

## الهيئة القومية لسلامة الغذاء

		مسلسل المنشأة/ كود GSI "ان وجد"	
		اسم المنشأة	1
		مجال النشاط	2
		المنتجات بأماكن التصنيع التي تمت الرقابة عليها (خط التصنيع والمنتجات التي تنتج منه)	3
		المحافظة	4
		العنوان	5
		رقم الرخصة	6
		قائمة ببضء/ برقم	7
		رقم السجل الصناعي	8
		مقرر المأمورية (مفتش 1)	9
		فريق المأمورية (مفتش 2 و 3)	10
		اسم المراقبين من المنشأة و صفتهم	11
		تاريخ المأمورية	12
		مجال المأمورية	13
		بدء المأمورية من: إلى	14
		إتمام المأمورية	15
		مجال منح الشهادة "نوع الشهادة الممنوحة"	16
		اسم الشركة المانحة للشهادات	17
		وجود منتجات ذات استخدامات تغذوية خاصة	18
		اسماء المنتجات ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة	19
		ملاحظات عامة	
	العدد	المخازن داخل المنشأة	
		المواد الخام	
		المنتج النهائي	
		مواد التعبئة والتغليف	
		المواد الكيميائية	
	العدد	المخازن خارج المنشأة	
		مسجل بالهيئة	
		غير مسجل بالهيئة	
	وقت التواجد	المسموح بتواجدهم اثناء المأمورية	
		مالك المنشأة/او المدير	
		مسؤول سلامة الغذاء	
		أعضاء فريق سلامة الغذاء	
		الاستشاري	
	عدد غير مستوفي	الاستيفاء	%
	0	H	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 80 % من مجموع نقاط المرجعية الحاسمة بدون تحقيق أي مخالفة (تقييم صفر "غير مستوفي")
	0	I	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 85 % من مجموع نقاط المرجعية الهامة والقبول بوجود 4 مخالفات (تقييم صفر "غير مستوفي")
	0	N	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 80 % من مجموع نقاط المرجعية الضرورية والقبول بوجود 5 مخالفات (تقييم صفر "غير مستوفي")

البيود	التقييم	المتطلبات
العمالين (ممارسات - تدريب - توعية) - Employee (Hygienic Practices - Training Awareness)		
1	H	<p>مادة (35) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية وضع السياسات والإجراءات الخاصة بالنظافة الشخصية ، والتأكد من إدراك جميع العاملين لأهمية النظافة الشخصية الجيدة وفهم الممارسات التي تضمن سلامة الغذاء وصالحته والالتزام بها . ويتعين على العاملين بالمنشأة الغذائية :</p> <p>(د) اتخاذ التدابير اللازمة حتى لا يتسببوا في حدوث تلوث عرضي مثل : غسل اليدين جيدا ، وارتداء القفازات عند الضرورة، وفي حالة ارتداء القفازات يجب اتخاذ التدابير المناسبة لضمان ألا تصبح القفازات ذاتها مصدرا لتلوث الغذاء . (هـ) تنظيف أيديهم بانتظام، وارتداء ملابس في الحالات التي قد تؤثر فيها النظافة الشخصية على سلامة الغذاء، ويجب عليهم بوجه خاص غسل اليدين عند بدء العمل في أنشطة تناول الغذاء أو عند استئناف العمل بعد فترات الراحة، أو بعد استخدام دورات المياه مباشرة، بعد التعامل مع أي مادة ملوثة مثل التغليف أو الأغذية التجمدة وغير المجمدة حيث قد يؤدي إلى تلوث المواد الغذائية الأخرى .</p> <p>(و) غسل اليدين بالماء والصابون ثم شطف اليدين وتجفيفهما بطريقة لا تؤدي إلى تلوئتهما مرة أخرى، ويتبني عدم استخدام مناديل الأيدي بدلا من غسل الأيدي ، حيث يتعين استخدام تلك المناديل فقط بعد غسل اليدين .</p> <p>.....</p> <p>3-4-5- يمكن ان تنتقل الميكروبات الممرضة من غذاء لآخر اما عن طريق 1- التلامس المباشر او 2- عن طريق الأفراد الذين يتعاملون مع الأغذية أو 3- عن طريق الأسطح الملامسة للأغذية أو 4- عن طريق الهواء، وقد يكون من اللازم تنفيذ الدخول إلى أماكن تصنيع الأغذية أو إخضاعه لشروط معينة وحسب ما تكون مصدر التلوث مرتفعه، ينبغي أن يكون الدخول إلى أماكن التجهيز عن طريق غرف تغيير الملابس. وقد يطلب ارتداء ملابس واقية نظيفة بما في ذلك أحذية خاصة، وغسل أيديهم قبل الدخول.</p>
