفادي انتقال التلوث ما بين المواد الغذائية واللحوم.
 - (5) الإجراءات الخاصة بكيفية تخزين الغذاء وإعداده بالشكل الصحيح للوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.
 - (6) الإجراءات وأفضل الممارسات الخاصة بقاعات تناول الطعام عند تقديم الطعام إلى المستهلك من أجل الوقاية من الأمراض ذات الصلة.
 - (7) إجراءات السلامة الواجب إتباعها في مناطق إعداد الغذاء لتفادي الحوادث والأمراض والإصابات.
 - (8) آلية رصد الأغذية الذي انتهت فترة صلاحيتها وكيفية التخلص منها.
- (ج) على أصحاب العمل التأكد من أن أنشطة (أعمال) تخزين الغذاء وإعداده تستوفي المتطلبات التدريبية العامة الواردة في هذا الدليل، وأية متطلبات إضافية تحددها عمليات تقييم المخاطر التي يجرونها، بالإضافة إلى:
- (1) إجراءات وسياسات إدارة مرافق تناول الطعام وعمليات إعداد الغذاء وفقاً لمتطلبات صحة الغذاء الصادرة عن السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
 - (2) متطلبات تتبع واسترجاع المواد الغذائية الصادرة عن السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
 - (3) إجراءات التعامل مع الحوادث المتعلقة بالأغذية والإبلاغ عنها، عند حدوثها، إلى السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (د) يجب للتدريب أن يتضمن، على سبيل المثال لا الحصر:
- (1) بيان كيفية التعرف على الأخطار والإبلاغ بها.
 - (2) التأكد من توافر الكفاءة المطلوبة قبل البدء بالعمل أو أي نشاط جديد.

- (3) كيفية التعرف على معدات الحماية الشخصية والعناية بها واستخدامها، مثل القفازات وأحذية السلامة ونظارات حماية العيون.
- (4) سياسات وإجراءات السلامة والصحة المهنية المطبقة في مكان العمل.
- (5) التعريف بالعمال الرئيسيين المعنيين، شاملاً المسعفين الأوليين، والمسؤولين عن مكافحة الحرائق، والمديرين/المسؤولين المعنيين بإدارة السلامة والصحة المهنية
- (هـ) على أصحاب العمل مراعاة مستويات الإلمام بالقراءة والكتابة والمعايير التعليمية والحواجز الثقافية و/أو اللغوية لدى العاملين. كما يجب توثيق كافة التدريبات والاحتفاظ بالسجلات الخاصة بها.



3- المتطلبات

1-3 المهام والمسؤوليات

1-1-3 أصحاب العمل

- (أ) على أصحاب العمل تأدية مهامهم ومسؤولياتهم وفقاً للمتطلبات العامة للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للصحة والسلامة والصحة المهنية - العنصر (1) - الأدوار والمسؤوليات والتنظيم الذاتي، القسم (3-2-5).
- (ب) على أصحاب العمل إجراء تقييم للمخاطر وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للصحة والسلامة والصحة المهنية - العنصر (2) - إدارة المخاطر، لتحديد المخاطر المرتبطة بمرافق تناول الطعام وتخزين وإعداد الأغذية، حيث يجب تطبيق إجراءات للتحكم في أية أخطار يتم رصدها.
- (ج) على أصحاب العمل التأكد من أن كافة العاملين المعنيين حاصلون على شهادات اللياقة الطبية اللازمة ومرخصون وفق متطلبات السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (د) على أصحاب العمل التأكد من أن كافة مرافق تناول الطعام ومرافق تخزين وإعداد الأغذية مسجلة لدى السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (هـ) على أصحاب العمل التأكد من أن الإجراءات والسياسات المنظمة لإدارة مرافق تناول الطعام وعمليات إعداد الأغذية تتوافق مع متطلبات السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (و) على أصحاب العمل التأكد من أن كافة كيانات سلسلة الإمداد/ الأغذية تطبق أنظمة/إجراءات تحكم مناسبة في مجال السلامة والصحة المهنية.
- (ز) على أصحاب العمل التأكد من خلال الترتيبات التعاقدية والأنشطة الرقابية، من أن أي كيان ضمن سلاسل العمل/ الإمداد/ الأغذية مرخص بالشكل الصحيح وخاضع للفحص والتفتيش لضمان وجود واتباع آليات سليمة لتداول الغذاء وتخزينه. وبالنسبة للمرافق الواقعة في إمارة أبوظبي، يجب على صاحب العمل التأكد من ترخيصها وفقاً لمتطلبات السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (ح) على أصحاب العمل إبلاغ السلطات المنظمة لقطاع الأغذية بأية إصابة أو مرض يتعلقان بالغذاء، وذلك وفق متطلبات تلك السلطات، وكذلك وفق متطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للصحة والسلامة والصحة المهنية - الآلية (11.0) - الإبلاغ عن الحوادث والتحقيق فيها ورفع التقارير.

