

تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة في المنشآت الصحية

مؤتمر الكويت للتغذية

اكتوبر 2025 8-7

تقديم

د. مشوح بن عبد الله المشوح



WE'VE ALL SEEN THE STATISTICS

In the U.S. each year:

48 million cases
of **foodborne
illness**

120,000
hospitalizations

and **3,000**
deaths



**Your patients trust you to nurse them back to
complete health**

**The last thing they expect is to contract a
food borne illness in a healthcare facility**

أهمية نظم سلامة الغذاء في المنشآت الصحية.

1. حماية صحة المرضى والمراجعين خصوصاً الذين يعانون من مشاكل في نقص المناعة او ضعف الجهاز الهضمي.
2. تعزيز سمعة المنشأة الصحية وتخفيف العبء على الجهات الاشرافية حيث أن وجود نظام جودة يقوم على تحسين وتطوير أداء المنشأة داخلياً
3. يحسن من الأداء العام وكفاءة التشغيل.
4. تقليل الهدر وتحسين الكفاءة التشغيلية
5. توفير بيئة عمل آمنة لموظفي التغذية والأطباء والمتعاونين
6. دعم الصحة العامة

Five Risk Factors

1. **Food from unsafe source** – using food from home or unlicensed providers.
2. **Inadequate cooking** – not heating food to temperatures that kill pathogens.
3. **Improper holding temperature** – holding food at an unsafe temperature for more than four hours.
4. **Contaminated equipment** – using unclean utensils or equipment when preparing food.
5. **Poor personal hygiene** – unsanitary habits by workers, such as not washing hands before handling food or after using the bathroom.

studies conducted in the United States demonstrated that 25% of bulk-soap-refillable dispensers in public restrooms were excessively contaminated

Chattman M., Maxwell S. L., Gerba C. P. 2011. Occurrence of heterotrophic and coliform bacteria in liquid hand soaps from bulk refillable dispensers in public facilities. J. Environ. Health 73:26-29

الفيروسات المعوية

لها وضع خاص كمسببات الأمراض حيث انها أكثر مقاومة للحرارة، مقاومة لمواد التطهير ولدرجة الحموضة لا تتسبب في تغيير المظهر ورائحة أو طعم الطعام.

تستطيع الفيروسات البقاء على قيد الحياة لمدة أيام أو أسابيع في المستشفى كبيئات حاضنه

المياه:

قد يكون الماء المصدر المحتمل للتلوث الميكروبي في بيئة الرعاية الصحية يجب أن تكون المياه المستخدمة في كل خطوة من خطوات إعداد الطعام وإنتاجه صالحة للشرب (جودة مياه الشرب مهمة جدا).

**Outbreaks of norovirus can also affect staff and visitors (attack rates 5-60%).
This has resulted in ward closure in up to 44% of reported outbreaks**

Cardemil CV, Parashar UD, Hall AJ. Norovirus Infection in Older Adults: Epidemiology, Risk-1 Factors, and Opportunities for Prevention and Control. Infect Dis Clin North Am. 2017; .31(4):839–70

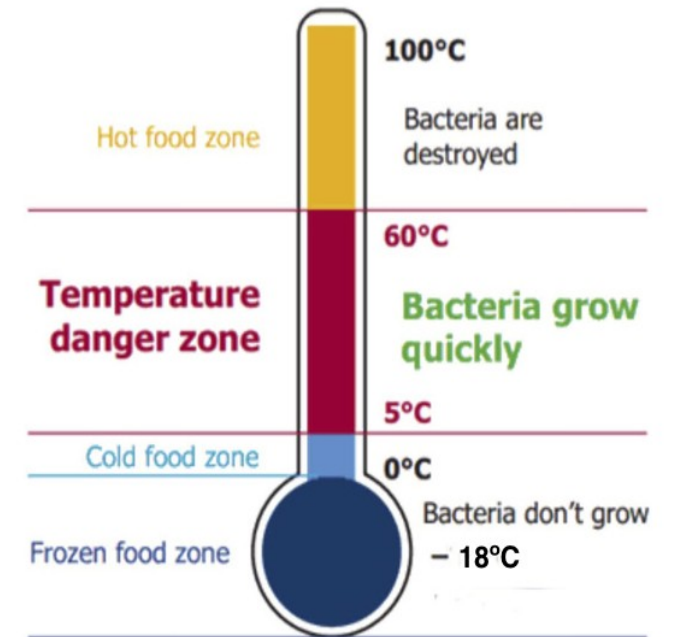
Hansen S, Stamm- Balderjahn S, Zuschneid I, et al. Closure of Medical Departments during -2 Nosocomial Outbreaks: Data from a Systematic Analysis of the Literature. J Hosp Infect April 2007; .65(4):348–53