2	I	<p>مادة (37) يجب على العاملين عند القيام بأنشطة تناول الغذاء الامتناع عن : (أ) السلوك الذي قد يؤدي إلى تلوث الغذاء، على سبيل المثال التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو البصق أو المضغ، أو الأكل، أو الشرب أو لمس الفم، أو الأنف، أو الأمانك الأخرى التي قد تشكل مصدرا محتملا للتلوث والغطس أو السعال على الغذاء المكشوف .</p>
3	N	<p>مادة ( 35 ) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية وضع السياسات والإجراءات الخاصة بالنظافة الشخصية ، والتأكد من إدراك جميع العاملين لأهمية النظافة الشخصية الجيدة وفهم الممارسات التي تضمن سلامة الغذاء وصالحته والالتزام بها . ويتعين على العاملين بالمنشأة الغذائية:</p> <p>(ج) ارتداء ملابس واقية مناسبة، وأغطية الرأس والحذاء، وأحذية مناسبة -</p> <p>مادة (36) (4) يجب عند الضرورة ، تكليف العاملين المصابين بجروح ، بالعمل في الأماكن التي لا يكون فيها تلامس مباشر مع الغذاء ، وفي حالة السماح لهم بمواصلة العمل ، يجب عليهم تغطية الجروح والقفوح بضمادات مناسبة مقاومة للماء ، وحسب مقتضى الحال ، ارتداء قفازات .</p> <p>مادة (37) يجب على العاملين عند القيام بأنشطة تناول الغذاء ، الامتناع عن :</p> <p>(ب) ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي، أو الساعات، أو الدببوس أو غير ذلك مما لا يلائم العمل، أو إحضارها إلى أماكن تناول الغذاء إذا كانت تشكل تهديدا لسلامة الغذاء وصالحته .</p> <p>.....</p> <p>* يجب عدم ارتداء العاملين أي مجوهرات أو حلي أو استخدام مستحضرات التجميل خلال تناول الأغذية</p>
4	N	<p>مادة (38) عند إجراء زيارات من خارج المنشأة الغذائية، يجب مراعاة الآتي :</p> <p>(أ) توجيه الإرشادات إلى زوار المنشأة الغذائية، بما في ذلك عمال الصيانة والاسميا الذين سيدخلون إلى أماكن تصنيع الأغذية، أو تجهيزها أو تناولها .</p> <p>(ب) الإشراف على ارتداء زوار المنشأة الغذائية ملابس واقية والالتزام بالتدابير الأخرى الخاصة بالنظافة الشخصية للعاملين .</p> <p>(ج) توجيه زوار المنشأة الغذائية نحو الالتزام بسياسة النظافة الصحية المتبعة بالمنشأة قبل القيام بزيارتها .</p> <p>(د) التشجيع على الإبلاغ عن إصابة الزوار بأي نوع من الأمراض أو وجود أي إصابات التي قد تؤدي إلى حدوث مشكلات خاصة بالتلوث العرضي .</p>
		تدريب العاملين والمعرفة بمبادئ سلامة الغذاء FS Training Programs & Awareness
