

تعليمات وفقاً للقانون رقم 43 الفقرة الأولى رقم 1 قانون الوقاية من العدوى إرشادات صحية خاصة بالتعامل مع المواد الغذائية "البطاقة الحمراء":

يحتاج إلى البطاقة الحمراء كل من يقوم بصناعة وتسويق المواد الغذائية التالية:

- 1- اللحوم الحمراء ومشتقاتها.
 - 2- الألبان ومشتقاتها.
 - 3- الأسماك والمأكولات البحرية ومشتقاتها.
 - 4- منتجات البيض.
 - 5- الأطعمة الخاصة بالرضع والأطفال.
 - 6- الأيس كريم والمنتجات نصف المصنعة الخاصة بالأيس كريم.
 - 7- المعجنات غير كاملة النضج.
 - 8- المأكولات الكمالية والنية وسلطات البطاطس والماريناد والميونيز بالإضافة إلى الصلصات المركبة وخميرة المعجنات.
 - 9- الحبوب والبنور.
- كما يحتاج أيضاً إلى هذه البطاقة كل من له اتصالاً مباشراً عن طريق اليد أو غير مباشر عن طريق الأواني أو أدوات المائدة أو غيرها من الأدوات عليه. فهؤلاء لابد أن يكونوا قبل بدء العمل لأول مرة على وعى ومعرفة بالقانون رقم 43 المعنى بالوقاية من العدوى.

وهذا يسرى أيضاً على العاملين في المطابخ أو المطاعم أو الكافتريات أو المقاهي أو ما يشبه ذلك، فهؤلاء بحاجة إلى شهادة صحية وفقاً للفقرة الأولى من القانون رقم 43 الخاص بالوقاية من العدوى قبل ممارسة العمل لأول مرة، وهذه الشهادة يُطلق عليها "البطاقة الحمراء" ويجب ألا يزيد تاريخ صدورها عن ثلاثة أشهر وقت استلام العمل.

يلتزم صاحب العمل بتوعية العاملين عند استلام العمل- على أن يتم هذا الإجراء كل عامين على الأقل- بكيفية التعامل مع المواد الغذائية وفقاً لقانون الوقاية من العدوى مع توثيق ذلك، على أن تكون الشهادة الأولى الخاصة بكيفية التعامل مع المواد الغذائية والأوراق الخاصة بتوعية العاملين لاحقاً متاحة لدى جهة العمل، كي تتمكن جهات التفتيش الصحي من التحقق من البيانات الخاصة بالعامل عند القيام بأعمال التفتيش.

الغرض من هذه الإجراءات الاحتياطية:

المأكولات المذكورة أعلاه بتزايد احتمال نقلها لأمراض معينة بسهولة، فإستهلاك المواد الغذائية غير النظيفة يمكن أن يُصيب الناس بالعدوى أو التسمم الغذائي، ويمكن أن تُعرض هذه المواد حياة كبار السن أو الأطفال الصغار وضعاف المناعة إلى الخطر. وعلى العاملين بالمطابخ وما شابه ذلك الإلتزام بمراعاة القواعد الخاصة بالنظافة والقيام بدورهم من أجل حماية المستهلك.

أسباب عدم منح الشهادة الصحية للعاملين:

يوضح قانون الوقاية من العدوى أنه لا يمكن ممارسة الوظائف المذكورة في حالة الإصابة بالأمراض التالية:

- التهاب المعدة والأمعاء الحاد (إسهال معدى مفاجئ) الناتج عن بكتيريا السالمونيلا والشيغيلا والنتيفود والبراتييفود وبكتيريا الكوليرا والكورات العنقودية والبكتيريا المتوتية وفيروسات الروتا وغير ذلك من البكتيريا المسببة للإسهال.

- فيروس الكبد الوبائي أ أو هـ (التهاب الكبد)
- الجروح الملتهبة أو أحد الأمراض الجلدية التي تكون سبباً في نقل الأمراض.

ولا يمكن ممارسة العمل إذا ظهر في عينة البراز وجود البكتيريا التالية الناقلة للعدوى:

- السالمونيلا

- الشججلا
- البكتريا القولونية
- فيريو كوليرا

حتى وإن لم يشتكى العامل من المرض أو أوجاع المرض. ويمكن هنا أن يسمح مكتب الصحة بإستثناءات فى بعض الحالات فى حالة الإلتزام ببعض التدابير.

يتم حظر ممارسة العمل تلقائياً فى حالة الإصابة بالمرض ولا يحتاج الأمر إلى وجود ملف إدارى لدى مكتب الصحة، إلا أن صاحب العمل لا يحق له عزل العامل من وظيفته إستناداً لهذا الحظر ويكون العامل مؤمناً ضد الخسائر المالية.