أهمية تدريب العمالة والكشف الصحي المستمر:

- قدر مركز السيطرة على الأمراض والوقاية في الولايات المتحدة أن ما يقرب من 18-20% من فاشيات الأمراض المنقولة بالغذاء ترتبط بحالات تفشي المرض بمتداولي الغذاء المصابين.
- انتقال مسببات الأمراض المنقولة بالغذاء يمكن أن تحدث من متداولي الطعام قبل ظهور الأعراض، أو أثناء ظهور الأعراض، أو بعد ظهور الأعراض.
- انتقال العدوى يعتمد على كمية العامل المعدي الذي يتم إفرازه، ودرجة التلوث ، والامتثال وفعالية النظافة الشخصية لدى متداولي الطعام والالتزام بوسائل الحماية ، وضراوة الكائنات الحية، نوع الغذاء/الكمية المستهلكة من الغذاء، عملية الطهي، تقنيات الحفظ، وحالة مناعة المرضى.

Discard any perishable food left out at the “danger zone”
(temperature
between 4 C to 60 C/39 F to 140 F) for more than 2 hours
from the point
in time when the food is removed from temperature
control **(1 hour if the temperature is above 32 C/90 F)**

- The temperature danger zone is between 5°C and 60°C, when it is easiest for harmful bacteria to grow in food
- Minimise the time that food spends at these temperatures in order to keep food safe
- Refrigerated food needs to be kept at 5°C or below
- Hot food needs to be kept at 60°C or above



بدون التحكم الكافي في درجة الحرارة اثناء
الطهي سوف يؤدي ذلك الى حدوث فاشيات لذا
يجب أن يكون الطعام مطهوا جيداً إلى درجة
الحرارة الداخلية المناسبة
مع أهمية حساب مقدار الوقت وطريقة النقل
إلى المرضى في أسرع وقت ممكن



في تطبيق الهاسب للأماكن العادية يؤخذ بالاعتبار المرضى والحامل
وكبار السن فما بالك إذا كان التطبيق بالمستشفى نفسه

People with a Higher Risk of Food Poisoning



Adults 65
and over



Children younger
than 5



People with weakened
immune systems



Pregnant
women

التوصيات:

متطلبات أساسية لاعتماد المشغلين:

- التزام المشغل بالتعاقد مع مكاتب استشارية معتمدة من هيئة الغذاء والدواء وان يتم تزويده بالقائمة الخاصة بذلك ولا يتم قبل أي مكاتب استشارات إدارية ليس لها علاقة بالغذاء والتغذية
- استيفاء الوثائق الحكومية اللازمة
- نسخة من نظام الهاسب او **ISO 22000:2028** مع تطبيقاتها على موقع العمل
- نسخه من شهادات الاعتماد

- سجلات الحفاظ على درجة الحرارة أثناء النقل.
- التجهيزات والمعدات إذا كانت غير متوفرة
- توريد المواد الغذائية
- مياه صالحة للشرب حسب المواصفات
- توفير العمالة المدربة او التدريب على رأس العمل
- توفير مواد التغليف
- توريد مواد التطهير

التوصيات:

1. استيعاب معدل دوران الموظفين المرتفع الذي يتم الإبلاغ عنه في كثير من الأحيان في المطابخ حيث ان الحالة الصحية لمتداولي الغذاء أمر بالغ الأهمية لضمان تناول الأغذية المرضى الذين يستمرون في ذلك التعامل مع الطعام انهم ليسوا مصدرًا للأمراض المنقولة بالغذاء.
2. اعتماد الية التدريب المستمر ونقل المعرفة في طواقم الاشراف الغذائي في المستشفيات والتجمعات الصحية لضمان تحديث المعلومة والبقاء على اطلاع بكل جديد.

