



التقرير النهائي لأعمال الحملة التوعوية حول "التسمم الغذائي"

مايو 2025



اسم البرنامج التوعوي	حملة التسمم الغذائي	الهدف الاستراتيجي: تطوير المنظومة الرقابية
المسار التوعوي مدير البرنامج	تعزيز الوعي العام حول مخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه نوفاف القاضي	تعزيز الوعي العام حول مخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه
نوع الهدف العام للبرنامج أهداف البرنامج (SMART)	معنوي، مصادر معنوي: زيادة الوعي حول التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه. مصادر: إعداد 10 انفوجرافات توعوية باللغتين+5محاضرات توعوية+2فيديوهات توعوية	معنوي، مصادر
الفئة المستهدفة استراتيجية التوعية	المستهلكين تواصل، تشغيف	معنوي: زيادة الوعي حول التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه. مصادر: إعداد 10 انفوجرافات توعوية باللغتين+5محاضرات توعوية+2فيديوهات توعوية
الارتباط بمصفوفة السمعة	البعد: التشريع والرقابة السمة: تتبع الهيئة تشعريات ونظم رقابة فعالة لضمان الاستخدام الآمن للمنتجات.	المستهلكين
النظريات السلوكية والاجتماعية المتبعة للتصميم والتنفيذ	Social marketing theory, health belief model	البعد: التشريع والرقابة السمة: تتبع الهيئة تشعريات ونظم رقابة فعالة لضمان الاستخدام الآمن للمنتجات.
مؤشرات المراقبة والتقييم	معنوي: - عدد المشاهدات للمواد التوعوية - الاستبيان القبلي والبعدي في المحاضرات	ال البعدين: التشريع والرقابة السمة: تتبع الهيئة تشعريات ونظم رقابة فعالة لضمان الاستخدام الآمن للمنتجات.
التوجه التوعوي	سلامة الغذاء والغذاء الصحي	مؤشرات المراقبة والتقييم مصادر: عدد المواد التي تم إعدادها + عدد المحاضرات
الجدول الزمني للبرنامج (الخطيط، التنفيذ، التقييم)	التخطيط: فبراير+مارس 2025 التنفيذ: أبريل-مايو 2025	سلامة الغذاء والغذاء الصحي



الوعية بالتسمم الغذائي تعتبر من الجهود الأساسية التي تساهم في تحسين صحة المجتمع وتقليل المخاطر الصحية الناتجة عن تناول أطعمة ملوثة.

من خلال نشر الوعي حول الأسباب التي تؤدي إلى التسمم الغذائي، وتوفير معلومات حول طرق الوقاية مثل النظافة الشخصية، تخزين الطعام بشكل صحيح، والطهي الجيد، يمكن تقليل عدد الإصابات بهذه الأمراض بشكل كبير.

إحصائياً، يعد التسمم الغذائي من أكبر المشكلات الصحية التي يعاني منها الناس على مستوى العالم، حيث يصاب أكثر من 600 مليون شخص سنوياً، وتسبب هذه الأمراض وفاة حوالي 420 ألف شخص، بما في ذلك العديد من الأطفال دون سن الخامسة. وهذا يعكس أهمية تكثيف الجهد لنشر التوعية حول الوقاية من التسمم الغذائي.

حملات التوعية التي تركز على استراتيجيات بسيطة ولكن فعالة مثل غسل اليدين بشكل دوري، طهي الطعام بدرجة حرارة كافية، وعدم تخزين الطعام لفترات طويلة، تعد من الأساليب الفعالة في الحماية من التسمم. عبر استخدام وسائل التواصل الاجتماعي والأنشطة الميدانية، يمكن توسيع نطاق التوعية لتشمل كافة شرائح المجتمع، مما يساهم في بناء بيئة غذائية آمنة.

المشاركة المجتمعية في هذه الحملة تساهم في تقليل انتشار التسمم الغذائي، مما يعزز الصحة العامة ويحسن رفاهية الأفراد.



الفئة المستهدفة
المستهلكون

أهداف البرنامج

- تقليل معدلات الإصابة بالتسنم الغذائي.
- زيادة الوعي بالمارسات الغذائية السليمة.
- تحسين سلوكيات تداول الأغذية.
- التوعية المدرسية حول التسمم الغذائي.

مؤشرات القياس

- عدد المشاهدات والتفاعلات مع المواد التوعوية.
- استبيانات قبلية وبعدية.
- عدد المحتوى المُعد بالإضافة إلى عدد المحاضرات.

- يمكن تطبيق نظرية التسويق الاجتماعي Social Marketing في هذا البرنامج من خلال عدة أفكار منها:
 - استخدام لغة بسيطة ومقنعة لتوضيح أهمية "سلامة الأغذية" وخطورتها على الصحة وتحسين الممارسات لتجنب التسمم الغذائي والاستخدام الآمن لها.
 - إبراز فوائد الحفظ والتخزين لضمان سلامة الغذاء خلال الحملة.
 - تقديم عادات سليمة بأسلوب جذاب لتشجيع المجتمع على اتباعها.