5	I	<p>مادة (36) (أ) ينبغي عدم السماح للعاملين المعروف إصابتهم أو المشبه في إصابتهم بأحد الأمراض أو حملهم لعوى من المحتمل أن تنتقل عن طريق الغذاء، بدخول أي من أماكن تناول الغذاء إذا كان من المحتمل أن يؤدي وجوده إلى تلوث الغذاء .</p> <p>(ب) ينبغي على أي شخص يصاب بأي مرض أو تظهر عليه أي أعراض مرضية إبلاغ إدارة المنشأة الغذائية بذلك فوراً، ويشمل الإبلاغ الإخطار بالأعراض المرضية حتى يتسنى للإدارة النظر في مدى ضرورة رصد هذه الأعراض ودراسة ضرورة استبعاد العاملين المصابين بها من أماكن تناول الغذاء و/ أو إمكانية إخضاعهم للفحص الطبي، يشمل ذلك الأعراض اليرقان (الصفراء) ، إسهال ، تقيؤ ، حمى ، التهاب الحلق المصحوب بحمى، التهابات جلدية ظاهرة (مثل الدمل والجروح وما في ذلك) ، خروج إفرازات من الأنف أو العين أو الأنف .</p> <p>(ج) قد يكون من المناسب استبعاد العاملين لفترة زمنية محددة بعد زوال الأعراض المرضية، أو الحصول على تصريح طبي قبل العودة إلى العمل، وذلك بالنسبة لبعض الأمراض .</p> <p>(د) (4) يجب على العاملين المصابين بجروح، بالعمل في الأماكن التي لا يكون فيها تلامس مباشر مع الغذاء، وفي حالة السماح لهم بمواصلة العمل، يجب عليهم تغطية الجروح والقفوح بضمادات مناسبة مقاومة للماء ، وحسب مقتضى الحال ، ارتداء قفازات .</p> <p>.....</p> <p>* يجب أن يكون العاملون على دراية بالحالات المرضية التي تستوجب إبلاغ المسؤولين عنهم مثل الحالات المرضية التي تستلزم استبعاد العاملين من تناول الغذاء)</p>
6	N	<p>مادة (32) على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان :</p> <p>(أ) أن يكون جميع العاملين على دراية بالأدوار والمسؤوليات التي يطلعون بها إزاء حماية الغذاء من التلوث أو التعرض للتلوث .</p> <p>(ب) أن يكون لدى متناولي الغذاء المعرفة ويتمتعون بالمهارات اللازمة التي تمكنهم من تناول الغذاء على نحو صحي</p> <p>(ج) تدريب العاملين الذين يتعاملون مع مواد التنظيف الكيميائية أو غيرها من المواد الكيميائية التي من المحتمل أن تشكل خطورة على الغذاء على طريقة الاستخدام الصحيحة لهذه المواد.</p>
		الموقع / الأضراس خارج صالات الإنتاج Location / Ground outside processing zone
7	I	<p>مادة (12) يجب أن يتوفر في موقع المنشأة الغذائية المتطلبات الآتية :</p> <p>(أ) أن يكون الموقع مناسباً.</p> <p>(ب) أن تكون بعيدة عن المناطق التي يوجد بها تهديدا لسلامة الغذاء أو صالحته، وحيثما لا يمكن التحكم في الأخطار عن طريق اتخاذ تدابير معقولة.</p> <p>(ج) أن تكون بعيدة عن المناطق الملوثة بيئياً ومواقع الأنشطة الصناعية التي من المحتمل أن تؤدي إلى تلوث الغذاء.</p> <p>(د) أن تكون بعيدة عن المناطق المعرضة للفيضانات.</p> <p>(هـ) أن تكون بعيدة عن المناطق الموبوءة بالآفات.</p> <p>(و) أن تكون بعيدة عن المناطق التي لا يمكن إزالة التلوث الصلبة أو السائلة منها على نحو فعّال.</p> <p>.....</p> <p>1-4-4- يلزم مراعاة مصادر التلوث الممكنة لدى تحديد مواقع المنشآت الغذائية، وكذلك مدى كفاءة أي تدابير معقولة يمكن اتخاذها لحماية الأغذية لذلك، لا ينبغي أن تقوم المنشآت في أي مكان يكون من الواضح، بعد مراعاة هذه التدابير الاحتياطية، أنه سيظل يمثل تهديدا لسلامة الأغذية وصالحتها واعدة، ينبغي أن تقوم المنشآت بعيدا عن (المناطق الملوثة بيئياً، والأنشطة الصناعية التي تمثل تهديدا خطيرا يمكن أن يؤدي إلى تلوث الأغذية ، والمناطق المعرضة للفيضانات، ما لم تتخذ الإجراءات الوقائية الكافية، المناطق المعرضة لخطر الإصابة بالبحرارة، المناطق التي لا يمكن تنظيفها بشكل فعال من المخلفات الصلبة والسائلة).</p>