2-1-3 العاملون

- (أ) على العاملين تأدية مهامهم ومسؤولياتهم وفقاً للمتطلبات العامة للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للصحة والسلامة والصحة المهنية - العنصر (1) - الأدوار والمسؤوليات والتنظيم الذاتي، القسم (3-2-7).
- (ب) على العاملين الإبلاغ عن أي نشاط أو خلل يرتبط بتداول الغذاء أو تخزينه ويتوقعون أنه يمكن له أن يهدد سلامتهم أو سلامة أي شخص آخر.

- (ج) على العاملين استخدام معدات العمل و/أو أجهزة السلامة المناسبة التي يوفرها صاحب العمل لهم من أجل التعامل مع الغذاء وتخزينه وفقاً لألية تدريبات أو تعليمات تلقوها حول استخدام معدات العمل أو أجهزة السلامة المعنية.
- (د) يجب أن يكون لدى العاملين ترخيص ساري المفعول وفق متطلبات السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
- (هـ) يجب أن يكون لدى العاملين شهادة سارية باللياقة الطبية للتعامل مع الغذاء وإعداده.
- (و) على العاملين إتباع كافة الإجراءات التي يضعها صاحب العمل بشأن تخزين الغذاء والتعامل معه

2-3 مرافق إعداد وتخزين الغذاء

1-2-3 الموقع

- (أ) يجب لمرفق إعداد الغذاء أن يكون في موقع مناسب، وأن يظل نظيفاً وفي حالة جيدة.
- (ب) يجب السيطرة على الملوثات والآفات والأمراض التي تصيب الحيوانات والنباتات بطريقة تجعلها لا تشكل أي خطر على سلامة الغذاء.
- (ج) يحظر أن يقع مرفق الغذاء في أي مكان يتضح، بعد مراعاة إجراءات التحكم الممكنة، أنه ستبقى هناك مخاطر على سلامة الغذاء أو على ملائمة المرفق للفرض المراد منه. وعلى وجه الخصوص، يجب لهذه المرافق أن تقع ولأقصى قدر ممكن بعيداً عن:
- (1) المناطق الملوثة بيئياً والأنشطة الصناعية
 - (2) المناطق المعرضة لانتشار الآفات
 - (3) المناطق التي يتعذر فيها إزالة النفايات، سواء الصلبة أو السائلة، بفعالية

2-2-3 الأرضيات والجدران والأسقف والإضاءة

- (أ) يجب لأسطح الأرضيات أن تكون مصنوعة من مواد غير منفذة ومقاومة للماء وغير ماصة ومضادة للانزلاق وقابلة للفصل وغير سامة، مما يسمح بتنظيفها وتصريف المياه والسوائل من عليها بالشكل المناسب.
- (ب) حيث أمكن، يجب للأرضيات أن تكون مائلة بشكل مناسب لتصريف السوائل إلى المنافذ المخصصة لذلك، كما يجب بناؤها بطريقة تقني من الانزلاق أو التعثر أو السقوط، وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (20.0) - السلامة في التصميم (الإنشاء).
- (ج) يجب لأسطح الجدران والحواجز أن تكون مصنوعة من مواد غير منفذة ومقاومة للماء وغير ماصة وموانعة للتسرب وقابلة للفصل وغير سامة وذات لون فاتح. وحيث أمكن، يجب للجدران أن تكون ذات أسطح ناعمة وسهلة التنظيف والتطهير، وذات ارتفاع مناسب.