توفير حلول عملية بتقديم نصائح سهلة التطبيق:

- تقديم نصائح سهلة التطبيق للتعامل مع الأغذية، أثناء الشراء والتحضير والتخزين الصحيح لها.
- شرح الطرق الآمنة للتعامل مع المعلبات والأغذية الأخرى خاصة سريع الفساد.
- تقديم إرشادات واضحة حول التعامل السليم مع الأغذية في جميع مراحلها للحصول على غذاء آمن.

Health Belief Model نموذج الاعتقاد الصحي من خلال تطبيق مبادئه الأساسية باستخدام عدة أفكار مثل:

• زيادة الوعي بالمخاطر:

- توضيح خطورة الممارسات الخاطئة في تداول الأغذية بدأً من مرحلة الشراء وأثناء التحضير والتقديم لمرحلة الحفظ.
- تسلیط الضوء على الأغذية الأكثر عرضة للفساد مثل الأسماك .
- سهولة حدوث التسمم عند التساهل بالنظافة العامة .

• تعزيز الفوائد المدركة:

- إبراز فوائد تخزين الأغذية لضمان سلامة الغذاء وتوفير الوقت والجهد.
- توضيح كيف أن اتباع ممارسات سليمة يمكن أن تحسن الصحة العامة وتحمي من التسمم الغذائي.
- شرح كيفية التعامل السليم مع الأغذية قبل وأثناء وبعد التحضير .

• تقليل الحاجز المعيق:

- تقديم حلول عملية للتعامل مع المعلبات والأطعمة المبردة المجمدة (المفرزنات) بطريقة آمنة وسهلة.
- توفير إرشادات بسيطة لفوائد حفظ الأغذية وأمان استخدامها للتقديم .
- تقديم نصائح سهلة التطبيق لضمان سلامة الغذاء للحصول على غذاء آمن.





تم تطبيق استراتيجيات نموذج RULERS الاتصالية في حملة التسمم الغذائي كما يلي:

- الإعلام information من خلال إنتاج ونشر مجموعة متنوعة من المواد التوعوية مثل الإنفوجرافات، وتنظيم محاضرات داخل المدارس، وشاشات النقل العام، مما يساهم في رفع مستوى الوعي بين مختلف الفئات.
- الإقناع Persuasion تم استخدام رسائل واضحة وعملية تتناول ممارسات يومية مهمة، وبراهين مقنعة حول أضرار بعض الممارسات الخاطئة في التعامل مع الغذاء، وأهمية سلامة مراحل اعداد الغذاء بدأً من الشراء، والتعامل السليم مع الأغذية سريعة الفساد، بأسلوب سهل ومقنع يركز على الفوائد المباشرة.
- بناء الإجماع Consensus building جرى التعاون مع جهات متعددة كشبكة قطار الرياض، وبرنامج خدمة ضيوف الحمن، والمدارس، وجامعة الأميرة نورة، وهيئة تنظيم الكهرباء وهيئة الطيران المدني وقطاع الغذاء في الهيئة، مما عزز مصداقية الرسائل التوعوية وأسهم في توحيد الجهد وتوسيع نطاق التأثير.



الحملة الإلكترونية:

انطلاقاً من حرص الهيئة على تعزيز الوعي المجتمعي بأهمية الصحة العامة وسلامة الغذاء، أطلقت الهيئة حملة توعوية شاملة تستهدف رفع مستوى الوعي بمخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه، وذلك ضمن جهودها المستمرة لدعم الممارسات الصحية السليمة لدى مختلف شرائح المجتمع.

تم تنفيذ الحملة من خلال الحسابات الرسمية للهيئة على منصات التواصل الاجتماعي، حيث شمل النشر منصات: إكس، وإنستغرام، وفيسبوك، وسناب شات، وتيك توك، ولينكدين.

كما جرى عرض محتوى الحملة على شاشات قطار الرياض، بالإضافة إلى إرسال المواد التوعوية إلى عدد من الجهات، من بينها الهيئة العامة للزكاة والدخل، وبرنامج خدمة ضيوف الرحمن، ووزارة التعليم، وهيئة تنظيم الكهرباء، وهيئة الطيران المدني، بالإضافة جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن.

و ضمن نطاق التفاعل المباشر مع فئات المجتمع، تم تنظيم محاضرات توعوية في جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن، استهدفت الطالبات ومنسوبات الجامعة بهدف رفع وعيهن بسلامة الغذاء وأهمية الوقاية من التسمم الغذائي، إضافة إلى تنفيذ محاضرات توعوية مدرسية، لتعزيز ثقافة السلامة الغذائية لدى الطلبة في مراحل عمرية مبكرة.