8	N	<p>مادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظام متكامل وفعال للوقاية من الآفات ومكافحتها وبوجه خاص :</p> <p>(أ) إجراء الصيانة اللازمة للمنشآت والمخاطر عليها في حالة جيدة على نحو مستمر لمنع دخول الآفات وإزالة الأماكن المحتملة لتكاثرها.</p> <p>(ب) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء ، حيثما يكون ذلك ممكناً .</p> <p>(ج) المحافظة على نظافة كافة الأماكن سواء كانت داخل المباني التي تم تناول الغذاء بها أو خارجها وخلوها من التلوثات .</p> <p>(د) إزالة أي شيء يمكن أن يكون مألوف للآفات ، مثل المعادن القديمة وغير المستعملة .</p> <p>(هـ) تصميم المساحات المحيطة بالمنشأة الغذائية على نحو يعمل على تقليل اجتذاب الآفات وإيوائها</p> <p>* يجب أن تكون المناطق الخارجية مهيأة سطحها مغلي بالخرسانة أو الأسفلت ويوجد سور خارجي حول المنشأة 4-4-2. ينبغي توفير شبكات ونظم كفاية للتصرف والتخلص من النفايات، كما ينبغي تصميمها وبنائها بالشكل الذي يساعد على تلافي أخطار تلوث الأغذية أو إمدادات مياه الشرب . * يجب أن تكون مجاري الصرف سهلة التنظيف، فعلة في التخلص من المياه ذات أغذية محكمة الخلق.</p>

<p>مادة (13)</p> <p>يجب أن يتوافق في تصميم وتخطيط المنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:</p> <p>(أ) أن يسمح التصميم والمخطط الخاص بالمنشأة الغذائية القيام بعمليات الصيانة والتنظيف على نحو ملائم.</p> <p>(ب) أن يكون تخطيط المبني وتدفق العمليات، ويشمل ذلك تحركات العاملين والمواد ذات الصلة بأغذية داخل المبني، على نحو يضمن الحد من التلوث العرضي أو متعمد.</p> <p>(ج) فصل المناطق التي تطبق فيها مستويات مختلفة من التحكم لضمان سلامة الغذاء والتي تتضمن مناطق الخام أو التبنية والمنتجات النهائية للحد من حدوث التلوث العرضي عن طريق اتخاذ تدابير مثل الفصل المادي بالجدران والفواصل و/أو الموقع وذلك بترك مسافات وتدفق حركة المرور مثل: تدفق عمليات الإنتاج في اتجاه واحد، أو تدفق الهواء، أو الفصل الزمني بين الاستخدامات المختلفة، مع القيام بعملية التنظيف والتطهير المتسلسل بين الاستخدامات المختلفة.</p> <p>.....</p> <p>1-2-4 - ينبغي حسب مقتضى الحال، أن يسمح التصميم الداخلي وتنسيق المنشآت الغذائية بتطبيق الممارسات الجيدة فيما يتعلق بنظافة الأغذية، بما في ذلك الوقية من التلوث المتبادل للمواد الغذائية أثناء العمليات ولحمايتها.</p> <p>3-3-6- ينبغي المحافظة على نظافة جميع المساحات داخل المنشآت وخارجها. أهداف التصميم أن يسمح التصميم بالحد من التلوث بالهواء</p> <p>* يجب أن يكون التصميم الداخلي للمنشأة يمنع التلوث المتبادل (استقلالية صالات الإنتاج عن الخدمات والمخزن والاستلام لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضع على المخطط الدوري للمنشأة</p>	<p>N</p>	<p>التصميم الداخلي للمنشأة يمنع التلوث المتبادل (استقلالية أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة عن الخدمات والمخازن والاستلام لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضع على المخطط الدوري للمنشأة - مع وجود باب فاصل (واستار هوائي أو بلاستيكي) يواب دخول أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة تكون سهلة القفح عند الدخول ويفضل أن يكون البaffle لتلافي تلوث يد العامل عند الدخول</p>