- (د) يجب للأسقف (أو، في حال غياب الأسقف، الجانب الداخلي من السطح) والتركيبات العلوية أن تكون سهلة التنظيف، وذات لون فاتح، ومشيدة ومشطبة بشكل يمنع تراكم الأوساخ، ويحد من تكاثف الأبخرة، ونمو العفن غير المرغوب به، وتساقط الجسيمات الدقيقة.
- (هـ) يجب توفير الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية المناسبة، المزودة بالأغطية المناسبة، لضمان التشغيل بطريقة آمنة. ويجب لشدة الإضاءة أن تكون مناسبة لطبيعة العمل.
- (و) يجب لتجهيزات الإضاءة والأسلاك الكهربائية أن تكون محمية لتقليل إمكانية حدوث ماس كهربائي وللمنع انتقال الملوثات. ويجب لكافة التركيبات والتجهيزات الكهربائية أن تمتثل لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (15.0) - السلامة من الكهرباء.

3-2-3 أنظمة العادم والتهوية

- (أ) يجب توفير وسائل مناسبة للتهوية الطبيعية أو الميكانيكية (الآلية) مع تفادي حدوث أي تدفق آلي للهواء من أي منطقة ملوثة إلى أي منطقة نظيفة، وأن تكون الوسائل وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (52.0) - التهوية بأجهزة الشفط الموضعية.
- (ب) يجب لوسائل التهوية المناسبة أن تكون مزودة بساتر أو غلاف واقٍ من مادة غير قابلة للتآكل/الصدأ، مع سهولة الوصول إلى المرشحات وغيرها من الأجزاء التي تستلزم التنظيف.
- (ج) يجب للتهوية أن تكون مناسبة للحد من ملوثات الغذاء المحمولة بالهواء، وللتحكم في درجة حرارة المكان والروائح والرطوبة، وأن تمتثل لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (11.0) - السلامة في الحر.

3-3 بيئة العمل وهندسة مكان العمل

1-3-3 السوائل والأسطح والمعدات الساخنة والماكينات الباعثة للبخر

- (أ) إن حروق الأنسجة الرخوة من الإصابات الشائعة في مجال صناعة الأغذية، حيث يتعرض العاملون لخطر الحرق بالنار أو بالسوائل الساخنة عند طهي الطعام أو إخراجه من أدوات مثل الأفران أو قلايات الزيت العميقة أو الشوايات أو حمامات المياه الساخنة. كما أن المعدات الباعثة للبخر، مثل أجهزة إعداد القهوة (الإسبريسو) ورغوة الحليب، مسؤولة أيضاً عن هذه النوعية من الإصابات.
- (ب) على أصحاب العمل التأكد مما يلي:
- (1) أن تبقى المعدات التي تحتوي زيوت ساخنة أو دهون قابلة للتسييل مغطاة بغطاء مناسب ومحكم الغلق إن لم تكن قيد الاستخدام، وذلك لتفادي الانسكابات وحوادث التعرض لها. ويجب على العاملين تجنب حمل السوائل والمواد الساخنة حيث أمكن ذلك. كما يجب على أصحاب العمل ترتيب منطقة العمل لضمان إبقاء هذه الأنشطة عند حدها الأدنى
 - (2) أن العاملين مدربون على إجراءات العمل الآمن عند استخدام السوائل الساخنة (مثل تجفيف الغذاء قبل غمسه في الزيت للحد من تناثر قطرات الزيت، أو ترك الزيت ليبرد