وفي إطار تعزيز التعاون المؤسسي، تم تزويد الزملاء في قسم الشراكات المحلية بالهيئة برابط إلكتروني يحتوي على مواد الحملة التوعوية، مع إمكانية إضافة شعار الجهة المستفيدة، وذلك لتمكينهم من مشاركتها عبر قنوات التواصل الداخلي لتوعية منسوبיהם ودعم جهود التوعية على نطاق أوسع.



منشورات الهيئة على منصات التواصل الاجتماعي باللغة العربية والإنجليزية:



منشورات الهيئة على منصات التواصل الاجتماعي:

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

التسمم الوشيقي (Botulism)

تسمم نادر وخطير ناجح عن سوء تغذية
بكتيريا كلوستريديوم بوتولينوم

مع تشظط الأكمبرين

تحت حرارة دون 5°C | من 4.6 إلى 12 شهراً

أعراض:

- الفالاسي: غالباً في العادات
- الذراعية غير المعلبة
- عند الارتفاع: يسبب التسلل
- المصل أو زيت أو ماء ملوث (الارتفاع بالصلب للربيع) | ينبع من 12 شهراً

الأعراض:

- صعوبة في الحركة
- تشنج وضيق في المعدة والقولون
- ضعف في العضلات الوجهية
- الزوجانية
- شلل

طرق الوقاية:

- استهلاك الطعام حلال سائرين أو المكتوب
- احفظ الطعام في درجة حرارة 5°C أو أقل
- تجنب التسلل وحفظ الأطعمة
- تجنب تناول الطعام الغربي
- اليه عن الجاف
- تجنب تناول الطعام شركائه
- تحقق من صحة المقادير
- تحقق من صحة العلامات
- تحقق من صحة العلامات

Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

4

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

كيف تتجنب التسمم الغذائي

الطهي والتبريد:

تأكد أن حرارة الطعام الداخلية تصل إلى 75°C أو أكثر

احفظ الطعام بعد الطهي مباشرةً أو است移到ه حلال سائرين

حفظ الطعام:

البراد	الساخن
عند 5°C	عند 70°C
أو أقل	أو أكثر

لا تترك الطعام بدرجة الحرارة 25°C فأكثر من ساعتين

التعامل مع الأطعمة:

- نظافة تحضير الطعام: غسل اليدين جيداً قبل وبعد تحضير الطعام
- فصل: عدم استخدام نفس القوافل للطعم (مثل: لوح الطبق)
- الاتباعية النباتية: عدم الاتباعية النباتية للأطعمة
- التعامل مع الأطعمة: لا تستخدم المifesin أو المفاصيل لفصل الطعام
- تطهير الأدوات: وتنفس الأدوات وغسلها جيداً

Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

3

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

الأمراض المنقولة بالغذاء

هي أمراض تسبّبها ميكروبات أو فيروسات أو طفيليات تنتقل إلى الإنسان من خلال تناول الطعام أو مشابه مواده، وقد يحدث ذلك في مرحلة مختلفة من إنتاج الطعام، مثل أثناء الزراعة أو الحصاد أو التخمير أو حتى إنتاج الطبيع.

الأعراض:

- التسمم أو مشاكل في الجهاز الهضمي مثل:拉غ، القيء والإسهال

للحفاظ على سلامة طعامك تأكد من:

- غسل اليدين والقوافل والطبخ جيداً
- قبل وبعد العمل مع الطعام
- فصل الأطعمة (مثل: لوح الطبق)
- تجنب الأطعمة الخضراء من المحافظة (الستان)
- استخدام مياه ومواد خارجية (مثل: عصير الليمون)
- طهي الأطعمة على درجة حرارة لا تقل عن 75°C لامتصاص ميكروبات من سطح الطعام

Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

2

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

التسمم الغذائي

ظهور أعراض مرضية بعد فترة مغيبة من تناول الطعام اللاؤتو باليكرونيات أو المواد الكيميائية الضارة أحياناً دون وجود أي علامات ظاهرة على فساد المنتج

الأعراض:

تختلف الأعراض حسب نوع اللاؤتو، وقد تظهر علامة واحدة أو أكثر مثل:

- الغثيان والقيء
- الإسهال إلى القيء
- الإمساك والحمى
- الدوار والصداع
- الآلام والتشنجات
- حيث أو إلقاء
- درجة الحرارة
- رد الفعل التحسسي
- الخفاف

Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

1



7



6



5

منشورات الهيئة على منصات التواصل الاجتماعي:

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

الليستيريا

Listeria monocytogenes

بكتيريا تعيش في التربة والمياه، وتلوث الأغذية ومخازنها، تنمو في الطعمة الباردة، وقد تسبب أمراضًا مثل التسمم الغذائي والتهاب السحايا

للحد من خطر الليستيريا:

- اطبخ اللحوم جيداً حتى
- احفظ اللحوم الباردة (السائلمي والبردي) تحت درجة حرارة أقل من 4°C
- نظف طبق استمراراً
- تجنب الأطعمة الباردة
- غير المبردة لأنها بيئة الطعام، للمساعدة في إزالة لتكاثر الليستيريا

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

10

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

الإشريكية القولونية

Escherichia coli

بكتيريا تعيش طبيعياً في أجسام الإنسان والحيوان، إلا أن بعض سلالاتها قد تسبب أمراضًا معدية خطيرة، وتنتقل إلى الغذاء بمسؤولية غير الآمن أو الأسطح الملوثة.