<p>مادة (14)</p> <p>ينبغي أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:</p> <p>(أ) بناء الهياكل الداخلية للمنشآت الغذائية على نحو سليم من مواد شديدة التحمل، بحيث يسهل صيانتها وتنظيفها، وحسب مقتضى الحال، تطهيرها. (ب) أن تكون مصنوعة من مواد غير سامة وخاملة وفقاً للاستخدام المقصود وظروف التشغيل العادية.</p> <p>(ج) أن تكون الأسطح الملامسة لتغذاء بشخص مباشر في حالة جيدة ومصنوعة من مواد شديدة التحمل ويسهل تنظيفها وصيانتها وتطهيرها وأن تكون مصنوعة من مواد ممتصّة للماء ولا تتسبب في تلوث الغذاء ولا تتفاعل مع المنظفات والمطهرات في ظروف التشغيل العادية.</p> <p>(د) توفير أماكن منفصلة لغسل اليدين وغسل الأوعية.</p> <p>(هـ) توفير أحواض منفصلة لغسل البدين وغسل الأوعية.</p> <p>.....</p> <p>* يتعين أن يتوافق في المعدات الشروط الآتية: (ج) أن تكون المعدات شديدة التحمل ويمكن نظفها أو فكها على نحو يسمح بصيانتها وتنظيفها وتطهيرها، ولتسهيل عملية التفكيك للبحث عن أي أثر يدل على وجود الأفت.</p>	<p>H</p>	<p>الآلية والهياكل الداخلية</p> <p>اسطح العمل والمعدات والأدوات الملامسة للغذاء من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p>
<p>مادة (17)</p> <p>يجب أن تتوفر في مرافق التنظيف المتطلبات التالية:</p> <p>(أ) أن تكون مناسبة وكافية لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة.</p> <p>(ب) أن تكون مزودة بامدادات كافية من الماء الساخن و/أو البارد حسب الحاجة.</p> <p>(ج) أن تكون مرافق غسل الأوعية منضبة عن مرافق تنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة.</p> <p>(د) توفير مكان منفصل لتنظيف الأدوات والمعدات التي تستخدم في الأماكن شديدة التلوث مثل المراضح والصرف الصحي وأماكن التخلص من النفايات.</p> <p>(هـ) توفير أحواض منفصلة لغسل البدين وغسل الأوعية.</p> <p>.....</p> <p>* يجب توافر أماكن نواضع الأدوات المستخدمة في التصنيع في أماكن محددة ومناسبة بعد التنظيف - مع وجود سجلات متابعة وسجلات حصر الأدوات.</p>	<p>N</p>	<p>وجود مرافق مناسبة لغسل المعدات والأدوات - و استخدام أدوات مناسبة في عملية التنظيف</p>
<p>مادة (14)</p> <p>يجب أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:</p> <p>(أ) بناء الهياكل الداخلية للمنشآت الغذائية على نحو سليم من مواد شديدة التحمل بحيث يسهل صيانتها وتنظيفها، وحسب مقتضى الحال، تطهيرها.</p> <p>(ب) أن تكون مصنوعة من مواد غير سامة وخاملة وفقاً للاستخدام المقصود وظروف التشغيل العادية.</p> <p>(ج) أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للماء ولا تتسبب في تلوث الغذاء ولا تتفاعل مع المنظفات والمطهرات في ظروف التشغيل العادية.</p> <p>(د) أن يتم تركيب الأرضيات على نحو يسمح بعملية الصرف والتنظيف بشكل كاف.</p>	<p>N</p>	<p>مواد الأرضيات من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p>
<p>2-2-4- ينبغي إقامة الهياكل الداخلية للمنشآت الغذائية بطريقة سليمة ومواد شديدة التحمل. بحيث يكون من السهل صيانتها، وتنظيفها وكذلك تطهيرها.</p> <p>* يجب أن تكون زوايا تواصل الأرضيات والحوائط مفرقة</p>	<p>N</p>	<p>زوايا تواصل الأرضيات والحوائط سهلة التنظيف والتطهير "مفرقة في الأماكن التي يتم تنظيفها بالماء مع تواجد مواد عضوية"</p>