قبل إفراغه في إناء)، وبشأن استخدام المناشف الجافة، بدلا من الرطبة، للتعامل مع الأواني الحارة لتفادي الحروق الناتجة عن البخار، والكيفية الصحيحة لفتح أبواب وأغطية المعدات المسخنة بالبخار بعيداً عن الجسم، والتأكد دائماً من توجيه مقابض القلايات/الأواني باتجاه الداخل بعيداً عن حافة الموقد لتفادي اصطدام العاملين بها عن طريق الخطأ

- (3) مراعاة استبدال الدهون الحيوانية بالزيوت النباتية - لأنها تظل سائلة وهي باردة.
- (4) حيث أمكن عملياً، أن يتم استبدال القلي العميق بطرق طهي بديلة (مثل: استخدام أفران المايكروويف أو الشوي أو الخبز)
- (5) مراعاة توفير أواني مزودة بعجلات لجمع الدهون المستعملة من قلايات الزيت العميقة، لأنه يسهل نقلها بأمان من المطبخ إلى منطقة تخزين نفايات الدهون
- (6) صيانة كافة معدات المطبخ المتنقلة ومعاينتها للتأكد من خلوها من أية عيوب وأن مقابضها آمنة.

2-3-3 التهابات الجلد المرتبطة بالعمل والمواد والكيماويات الخطرة

(أ) يعد استخدام المواد الكيميائية أو المواد الخطرة في صناعة الأغذية نشاطاً يومياً وأحد الأسباب الرئيسية لاعتلال الصحة. فكثيراً ما يؤدي التعرض لهذه المواد إلى الإصابة بالتهابات الجلد المعروفة أحياناً باسم الأكزيما، والتي ينتج عنها احمرار الجلد وتورمه وظهور التقرحات عليه. والكيماويات الشائعات استخدامها تشمل منتجات التنظيف، ومنظفات الأفران ودورات المياه، ومنظفات غسل الصحون. كما أن ملامسة أغذية مثل العصائر وبروتينات الأسماك واللحوم والدقيق قد يؤدي أيضاً إلى الإصابة بهذه الحالة.

(ب) على أصحاب العمل التأكد من الالتزام بمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (1.0) - المواد الخطرة، بما في ذلك:

- (1) توفير معلومات بيانات السلامة، وتزويد العاملين بالتدريب المناسب على صحف بيانات السلامة الخاصة بكافة المواد المشتبه بأثرها الضار على الصحة. ويجب الحفاظ على صحف بيانات السلامة ووضعها في موقع ملائم في مكان العمل بحيث يمكن لكافة العاملين الوصول إليه
- (2) يجب لكافة حاويات المواد الكيميائية أن تحمل ملصقات تحدد طبيعة المادة ومعلومات السلامة الخاصة بها (مثل كونها قابلة للاشتعال، أو سامة في حال ابتلاعها، أو يلزم تفادي ملامستها للجلد). ويجب تخزين المواد في الحاويات المعتمدة فقط، وألا يتم تخزينها في زجاجات قديمة أو حاويات طعام
- (3) يجب نشر بيانات الاتصال بالمسعفين الأولين المؤهلين والمعتمدين ووضعها في أماكن بارزة في كافة أنحاء منطقة العمل
- (4) على أصحاب العمل إجراء تقييم مناسب للمخاطر وتوفير معدات الحماية الشخصية الملائمة
- (5) على العاملين فحص/معاينة جلدهم بشكل دوري وإبلاغ المشرفين عليهم فوراً بأية تغيرات تظهر على الجلد