لتجنب مخاطر الإشريكية القولونية:

- طهي اللحوم، خاصة الفرومة، حتى النضوج الآمن
- شرب منتجات الألبان المبسترة فقط
- الالتزام بالنظافة الشخصية
- غسل الخضروات والفواكه
- ونظافة الأدوات والأسطح

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

9

الهيئة العامة للطعام والدواء | Saudi Food & Drug Authority

السالمونيلا

Salmonella

هي بكتيريا تنتقل غالباً عن طريق تناول الدواجن والبيض الذي، واللحوم غير المبister.

الوقاية:

- طهي دجاج الدواجن
- غسل اليدين جيداً بعد غسل الدجاج أو لمس الحيوانات أو فضلاً عنها
- عدم شرب الماء
- الماء عند درجات حرارة أقل من 4°C
- غسل اليدين وتحقق
- الأسطح والأدوات بعد التعامل مع الفداء الذي
- فصل الأطعمة النيئة عن الجاهزة أثناء التحضير

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

8

FOOD Poisoning

An illness caused by eating food contaminated with bacteria or chemicals

Symptoms:

- Nausea
- Vomiting
- Watery or bloody diarrhea
- Stomach pain and cramps
- Heart palpitations
- Fever
- Allergic Reactions

Symptoms of food poisoning vary depending on contamination type. However, common symptoms and signs include:

For your food safety:

- Always wash your hands, cooking tools, and counters before and after contacting foods
- Keep food at the proper temperature (below 5°C for chilled foods and above 60°C for hot foods)
- Keep raw food and ready-to-eat food separate
- Use safe water and raw materials, and check expiration date and packages to ensure food safety

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

Foodborne ILLNESSES

Diseases resulted from eating food or beverages contaminated with pathogens. Contamination may occur in any phase of food production, storage, or preparation or even cooking

For your food safety:

- Always wash your hands, cooking tools, and counters before and after contacting foods
- Keep food at the proper temperature (below 5°C for chilled foods and above 60°C for hot foods)
- Keep raw food and ready-to-eat food separate
- Use safe water and raw materials, and check expiration date and packages to ensure food safety

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

How to PREVENT FOOD POISONING

Cooking and Chilling:
The internal temperature of food should reach 75°C
Immediately after cooking, refrigerate or eat the food within 2 hours

Food Storage:

- Chilled foods at 5°C or below
- Hot foods at 60°C or above
- Never leave food at room temperature (25°C) for more than 2 hours

Safe Handling:

- Keep raw food away from ready-to-eat food
- Do not use the same cooking tools and surfaces for the preparation of raw and ready-to-eat food
- Avoid接触 food if you have wounds or symptoms
- Wear gloves and a head cover, and change your gloves frequently

Safe Preparation:

- Wash and disinfect utensils and food contact surfaces
- Do not use soap or detergents to wash foods
- Keep raw foods separate from ready-to-eat items
- Cook food to a temperature of 75°C to ensure it is safe to eat

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

Botulism

Bacteria Become Active in:

- Poor hygiene during preparation
- Improper sterilization of packages
- A pH above 4.6
- Temperature between 5-60°C
- Low or no oxygen (anaerobic environment)

Types:

- Foodborne botulism: Often caused by home-canned foods that have been improperly sterilized
- Infant botulism: Caused by contaminated honey or foods (honey is not recommended for infants under 12 months)

Symptoms:

- Vomiting and diarrhea
- Double vision
- Facial muscle weakness
- Numbness in the limbs and dryness of the throat and mouth
- Difficulty swallowing, speaking and breathing

Prevention:

- Maintain proper hand and utensil hygiene
- Ensure thorough sterilization of home-canned foods
- Avoid consuming canned foods that appear swollen or deformed
- Keep raw foods separate from ready-to-eat items
- Do not taste food if its safety is in doubt
- Keep food refrigerated below 5°C
- Cook thoroughly
- Always wash your hands, cooking tools, and counters before and after contacting foods
- Use safe water and raw materials, and check expiration date and packages to ensure food safety

© Saudi_FDA | www.sFDA.gov.sa

7

Safe Handling of Fish to Prevent Food Poisoning

Cleaning:

- Wash your hands thoroughly before and after handling raw fish.
- Use clean utensils (knives, cutting boards).
- Clean the fish well under running water.

Cooking:

- Ensure to cook fish to an internal temperature above 65°C.
- The flesh should be opaque and separate easily with a fork.