أعراض الأمراض المذكورة أعلاه

- الإسهال (أحياناً يكون مصاحباً لخروج دم) بأكثر من ثلاثة مرات يومياً ويأخذ البراز شكل سائل، ويصاحبه فى بعض الأحيان قيء أو غثيان أو ارتفاع فى درجة الحرارة الجسم.
- ارتفاع شديد فى درجة حرارة الجسم مع الشعور بصداق شديد وآلام فى المعدة والمفاصل وإمساك (وبعدها يتبعه إسهال شديد) وهذه مثلاً هى علامات الإصابة ببكتريا التيفود أو البرادتييفود.
- أما بالنسبة للكوليرا فالمعتاد هو حدوث إسهال أبيض بلون الحليب مع فقدان سوائل عالية.
- إصفرار الجد والعين والشعور عاماً بالضعف ونقص الشهية هى أعراض مرض الكبد الوبائى أ أو ه.
- يمكن ان تتسبب الجروح والقروح الناتجة من الأمراض الجلدية فى نقل العدوى فى حالة إمرار الجلد أو فى حالة إلتهاب أو تورم الجلد أو فى حالة وجود أكياس مائية.

على الشخص الذى تظهر عليه هذه الأعراض أن يقوم بإستشارة الطبيب، وعليه إبلاغ الطبيب أنه يعمل فى شركة للمواد الغذائية أو لديه احتكاك بالمواد الغذائية فى جهة العمل، كما على الشخص المصاب بهذه الأعراض أن يقوم بإخطار مديره أو صاحب العمل على الفور بإصابته بأى من تلك الأمراض.

كيفية الوقاية من انتقال العدوى بسبب المواد الغذائية

اليدان هما السبب الرئيسى فى نقل الأمراض، لذلك تعد نظافة اليدين واحدة من أهم التدابير للوقاية من إنتقال العدوى.

المجوهرات والحلى

يجب خلع جميع المجوهرات والحلى مثل الخواتم وأساور اليد وما شابه ذلك قبل بدء العمل، حيث أنه يمكن أن تتجمع وتترايد البكتيريا الناقلة للعدوى تحت هذه الأشياء وتختلط بالعرق، مما يصعب من التخلص من هذه البكتيريا عن طريق غسل اليدين أو باستخدام مواد تطهير اليد فى حالة لبس الخواتم وأساور اليد أثناء العمل.

غسل اليدين

يجب غسل اليدين قبل بداية العمل، وبعد فترة الراحة وعند تلوث اليدين وبديهيأ بعد الذهاب إلى الحمام أو ملامسة الأنف بشكل جيد، وذلك باستخدام مياه جاربية وصابون سائل، وفى حالة الاتساخ الشديد برجاء إستخدام فرشاة لتنظيف الأظافر، ولايد من تنظيف وتطهير هذه الفرشاة بعد الاستخدام. ويجب مراعاة تنظيف الأظافر وما بين الأظافر وظهر اليدين والكفين وتنايات اليد وأصابع الإبهام. كما يجب استخدام المناديل الورقية التى تستخدم مرة واحدة فقط فى تجفيف اليدين، واستخدم هذا المنديل فى غلق حنفية المياه حتى لا يتم ملامسة الحنفية مرة أخرى باليدين المبتلئين.

تطهير اليدين

- 1- تجفيف اليدين جيداً
- 2- وضع حوالى 3 م من سائل تطهير اليدين على الكفين
- 3- تنظيف اليدين جيداً
- 4- ترك السائل على اليدين لمدة 30 ثانية على الأقل حتى يتبخر بالكامل، نظراً لأهمية ترك سائل التنظيف على اليدين لفترة كافية.

يضاف إلى ذلك أن العناية باليدين هو جزء من الوقاية والعناية بالصحة ولذلك من المهم استخدام كريمات اليد، فالبشرة التى يعتنى بها صاحبها تظهر بها الشقوق بشكل أقل وهى محمية بشكل أفضل.

الملابس وملابس الوقاية

يجب إرتداء ملابس نظيفة حيث أن البكتريا الناقلة المرض يمكن أن تلتصق بالملابس، كما ينبغي لبس غطاء للرأس في الأعمال التي تستوجب ضمان عدم وقوع شعر أو قشر الشعر في المواد الغذائية التي يتم تجهيزها.

السلوك

يجب تغطية الفم والأنف عند العطس والسعال وكذلك استخدم مناديل ورقية، على أن يتم التخلص من هذه المناديل عقب إستخدامها مباشرة وغسل اليدين بعد ذلك.