3-3-3 العمل في الأجواء الحارة والرطوبة

- (أ) يمكن للعمل في الأجواء التي تنتج مستويات مرتفعة من الحرارة والرطوبة، مثل المخازن والمطابخ، أن يؤدي إلى حدوث إجهاد حراري، لا سيما إن كانت هناك مستويات منخفضة من حركة الهواء، أو تهوية سيئة، أو أنظمة تكييف هواء غير فعالة.
- (ب) عند التعرض للأجواء الحارة والرطوبة، يحتاج جسم الإنسان إلى التكيف فيحاول تبديد الحرارة بشكل أكثر فعالية، وكلما زادت الرطوبة كلما قلت قدرة الجسم على خفض حرارته الداخلية، وهو ما قد يؤدي إلى الإصابة بأمراض مرتبطة بالحرارة مثل الصداع والإرهاق والغثيان والقيء وفي بعض الحالات الإصابة بالإغماء.
- (ج) على الكيانات المعرضة لهذه الحالات أن تقوم بتركيب نظام فعال للتدفئة والتهوية وتكييف الهواء، لإزالة البخار/الهواء الحار من منطقة العمل في المطبخ، وهذا يشمل تركيب نظام شفط للتخلص من الحرارة المنبعثة من المواقد، كما في القسم (3-2-3) من هذا الدليل.
- (د) يجب توفير كميات كافية من مياه الشرب، وتقديم النصائح والإرشادات للعاملين بشأن شرب المياه بانتظام على مدار يوم العمل لتعويض السوائل المفقودة من أجسادهم. ويجب تزويد المشرفين على العمل بالتدريب اللازم لرصد علامات وأعراض الإصابة بالإجهاد الحراري ومراقبة حالة العاملين.
- (هـ) يجب توفير فترات راحة مناسبة للعاملين في مناطق باردة بعيداً عن الأجواء الحارة، وعلى العاملين التأكد من توافرهم على مياه الشرب الباردة وأن يمثلوا لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (11.0) - السلامة في الحر.

4-3-3 مخاطر الانزلاق والتعثر والسقوط

- (أ) على أصحاب العمل التأكد من تطبيق إجراءات التحكم المناسبة وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية- دليل الممارسة الفني (8.0) - وسائل الراحة العامة في أماكن العمل.
- (ب) يجب الحفاظ على مناطق وأسطح العمل خالية من المواد الدهنية مع إزالة المياه الراكدة وبقايا الغذاء على الفور. ويجب إكمال تجفيف الأرضيات بعد مسحها مع استخدام إشارات وعلامات التحذير المناسبة. كما يجب أن يكون هناك إجراء خاص بالانسكابات، وتركيب وسائل مناسبة لصرف السوائل لتفادي تجمع المياه وتراكم المواد الدهنية.
- (ج) يجب للأرضيات المركبة في المناطق الخطرة أن تكون ملائمة لطبيعة نشاط العمل في هذه المناطق وأن تكون مقاومة للانزلاق، ويجب تزويد العاملين بأحذية السلامة الملائمة المزودة بنعال مقاومة للانزلاق.
- (د) يجب توفير الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية المناسبة، المزودة بالأغطية الملائمة، والتي تمكن العاملين من التعرف على أية أخطار. ويجب للون الإضاءة ألا يكون مظللاً، وأن تتم حماية تركيبات وتجهيزات الإضاءة لضمان عدم نشوء مخاطر أخرى.

5-3-3 المعدات المحمولة والسكاكين والأدوات اليدوية

- (أ) يجب تزويد الآلات ذات الأجزاء المتحركة بحواجز حماية مناسبة لمنع الحواف الحادة والأجزاء المتحركة من ملامسة مشغلي الآلات، وعلى أصحاب العمل التأكد من أن مشغلي الآلات مؤهلون لاستخدامها ومن أنهم يتأكدون دائماً من أن حواجز الحماية في أماكنها أثناء تشغيل الآلات، وذلك وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (47.0) - حواجز الوقاية من الآلات
- (ب) على أصحاب العمل التأكد من الأمور التالية:
- (1) تزويد كافة الأوعية العاملة بالضغط، مثل معدات إعداد القهوة، بقاطع للتيار، وأن يتم تثبيت هذه الأوعية بشكل آمن على سطح العمل
 - (2) عند استخدام مكابس موضوعة تحت سطح العمل، فإنه يجب تزويدها بمفتاح أمان يمنع تشغيلها ما لم يكن هناك صندوق أو حاوية في المكان المخصص لذلك
 - (3) على أصحاب العمل وضع برنامج مناسب لصيانة كافة المعدات المحمولة، على أن يشمل ذلك المعاينة الدورية والاستبدال الفوري للأجزاء التالفة
 - (4) يجب توفير دورات مياه ملائمة وفي أماكن مناسبة، وذلك وفقاً للإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (8.0) - وسائل الراحة العامة في أماكن العمل، كما يجب، حيث تقتضي الحاجة، توفير مرافق ملائمة لتغيير الملابس.