Purchase:

- Purchase fish from reliable sources that follow storage and cleaning standards.
- Fish should be displayed in appropriate refrigerators on a thick bed of fresh ice.
- The smell should be fresh and mild.
- A fish's eyes should be clear and shiny, and flesh should spring back when pressed.

Storage:

- Store fish in the refrigerator at a temperature of 4°C or below.
- If fish will not be consumed within 2 days of buying, freeze it at -18°C or below.
- Wrap it tightly in plastic or freezer paper.

**Kingdom of Saudi Arabia
Saudi Food & Drug Authority**

© 2018 Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa

6

Risks of Rotten Fish

Poisoning-Related Fish

- Tuna
- Sardines
- Anchovy
- Mackerel
- Mahi-mahi
- Bonito

Prevention:

- Store fish at below 4°C immediately after fishing or purchasing.
- Purchase fish from reliable sources.
- Ensure there are no unusual odors.

Symptoms
(Appear within minutes to 1 hour):

- Allergy-like symptoms**
 - Facial flushing
 - Skin rash
 - Skin itching
- Digestive symptoms**
 - Diarrhea
 - Abdominal pain
 - Vomiting
- Others**
 - Heart palpitations
 - Dizziness
 - Burning sensation in the mouth and throat

**Kingdom of Saudi Arabia
Saudi Food & Drug Authority**

© 2018 Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa

5

Fish Poisoning

Overview

Salted Fish
such as fresh and herring
Prepared by salting and brining, where harmful bacteria like *Clostridium botulinum* can grow causing botulism

Prevention:

- Store at temperature below 4°C
- Ensure the fish is well-cooled internally and externally

Raw or Undercooked Salmon
May contain bacteria and parasites such as anisakis, salmonella, or listeria, which may lead to gastrointestinal symptoms.

- Select Salmon that is intended for raw consumption.
- Store it at below 4°C, and it is preferred to eat it within 24 hours maximum 2 days of buying.
- Use clean utensils and wash your hands thoroughly when handling.

Canned Sardines
Should be stored properly. If not, it may lead to the risk of botulism resulting from *Clostridium botulinum* that grows in an anaerobic environment.

- Avoid eating sardines from cans that are bulging, leaking or have unusual odors.
- Store cans in a cool & dry place.
- Avoid eating expired canned sardines.

**Kingdom of Saudi Arabia
Saudi Food & Drug Authority**

© 2018 Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa

10

Listeria monocytogenes

A bacterium commonly found in soil and water. It may contaminate food processing or storage environments and has the ability to grow in refrigerated foods, such as ready-to-eat meats and soft cheeses.

Prevention:

- Store ready-to-eat meats, such as salami and mortadella, at a temperature below 4°C
- Cook meat thoroughly to reach an internal temperature of at least 75°C
- Avoid consuming unpasteurized soft cheeses
- Clean and sanitize refrigerators and all food-contact surfaces and utensils

© Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa

9

ESCHERICHIA COLI

A bacterium naturally lives in the intestinal tracts of humans and animals. However, certain strains possess the capacity to cause intestinal diseases and may contaminate food through unsanitary hands or surfaces.

Prevention:

- Cook meat, especially ground meat, to reach an internal temperature of at least 75°C
- Consume only pasteurized dairy products
- Wash fruits and vegetables thoroughly
- Maintain personal hygiene and sanitize all food-contact surfaces and utensils

© Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa

8

Salmonella

A bacterium commonly transmitted through the consumption of raw poultry meat, raw eggs, and unpasteurized milk.

Prevention:

- Cook poultry meat and eggs to reach an internal temperature of at least 75°C
- Store food at a temperature below 4°C
- Avoid consuming unpasteurized milk
- Sanitize hands, surfaces and utensils after handling raw food
- Separate raw foods from ready-to-eat foods during food preparation

© Saudi FDA | www.sFDA.gov.sa



المواد المرئية التوعوية حول التسمم الغذائي وطرق الوقاية منه :



595 الف
 مشاهدة



1.1 الف
 مشاهدة



نتائج الحملة الالكترونية





الأرقام التحليلية لجميع منشورات الحملة:



التفاعل
1.7 الف

الوصول
15 مليون

المشاهدات
217 الف

المنشور الأعلى مشاهدة

70.2 الف
مشاهدة



النشر بالصحف باللغة العربية والاجنبية





«الغذاء والدواء» تطلق حملة للتوعية بالتسنم الغذائي

التسمم الغذائي

التي تؤدي إلى اضطرابات في الأداء الذهني والجسدي، مما يتطلب علاجاً فورياً.

من أبرز الأسباب: التلوّث، العوز، الانتهاء المبكر من مواد التغذية، التسمم بالسموم.

يُعدّ التسمم الغذائي من الأمراض المزمنة.

الوقاية:

تحفظ الطعام، عدم تناول الطعام الملوّن، تناول الطعام المطبوخ جيداً.

العلاج:

الإسعافات الأولية، إدخال المريض إلى المستشفى.



