



المملكة العربية السعودية
الهيئة الملكية للجبيل وينبع
الإدارة العامة للهيئة الملكية بالجبيل
إدارة الخدمات الصحية
الرعاية الصحية الأولية

التلوث الغذائي

ملوثات الغذاء

ملوثات حيوية مثل: ملوثات كيميائية مثل:

■ البكتيريا

■ الفيروسات

■ الطفيليات

■ الفطريات

➤ الأدوية

➤ المبيدات الحشرية

➤ الطلاء والمطهرات

➤ الكيماويات الأخرى

الأغذية الممكن تلوثها:

جميع الأغذية ممكن أن تتلوث مثل:

• المعطبات المصنعة منزلياً.

• اللحوم ومنتجات الألبان.

• الدواجن والبيض.

• الحبوب والبقول.

• منتجات الشيكولاتة.

• المحار غير المطهي والرخويات.



أشهر الأمراض التي تنتقل بالأغذية

- الدوسنتاريا الباسيلية (الشيجيلا)
- الدوسنتاريا الأميبية
- الإلتهاب الكبدي (أ)
- الحمى التيفودية
- إلتهاب القولون (بكتريا E – coli)
- الإلتهاب المعوي الفيروسي

من أشهر الأمراض التي تنتقل بالاعذية



الشيحيلة: عدوى بكتيرية

تظهر الأعراض خلال 1 - 7 أيام

← إسهال دموي وحمى في الحالات الشديدة

الأغذية المتهمة: الأغذية الرطبة ومنتجات الألبان الملوثة بإفرازات آدمية.



من أشهر الأمراض التي تنتقل بالأغذية

الدوسنتاريا الأميبية: عدوى طفيلية

تظهر الأعراض خلال 5 أيام إلى عدة أشهر ←
إسهال قد تختلف درجته ويكون في بعض الأحيان
مزمنًا.

الأغذية المتهمة: الأغذية الرطبة الملوثة بفضلات
حامل المرض ، والفاكهة والخضراوات الطازجة
الملوثة .



التسمم الغذائي



هو إصابة أكثر من شخصين
بأعراض مرضية متشابهة في نفس
الوقت ، نتيجة تناول مادة غذائية
من مصدر واحد ، و تُثبت التحاليل
عزل نفس الميكروب أو سمومه

من أشهر ميكروبات التسمم الغذائي المكورات العنقودية:

سموم البكتيريا تسبب الأعراض
خلال 3 – 6 ساعات



الأغذية المتهمة: اللحوم ،
الدواجن ، منتجات الألبان ،
السلطة ، الأغذية الباردة التي
تحضر عن طريق عامل مصاب .

من أشهر ميكروبات التسمم الغذائي



السالمونيلا : عدوى بكتيرية ،

تظهر الأعراض خلال 8 - 72 ساعة .

← آلام معوية إسهال وبرودة وحمى

وفيء .



الأغذية المتهمة : الدواجن والبيض واللحوم

ومنتجات الألبان ومنتجات الشيكولاتة .



من أشهر أسباب التسمم الغذائي



التسمم الكيميائي:

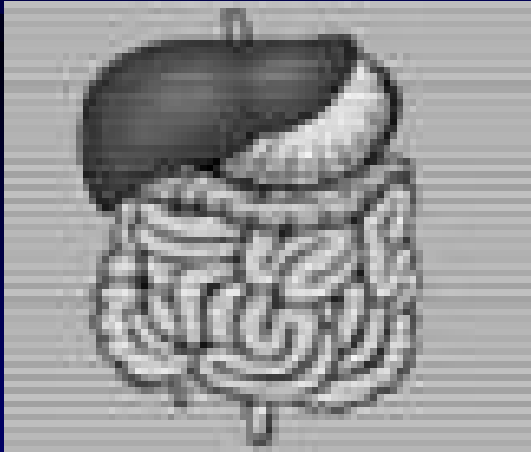
- حيث يحتوي الغذاء مادة كيميائية سامة
- تظهر الأعراض خلال 15 – 30 دقيقة فقط.

← غثيان ، وقيء ، وتقلصات.

الأغذية المتهمة : تلوث الأغذية المجمدة والمخزنة
بمادة كيميائية سامة

أعراض التسمم الغذائي

الجهاز الهضمي مثل: المغص ، آلام
البطن ، الغثيان ، القيء ،
الإسهال بأنواعه.



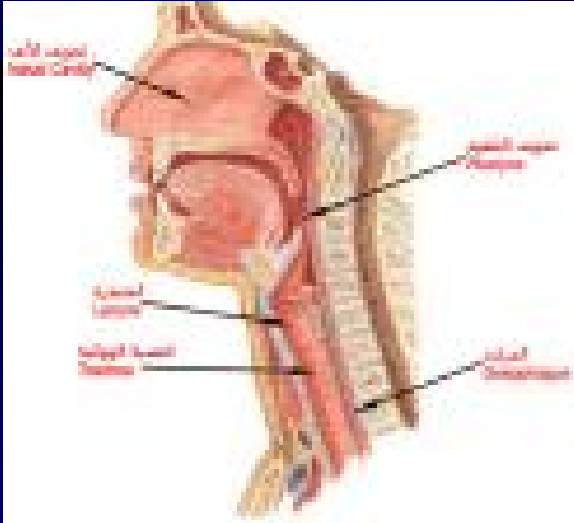
أعراض التسمم الغذائي

الجهاز العصبي مثل :

صعوبة البلع ،

شلل مراكز التنفس ،

التشنجات



أعراض التسمم الغذائي

أعراض عامة مثل : الحمى ،
فقدان الشهية ، الإعياء ،
الشديد ، الصداع ،
اليرقان ، العرق الغزير ،
آلام العضلات .



احذر تلوث الألبان



• من حيوان مصاب

• من عامل مصاب

• من أواني ملوثة

• أثناء النقل

القواعد الذهبية لصحة الأغذية

- المداومة على غسل اليدين بالماء والصابون قبل تناول أي صنف أثناء العمل بالمطبخ
- استخدام مياه صالحة نظيفة
- حافظ على النظافة التامة لجميع الأسطح بالمطبخ
- اختيار أطعمة مضمونة السلامة
- إمنع أي اتصال بين الطعام المطهي والأطعمة النيئة
- تسوية الطعام جيداً
- تناول الطعام المطهي في الحال
- حفظ الطعام المطهي بعناية
- أعد تسخين الطعام المطهي جيداً

إحفظ
الأطعمة
من
الحشرات
والقوارض
وخلافه