<p>مادة (14)</p> <p>ينبغي أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:</p> <p>(أ) أن يكون تصميم مرافق الصرف الصحي وتركيبها وصيانتها ملائمة لتجنب احتمال تلوث الغذاء.</p> <p>(ب) اتخاذ خطوات لمنع التلوث العكسي، والتوصيلات المقطعة، وخروج كميات كبيرة من الغازات من قنوات الصرف عند السدادها.</p> <p>(ج) ألا تتدفق مياه الصرف من الأماكن شديدة التلوث مثل المراضح أو أماكن تداول المواد الخام أو التبنية المستخدمة لإنتاج الغذاء لتصل إلى الأماكن التي يوجد بها منتجات غذائية مكشوفة.</p> <p>(د) أن تكون قنوات الصرف الصحي المقفولة كلياً أو جزئياً مضممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملونة إلى المنطقة النظيفة وخصوصاً في المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء مرتفع الخطورة.</p> <p>(هـ) التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بطريقة صحيحة لا تتعرض فيها المنشأة الغذائية أو المنتجات الغذائية لتلوث محتمل.</p> <p>(و) التأكد من أن المنشأة تصرف مياه الصرف الصحي بشكل صحيح.</p> <p>.....</p> <p>* يجب أن تكون مجاري الصرف سهلة التنظيف، فعالة في التخلص من المياه ذات أغذية محكمة اللق.</p>	<p>I</p>	<p>عدم وجود ماء راكد بالأرضيات - ومجاري الصرف في أماكن تداول الغذاء فعالة في التخلص من المياه ذات أغذية محكمة اللق وتصميمها يسهل عملية التنظيف - وملاحظة نظافتها، "يجب مراعاة موضع مجاري الصرف وتأثيرها على سلامة الغذاء".</p>
<p>مادة (14)</p> <p>ينبغي أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:(ب) أن تكون مصنوعة من مواد غير سامة وخاملة وفقاً للاستخدام المقصود وظروف التشغيل العادية.</p> <p>(ج) أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للماء ولا تتسبب في تلوث الغذاء ولا تتفاعل مع المنظفات والمطهرات في ظروف التشغيل العادية.</p> <p>(د) أن تكون أسطح الجدران والفواصل ملساء وبالارتفاع المعايير لمصليات التشغيل.</p> <p>(و) تركيب الأسقف وتركيبات الغلوية مثل تركيبات الإضاءة بحيث تكون مقاومة للتكسر، وحسب مقتضى الحال، القيام بتأهيل أرضية المنشأة بما يكفل تقليل تراكم الأوساخ وتأهيل الجدران بما يحد من التكثف وتساقط الجزيئات منها.</p>	<p>N</p>	<p>الأسقف والحوائط والتجهيزات الغلوية من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p>
<p>مادة (14)</p> <p>ينبغي أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية:</p> <p>(ب) أن تكون مصنوعة من مواد غير سامة وخاملة وفقاً للاستخدام المقصود وظروف التشغيل العادية.</p> <p>(ز) أن يكون من السهل تنظيف التوافد، وأن يتم تركيبها على نحو يقلل من تراكم الفقاووات، وعند الضرورة، أن تكون مزودة بسلك مانع للحشرات يسهل فكّه وتنظيفه.</p> <p>(ح) أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة للماء ولا تتسبب في تلوثها، وعند الضرورة تطهيرها.</p>	<p>N</p>	<p>اسطح الأبواب والتوافد من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p>
<p>مصادر التهوية Ventilation Sources</p>		