التوصيات:

ضرورة وجود شريك استراتيجي للإدارة العامة للتغذية معتمد من الهيئة العامة للغذاء والدواء لعمل التدقيق على شركات الإعاشة كطرف ثالث **Third Party Auditing** لضمان كفاءة الاختيار واستمرار التحسين في نظم سلامة الغذاء بحيث يقوم بالتالي:

- 1- فحص الجاهزية للمشغلين قبل الاسناد
- 2- التدقيق كطرف ثالث اثناء التشغيل
- 3- تحسين إجراءات العمل في المواقع ورفع توصيات بذلك

التوصيات:

إلزام المشغلين باعتماد نظم إدارة جودة متكاملة تحتوي على المواصفات التالية:

- 1. ISO 22000:2018**
- 2. ISO 9001:2015**
- 3. ISO 14001:2015**
- 4. ISO 45001:2018**

التوصيات:

ضمان وجود اشخاص دائمين في المواقع ثابتين حتى مع تغير المشغل تتحقق فيهم
المواصفات التالية:

1. تخصص جامعي (علوم غذاء وتغذية – احياء دقيقة – رقابة صحية)
2. حصوله على تدريب في مواصفات الجودة ذات العلاقة وان يكون حاصلاً على شهادات **LEAD AUDITOR**
3. حصوله على شهادة PIC معتمدة من IAF



التوصيات:

الزام المشغل بالتعاقد مع مختبرات معتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء تقوم بالاتي:

- 1- عمل مسوحات بيئية للمكان بشكل شهري
- 2- اخذ عينات من الأغذية الباردة والتأكد من خلوها من مسببات الأمراض
- 3- اخذ عينات مياه كل 3 اشهر للتأكد من خلوها من مسببات الأمراض
- 4- اخذ عينات من العمالة كل 3 اشهر

الصابون السائل



يجب ربط كل العوامل البيئية
المختلفة مع بعض
الشراء من مصادر موثوقة
التأكد من كفاءة مواد النظافة
باستخدام جهاز ATP

Vegetable Oils

Vegetable oils are any oils or fats extracted from crops, including...

Seeds



Nuts



Fruits



Grains



Legumes



Seed Oils

Moderate to high linoleic acid content and derived from the seeds of crops.

- ✦ Canola
- ✦ Corn
- ✦ Cottonseed
- ✦ Soy
- Sunflower
- ✦ Safflower
- ✦ Grapeseed
- ✦ Ricebran

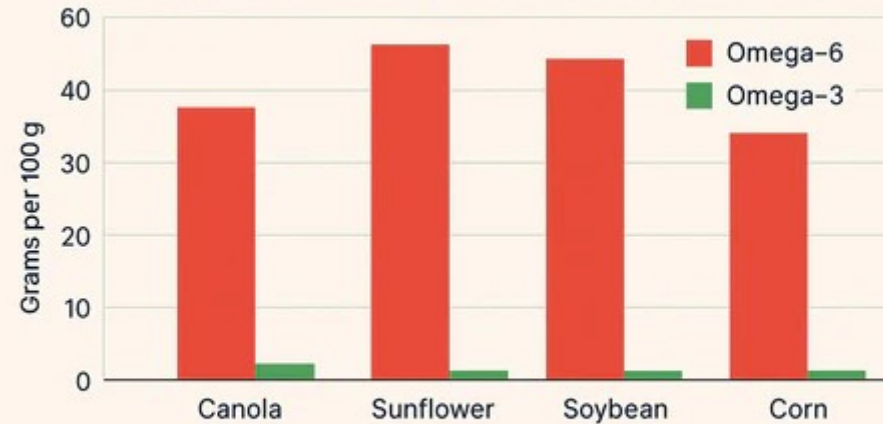
Other Oils

Pose serious environmental concerns, low to moderate linoleic acid content; typically pressed from fruits.