4-3 التعامل اليدوي

- (أ) يجب إجراء تقييم لكافة الأنشطة ووضع إجراءات التحكم الفاعلة، وذلك وفقاً لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (14.0) - التعامل اليدوي وهندسة مكان العمل.

5-3 إدارة النفايات

- (أ) يجب وضع وتطبيق إجراءات تشغيل قياسية ملائمة للتخزين والتخلص من نفايات الغذاء والنواتج الثانوية غير القابلة للأكل وغيرها من النفايات، وذلك وفقاً لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (54.0) - إدارة النفايات.
- (ب) يجب فصل نفايات الغذاء والنواتج الثانوية غير القابلة للأكل وغيرها من المخلفات، ونقلها من الغرف التي يوجد بها الغذاء بأسرع وقت ممكن لتفادي تراكمها ومخاطر تلويثها للأغذية.
- (ج) يجب جمع نفايات الغذاء والنواتج الثانوية غير القابلة للأكل وغيرها من المخلفات في حاويات قابلة للغلق والتخلص منها بالشكل المناسب، ويجب للحاويات أن تكون مصنوعة من مادة مانعة للتسريب وغير منفذة ويسهل تنظيفها، أو من النوع الذي يمكن التخلص منه.
- (د) يجب للحاويات المستخدمة لحفظ المواد الخطرة أن تحمل ملصقات توضح ما تحتويه، وأن تكون، حيث يلزم، قابلة للقفل لمنع تلوث الغذاء عن عمد أو عن طريق الخطأ.

- (هـ) يجب لتصميم وإدارة مخازن النفايات أن يضمن بقاء المرافق نظيفة وخالية من الحيوانات والآفات.
- (و) يجب لمناطق جمع النفايات أن تكون مبردة، عند الاقتضاء، ومزودة بوسائل الفصل المناسبة.
- (ز) يجب التخلص من النفايات بطريقة صحية وصديقة للبيئة، مع تدوير نفايات/مخلفات الغذاء حيث أمكن عبر برنامج فعال لإدارة نفايات الغذاء، وذلك وفقاً لمتطلبات السلطات المختصة بإدارة النفايات في الإمارة.

6-3 مكافحة الهوام والآفات

- (أ) يجب وضع وتطبيق آليات عمل وإجراءات تحكم مناسبة لمكافحة الآفات ومنع الحيوانات المنزلية من الوصول إلى أماكن إعداد الغذاء أو تداوله أو تخزينه، وذلك وفقاً لمتطلبات السلطات المعنية بمكافحة الآفات في أبوظبي.

7-3 نقل المواد الغذائية

- (أ) يجب نقل المواد الغذائية بطريقة تحول دون تلوثها وتحافظ على سلامتها وبقائها في درجات الحرارة المناسبة.
- (ب) يجب الحفاظ على نظافة مركبات نقل المواد الغذائية، بما في ذلك الحاويات التي يعاد استخدامها، وصيانتها والحفاظ عليها بحالة جيدة لحماية الأغذية من التلوث. ويجب عزل الجزء الداخلي من مركبات نقل المواد الغذائية بشكل مناسب ببطانة داخلية توفر سطحاً ناعماً ومتصلاً ومقاوماً للمياه وسهل التنظيف.
- (ج) يجب الفصل ما بين المواد الغذائية والمواد غير المناسبة للأكل أثناء النقل.
- (د) يجب الفصل بشكل مناسب ما بين الأغذية الجاهزة للأكل والغذاء النيئ المنقول في نفس المركبة لتفادي انتقال أي تلوث. ويجب ترتيب الأغذية بشكل يترك مساحة كافية بينها وبين الجدران وفوق الأرضيات لتفادي انتشار الآفات، ولإتاحة التهوية المناسبة وسهولة التنظيف.
- (هـ) يجب نقل الأغذية السائبة، سواء كانت بشكل سوائل أو حبوب أو بودرة، في مركبات لنقل الأغذية مخصصة لهذا الغرض. ويجب للحاويات أن تحمل علامات واضحة لا يمكن محوها، باللغتين العربية والإنجليزية بحسب الاقتضاء، للإشارة إلى أنها مخصصة لنقل الأغذية، أو أن توضع عليها عبارة "للأغذية فقط".
- (و) يجب للمركبات المستخدمة لنقل المواد الغذائية أن تخضع لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية- دليل الممارسة الفني (25.0) - وقاية السائق من الإرهاق.