الهيئة العامة للطعام والدواء
Saudi Food & Drug Authority

18918 
3 

3

2



1



النشر بالصحف المحلية



SFDA Launches Food Poisoning Awareness Campaign and Warns of Its Risks

Monday 08/03/2016



ال AUTHORITY
Saudi Food & Drug Authority



Riyadh, April 07, 2016, SPA - The Saudi Food and Drug Authority (SFDA) has launched a digital awareness campaign to educate the public about food poisoning. Its causes, and methods of prevention. The initiative is part of the authority's ongoing efforts to promote public health and align with its fourth strategic plan.

According to a press release issued by the SFDA, it explained that food poisoning is a medical condition caused by consuming contaminated food, which may not always show visible signs of spoilage. Contamination may be microbial such as bacteria, viruses, parasites, and fungi; or chemical including natural or industrial toxins. It can also be physical, involving foreign objects like glass, hair, metal, or metal fragments.

The authority noted that common symptoms of food poisoning include fever, abdominal pain, vomiting, nausea, and watery or bloody diarrhea. It emphasized that foodborne illness can occur at multiple stages of the food supply chain, including production, processing, transportation, storage, preparation, and cooking. As part of its guidance, the SFDA advised the public to wash hands thoroughly before and after food preparation, store cold foods at 5°C or below, and maintain hot foods at 60°C or above. It also warned against leaving food at room temperature for more than two hours.

The release added that additional safety tips include separating raw items from ready-to-eat items and sanitizing kitchen tools and surfaces. The authority cautioned against washing food with soap or detergents.

The SFDA also raised awareness about botulism, one of the rarest but most dangerous forms of food poisoning. Botulism is caused by toxins released by Clostridium botulinum bacteria in low-oxygen environments such as improperly canned foods—especially home-canned items—and under temperature conditions ranging from 5°C to 60°C, with the highest risk between 25°C and 37°C.

This form of poisoning can affect adults through contaminated food and infants under 12 months if they consume honey or unsafe foods. Symptoms may include vomiting, diarrhea, facial muscle weakness, difficulty swallowing or breathing, numbness in the limbs, and dryness of the mouth and throat.

The authority stressed the importance of proper food preparation, hand and utensil hygiene, safe home-canning practices, and inspection of commercial canned products for swelling, rust, or damage. It reiterated the need to fully separate raw and ready-to-eat foods to prevent this rare and potentially life-threatening illness.

- SPA

2

1

FoodSafety™ magazine

Articles



Common Fish Food Poisoning Types and Prevention Methods

By: Saudi Food and Drug Authority (SFDA)



النشر الأجنبي

SFDA Launches Food Poisoning Awareness Campaign and Warns of Its Risks

Riyadh: The Saudi Food and Drug Authority (SFDA) has launched a digital awareness campaign to educate the public about food poisoning, its causes, and methods of prevention. The initiative is part of the authority's ongoing efforts to promote public health and aligns with its fourth strategic plan.

According to Saudi Press Agency, the SFDA explained that food poisoning is a medical condition caused by consuming contaminated food, which may not always show visible signs of spoilage. Contamination may be microbial such as bacteria, viruses, parasites, and fungi or chemical, including natural or industrial toxins. It can also be physical, involving foreign objects like glass, hair, nails, or metal fragments.

The authority noted that common symptoms of food poisoning include fever, abdominal pain, vomiting, nausea, and watery or bloody diarrhea. It emphasized that foodborne illness can occur at multiple stages of the food supply chain, including production, processing, transportation, storage, preparation, and cooking.

As part of its guidance, the SFDA advised the public to wash hands thoroughly before and after food preparation, store cold foods at 5°C or below, and maintain hot foods at 60°C or above. It also warned against leaving food at room temperature for more than two hours.

The release added that additional safety tips included separating raw foods from ready-to-eat items and sanitizing kitchen tools and surfaces. The authority cautions against washing food with soap or disinfectants.

The SFDA also raised awareness about botulism, one of the rarest but most dangerous forms of food poisoning. Botulism is caused by toxins released by Clostridium botulinum bacteria in low-oxygen environments such as improperly canned foods—especially home-canned items—and under temperature conditions ranging from 5°C to 60°C, with the highest risk between 25°C and 37°C.

This form of poisoning can affect adults through contaminated food and infants under 12 months if they consume honey or unsafe foods. Symptoms may include vomiting, diarrhea, facial muscle weakness, difficulty swallowing or breathing, numbness in the limbs, and dryness of the mouth and throat.

The authority stressed the importance of proper food preparation, hand and utensil hygiene, safe home-canning practices, and inspection of commercial canned products for swelling, rust, or damage. It reiterated the need to fully separate raw and ready-to-eat foods to prevent this rare and potentially life-threatening illness.



Food poisoning: A grim history of intentional contamination

By Jordan Pilet on April 9, 2023

Foodborne illness typically traces back to contaminated meat or greens, but intentional contamination has a grim legacy that stretches across human history – from ancient poisonings to modern malice.