- Olive
- Palm
- Avocado
- Coconut

الكثير من الزيوت المستخدمة تزيد من الالتهابات

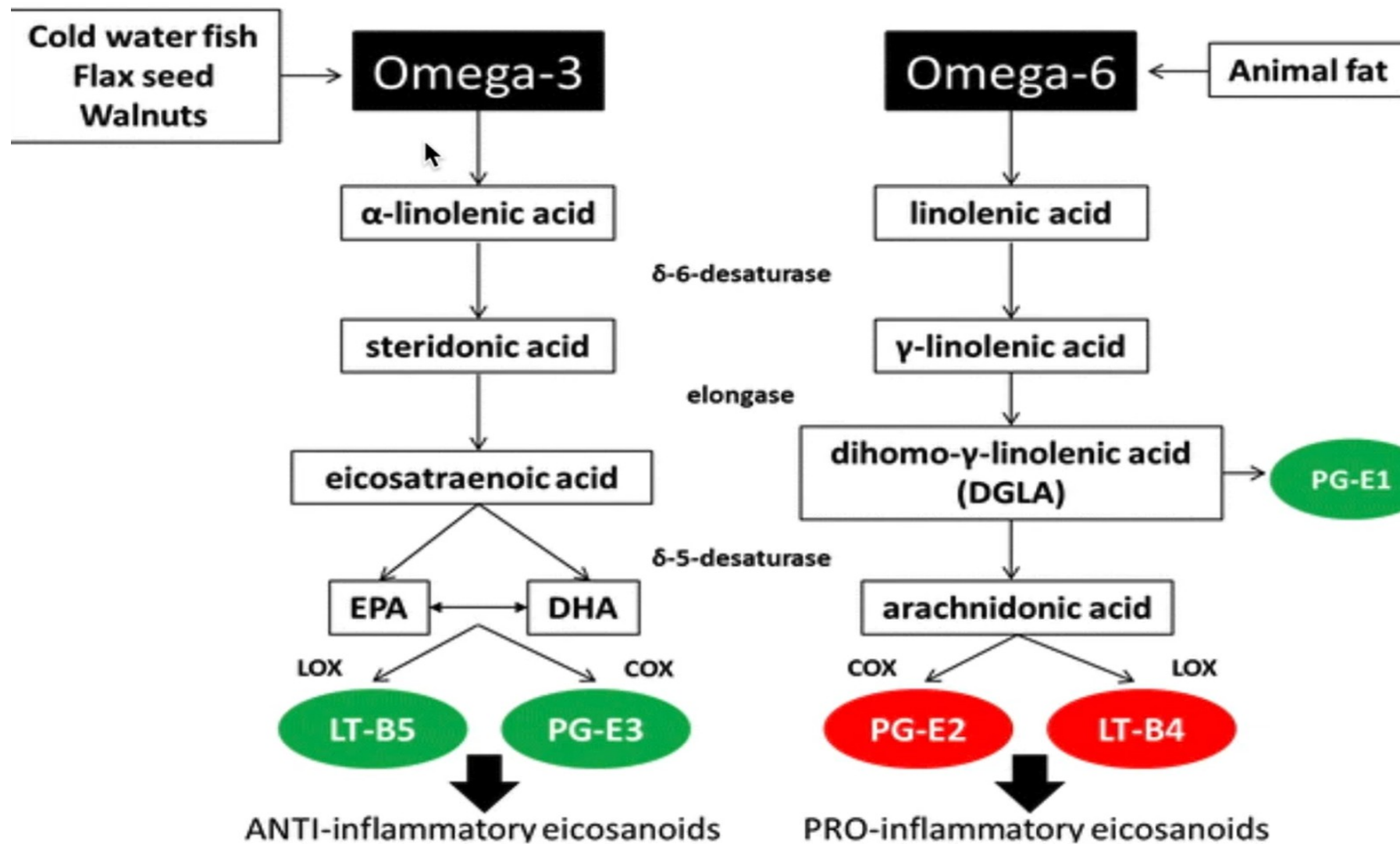
Omega-6 vs. Omega-3 in Common Seed Oils



Seed oils: Heavy on omega-6, light on omega-3

By Organic Formula Shop





التوصيات:

الزام المشغل في المواقع التي تستقبل أغذية مجمدة بالاتي:

- 1- تسليم ال **THERMO COUPLES** الى الشخص المسؤول لمراقبة درجات الحرارة من المصنع الى حين وصولها للموقع
- 2- يجب ان تكون إعادة التسخين وفق الطريقة الصحيحة
- 3- يتم عمل دراسات متخصصة في **TOXICOLOGY**
- 4- التخلص من الأغذية الغير مستخدمة بعد التسخين.
- 5- إعادة تقييم الأغذية تغذوياً (**Nutritional value**)



SNP:mushawah1



@mushawah1

شكراً
جزيلاً