8-3 التعامل مع الأغذية

- (أ) على المنشآت الغذائية التأكد من اللياقة الطبية للعاملين في الأغذية لديها والحصول على بطاقة مزاوله المهنة الصحية وفقاً لمتطلبات دائرة الصحة - أبوظبي وكافة اللوائح والتشريعات الأخرى الصادرة في هذا الصدد.
- (ب) على مشغلي المنشآت الغذائية القيام بما يلي:

- (1) تتبع الأغذية المتداولة في الإمارة وتحديد مواقع توزيعها
 - (2) التأكد من صحة ملصقات الأغذية المعروضة في الأسواق من أجل تيسير آلية تتبعها
 - (3) استرجاع المواد الغذائية في الحالات التي يثبت فيها عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي
- (ج) على مشغلي المنشآت الغذائية التأكد من سلامة الأغذية وجودتها وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي، بالإضافة إلى التزامهم القانوني والمدني فيما يتعلق بأداء وكلائهم وتابعيهم والعاملين لديهم، كما هو منصوص عليه في القوانين واللوائح والقرارات والتعاميم السارية ذات العلاقة. ويجب على مشغلي المنشآت الغذائية التأكد من العناصر التالية:
- (1) توفير السجلات الموثقة المطلوبة التي تعكس الامتثال للقانون المعمول به حالياً واللوائح والأنظمة والقرارات ذات العلاقة.
 - (2) تدريب القائمين على تداول الأغذية لديهم بشأن الصحة وسلامة الغذاء، والالتزام بأية برامج تدريبية تضعها السلطات المنظمة لقطاع الأغذية.
 - (3) إبلاغ السلطات المنظمة لقطاع الأغذية عن أية أغذية، تقع تحت مسؤوليتهم، قد تشكل خطراً على صحة المستهلك، وعن إجراءات التحكم المطبقة لحماية المستهلك من المخاطر الصحية.
- (د) يحظر على مشغلي المنشآت الغذائية القيام بأي من الأمور التالية:
- (1) الفش في الأغذية أو تداول أية أغذية ضارة أو تالفة.
 - (2) تداول الأغذية التي تحتوي على لحم الخنزير أو مشتقاته أو أي مكونات كحولية دون تصريح مسبق.
 - (3) نقل أو استبدال أو التدخل بأي طريقة بشأن أية أغذية محتجزة دون إذن كتابي من السلطات المنظمة لقطاع الأغذية في أبوظبي.
- (هـ) على مشغلي المنشآت الغذائية التأكد من أن القائمين على تداول الأغذية حاصلون على التدريب المطلوب، ولديهم المعرفة والمهارات اللازمة في مجال سلامة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة وفق متطلبات المهام الموكلة إليهم، وحاصلون كذلك على شهادة إنهاء برامج التدريب الرسمية الخاصة بسلامة الغذاء.
- (و) على مشغلي المنشآت الغذائية التأكد مما يلي بشأن الوضع الصحي للقائمين على تداول الأغذية:
- (1) تمتع القائمين على تداول الأغذية باللياقة الطبية اللازمة للعمل، مع الاحتفاظ بسجلات غياب العاملين المصابين بعدوى أو حاملي أي مرض قد يعرض سلامة الغذاء للخطر
 - (2) توجيه القائمين على تداول الأغذية الذين يعانون من مرض ما أو يحملونه إلى الإبلاغ فوراً عن أية أعراض قد تعرض سلامة الغذاء للخطر، حيث لا يجوز لهم استئناف العمل، ما لم يتم فحصهم طبياً وحصولهم على شهادة طبية /شهادة خلو من الأمراض، إلا بعد 48 ساعة من توقف الأعراض
 - (3) خلو القائمين على تداول الأغذية من الأمراض المعوية المعدية، والدرن، وإصابات الجلد أو الجروح في أجزاء مكشوفة من الجسم، ومن أية إفرازات من العين أو الأذن أو الأنف أو الفم، أو التهاب الحلق البكتيري الحاد، بما في ذلك أعراض الإصابة بالصفرة والإسهال والقيء والحمى