Deliberate food contamination persists, spanning cases from razor blades in pizza dough – like the 2020 Saco, ME, incident, where a man sabotaged Hannaford Supermarket products, prompting recalls and panic – to cleaning solution slipped into coffee, as seen in a 2019 Illinois case where a fast food worker doused a customer's drink with bleach because of a dispute, landing the victim in the hospital. Though rare, these food crimes expose motives of revenge, chaos, or even financial gain – using adulterated food to sicken, kill, manipulate, intimidate, or destabilize entire communities.

Here are some examples of how food has been turned into a weapon.

Michigan's nicotine-tainted beef

In 2003, Sean Salley, a disgruntled supermarket worker in Grand Rapids, MI, pleaded guilty to poisoning 250 pounds of ground beef with Black Leaf 40, a nicotine-based insecticide. The USDA's Food Safety and Inspection Service reported 92 illnesses across 17 counties, with victims suffering vomiting and dizziness between January and February 2003. No deaths occurred, but 40 people sought medical care, some were hospitalized. "It was revenge, pure and simple," a Michigan prosecutor told *The New York Times*. Salley's grudge against the grocery chain Meijer, his employer,



رفع المنشورات على موقع الهيئة باللغتين العربية والإنجليزية:

Food Poisoning

An illness caused by eating food Contaminated with bacteria or chemicals



Foof Poisoning

Infographic

Food Poisoning

Foodborne ILLNESSES

How to Prevent Food Poisoning

Botulism

Fish Poisoning

Risk of Rotten Fish

Safe Handling of Fish to prevent Food Poisoning



التسمم الغذائي

أفوجرافيك

الأمراض المنتقلة بالغذاء

التسمم الغذائي

حالات التسمم في الأسماك

كيف تتجنب التسمم الغذائي

مخاطر تناول الأسماك الفاسدة

التسمم الوشيقي

بكتيريا الليستري

التعامل السليم مع الأسماك للوقاية من التسمم الغذائي

بكتيريا الإشريكية الفتاوينية

بكتيريا السالمونيلا



البيئة تنظم عدداً من الحاضرات التوعية عن التسمم الغذائي لطلاب الدراس

البيئة تظم عدداً من الحاضرات التوعية عن التسمم الغذائي لطلاب الدراس

البيئة ممثلة بإدارة الاتصال المؤسسي مجموعة من الحاضرات التوعية بالتسمم الغذائي للتذكرة من مخاطره لطلاب وطالبات الراحل التعليمية المختلفة في عدد من الدراس، وركبت الحاضرات على توعية الطلاب بأ نوع التسمم الغذائي وأعراضه ومساريه، بالإضافة إلى أبرز الممارسات الصحية الباعية للوقاية منه وعلى رأسها ضرورة الحافظة على سلامة الأغذية والسلوكيات الصحيحة في تناولها وأهمية تقييم الأسلحة والأدوات المستخدمة في الطبخ.

تأتي هذه الحاضرات التوعية ضمن إطار حملة التوعية بالتسمم التي أطلقها البيئة مؤخراً لنوعية المجتمع بالتسمم الغذائي ومخاطرها وتحذيره والتوصيات الصحيحة ل الوقاية منه.

اقرأ أيضاً



البوابة الداخلية للبيئة



قطار الرياض
riyadh metro



عرض مواد توعوية على شاشات قطار الرياض:

مسارات العرض:
الأصفر، البنفسجي، البرتقالي، الأخضر.

مدة العرض:
12 يوماً.

المتوسط التقريري للاستخدام اليومي للمسارات الأربع:
160,000 راكب.

يقدر إجمالي المستفيدين بـ:
1,920,000 مستفيد.



تجهيز خطابات رسمية موجهة من معالي الرئيس التنفيذي إلى المسؤولين في الجهات المعنية بقضايا التسمم الغذائي، وإعداد رمز استجابة سريع يحتوي على جميع المواد التوعوية الخاصة بالحملة بغرض ارفاقه مع الخطابات الرسمية.



شهدت الحملة انتشاراً واسعاً عبر عدد من القنوات، بالإضافة إلى تفاعل ملحوظ من بعض الحسابات المؤثرة، مما أسهم في تعزيز حضور الحملة إعلامياً وتوسيع نطاق وصول رسائلها التوعوية إلى فئات متعددة من المجتمع.

أخبار السعودية (@SaudiNews50) على X

هيئة الغذاء تنشر عدة وصايا لتجنب التسمم الغذائي:

- فصل الأغذية النية عن الجاهزة للأكل.
- عدم غسل الطعام بالصابون أو المعقّمات.
- تجنب ترك الطعام في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين.
- حفظ الأطعمة الباردة في درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل، والطعام الساخن في درجة 60 درجة مئوية أو

X.com

هنا
الحدث
f22wz

"الغذاء والدواء":

حماية أطفالك من بكتيريا السالمونيلا تبدأ من نظافة المطبخ واليدين والطهي الجيد للدجاج والبيض وتناول الحليب المبستر





محاضرات توعوية



تقديم محاضرة بعنوان "طرق الكشف عن التسممات الغذائية بالتقنيات الحيوية"

 **فعاليات** @PNU_EVENTS

تعقد عمادة شؤون الطالبات محاضرة بعنوان: "سلامة غذاؤك أولوية".