- (ز) على مشغلي المنشآت الغذائية القيام بالآتي:
- (1) التأكد من حماية المنتجات الأولية من التلوث، مع مراعاة آليات المعالجة التي ستخضع لها هذه المنتجات لاحقاً
 - (2) تفادي استخدام المناطق التي تشكل فيها البيئة تهديداً لسلامة الغذاء
 - (3) التحكم بالملوثات والآفات والأمراض الحيوانية والنباتية بطريقة لا تشكل خطراً على سلامة الغذاء
 - (4) تبني الممارسات وإجراءات التحكم اللازمة لضمان إنتاج الأغذية في ظروف صحية جيدة
- (ح) على مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتطبيق والحفاظ على نظام لإدارة سلامة الغذاء يستند إلى تحليل للمخاطر ومبادئ نقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- (ط) يجب إجراء تقييم لمعدات الحماية الشخصية اللازمة للقوى العاملة وتزويد العاملين بالمعدات الصحيحة دون تحميلهم أية تكلفة، وفقاً لمتطلبات الإطار العام لنظام إمارة أبوظبي للسلامة والصحة المهنية - دليل الممارسة الفني (2.0) - معدات الحماية الشخصية.
- (ي) لا يجوز السماح للقائمين على تداول الأغذية الذين يحملون أو يعانون من مرض يمكن أن ينتقل عبر الغذاء، بتداول الأغذية أو دخول أي منطقة يتم فيها تداول الأغذية إذا كان من الممكن لذلك أن يتسبب بتلوث مباشر أو غير مباشر.
- (ك) على العاملين المصابين بجروح ومصرح لهم بمواصلة العمل أن يقوموا بتغطية تلك الجروح بضمادات ملائمة مقاومة للماء.
- (ل) على العاملين في تداول الأغذية الحفاظ على درجة عالية من النظافة الشخصية، وارتداء ملابس مناسبة ونظيفة وواقية مثل أغطية الرأس والقفازات والأقنعة وأغطية اللحي.
- (م) على العاملين في تداول الأغذية أن يقوموا بغسل أيديهم، وتعقيمها إن يلزم، بما في ذلك قبل الشروع بأنشطة تداول الأغذية، وفور الانتهاء من استخدام دورات المياه، وبعد التعامل مع الأغذية النيئة أو أية مواد ملوثة.
- (ن) على العاملين في تداول الأغذية الامتناع عن أية سلوكيات قد تتسبب بتلوث الغذاء، مثل ارتداء المصوغات أو التدخين أو البصق أو المضغ أو الأكل أو العطس أو السعال أعلى الغذاء المكشوف، أو أية سلوكيات أخرى ذات صلة.

4- المراجع

- قرار رئيس مجلس إدارة هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية رقم 6 لسنة 2020 بشأن إصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

5- سجل تعديل الوثيقة

رقم الإصدار	تاريخ المراجعة	وصف التعديلات	الصفحة / الصفحات
4.1	16 فبراير 2026	الإصدار الأول باللغة العربية	--



امسح رمز الاستجابة السريعة لزيارة
منصات التواصل الاجتماعي الخاصة بنا
Scan the QR code to visit our social
media platforms