رابط التسجيل:
sso.pnu.edu.sa/cas/login?serv...

رابط الحضور:
teams.microsoft.com/l/meetup-join/...

#جامعة_الأميرة_نورة
#PNU

Translate post



طرق الكشف عن التسممات الغذائية باستخدام التقنيات الحيوية الحديثة

د. خلود العتيبي
رئيس قسم التقنية الحيوية في مختبرات
الغذاء، هيئة الغذاء والدواء



محاضرات مدرسية "طالبات"



تقديم محاضرات لطالبات المرحلة الثانوية والمتوسطة وتوزيع استبيان قبلي وبعدي المحاضرة:



المرحلة الثانوية



المرحلة المتوسطة

محاضرات مدرسية "طلاب"

تقديم محاضرات لطلاب المرحلة الثانوية والمتوسطة وتوزيع استبيان قبلي وبعدى المحاضرة:



المرحلة الثانوية



المرحلة المتوسطة



قياس الأثر لوعي الطلبة بمخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية



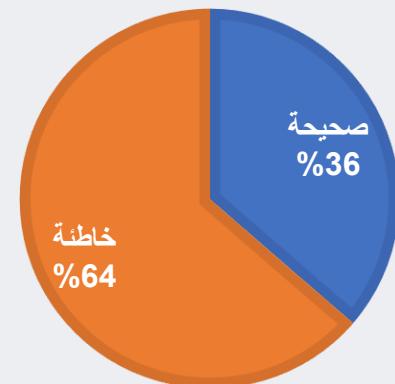
قياس أثر وعي الطلاب بمخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية:

نسبة صحة الإجابات (بعد)



90% من الطلاب يدركون أساسيات سلامة الغذاء والوقاية
من التسمم الغذائي

نسبة صحة الإجابات (قبل)



64% من الطلاب يجهلون أساسيات سلامة الغذاء والوقاية
من التسمم الغذائي

قياس أثر وعي الطالبات بمخاطر التسمم الغذائي وطرق الوقاية:

نسبة صحة الإجابات (بعد)



96% من الطالبات يدركون أساسيات سلامة الغذاء
والوقاية من التسمم الغذائي

نسبة صحة الإجابات (قبل)



52% من الطالبات يجهلون أساسيات سلامة الغذاء
والوقاية من التسمم الغذائي

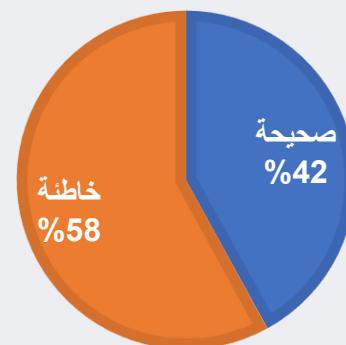
معدل رفع الوعي للطلبة:

نسبة صحة الإجابات (بعد)



93% من الطلبة يدركون أساسيات سلامة الغذاء والوقاية من التسمم الغذائي

نسبة صحة الإجابات (قبل)



58% من الطلبة يجهلون أساسيات سلامة الغذاء والوقاية من التسمم الغذائي



النتائج:

- ارتفعت نسبة معرفة الطلاب والطالبات بالتسمم الغذائي وطرق الوقاية منه والتعامل الآمن مع الأغذية من 42% إلى 93% من مجموع الطلاب الذين قدمت لهم المحاضرات، ومن هنا يتضح أهمية تكثيف التوعية بالسلامة الغذائية والتدابير الوقائية من حالات التسمم الغذائي لدى طلاب المدارس .



التحديات:

- نظرًا لورود حالات اشتباه بالتسنم الغذائي وانشغال الزملاء في قطاع الغذاء بمهام متعددة تتعلق بذلك، لم يتيسر لهم التفرغ لإجراء المقابلات التلفزيونية أو المداخلات الإعلامية، ما استدعي تقديم اعتذار رسمي عن المشاركة خلال تلك الفترة.
- صعوبة التنسيق مع المدارس نظرًا لقرب انتهاء العام الدراسي.



التوصيات:

- تكثيف التوعية بسلامة الأغذية والتدابير الوقائية من التسمم الغذائي لطلاب المدارس.
- بناء شراكات توعوية على مستوى وطني مع الجهات الحكومية ذات العلاقة.
- لوحظ الأثر العالي للتوعية من خلال شاشات قطار الرياض مما يدعو إلى دراسة التوسيع في القنوات التوعوية خصوصاً غير التابعة للهيئة.



شكراً
لـ