<p>مادة (19)</p> <p>يجب أن تتناسب درجة حرارة المنشأة مع طبيعة العمليات التي يتم إجراؤها على الغذاء، ويجب توفير وسائل التحكم في درجات الحرارة المحيطة لضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها.</p> <p>مادة (20)</p> <p>يجب توفير وسائل التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الكافية من أجل:</p> <p>(أ) الحد من تلوث الغذاء بالموتدات إلى أقصى قدر ممكن، مثل الرذاذ أو القطرات للمصاطفة نتيجة التكثف.</p> <p>(ب) المساعدة في التحكم في درجات الحرارة المحيطة.</p> <p>(ج) التحكم في الروائح التي قد تؤثر على صلاحية الغذاء.</p> <p>(د) التحكم بدرجة الرطوبة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته مثلاً: منع زيادة الرطوبة في الأغذية المجففة التي من شأنها أن تسمح بنمو الكائنات الحية الدقيقة ووجود السموم الناتجة عن تمثيلها الغذائي.</p>	<p>N</p>	<p>توفير وسائل التهوية الطبيعية أو الميكانيكية المناسبة (للتحكم في درجة الحرارة والرطوبة ومنع تلوث الغذاء بمنع التكثف)</p>
<p>مادة (20)</p> <p>- ويتعين تصميم أنظمة التهوية وإنشاؤها بما لا يسمح بمرور الهواء من الأماكن الملوثة إلى الأماكن النظيفة، وعلى النحو الذي يسهل معه صيانتها وتنظيفها.</p>	<p>I</p>	<p>نظم التهوية مصممة بالشكل الذي يمكن من صيانتها وتنظيفها ولا يسمح بمرور الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة</p>
<p>مصادر الإضاءة Light Sources</p>		
<p>مادة (21)</p> <p>يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية:</p> <p>(أ) أن تكون الإضاءة كافية سواء كانت طبيعية أو صناعية لضمان إجراء عمليات التشغيل في المنشأة الغذائية على نحو صحي.</p> <p>(ب) ألا تؤثر سلباً على القدرة على اكتشاف العيوب أو الموتدات في الغذاء أو فحص المرافق والمعدات المستخدمة لأغراض النظافة.</p> <p>(ج) أن تكون شدة الإضاءة مناسبة لطبيعة العمليات التي يخضع لها الغذاء.</p>	<p>N</p>	<p>توفير مصادر للإضاءة الطبيعية والصناعية الكافية حتى يمكن إدارة المرافق بطريقة صحيحة. وينبغي أن تكون قوة الإضاءة كافية لطبيعة التشغيل حتى تسهل عمليات التشغيل والتنظيف والرصد مع مراعاة إجراءات توفير الطاقة ووجود مصادر الإضاءة</p>

	<p>مادة (21) يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية : (د) الحفاظ على معدات الإضاءة وحمايتها من الكسر لضمان عدم تعرض الغذاء للتلوث.</p>	<p>20 حماية مصادر الإضاءة بحيث لا تتعرض الأغذية للتلوث في حالة تعرضها للكسر وتصميمها بطريقة تسهل تنظيفها وتمنع تراكم الأوساخ عليها</p>
	<p>مادة (18) يجب أن تتوفر في مرافق النظافة الشخصية والمرابض الإشراف الآتية: (أ) توفير مرافق كافية للنظافة الشخصية والمرابض تتناسب مع عدد العاملين لضمان الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية، وتجنب ما قد يسببه العاملون من تلوث للغذاء . (ب) أن تكون في مكان ملائم ولا ينبغي استخدامها لأغراض أخرى مثل تخزين الغذاء أو العناصر الملامسة للغذاء . ..... * يجب أن تكون دورات المياه لا تفتح على أماكن تناول الغذاء مباشرة . توافر صناديق قمامة تفتح بالقدم داخل دورات المياه</p>	<p>دورات المياه / مناطق تبديل الملابس / مرافق غسل الأيدي</p> <p>21 وجود دورات مياه ولا تفتح على أماكن تناول الغذاء مباشرة - توافر صناديق قمامة تفتح بالقدم داخل دورات المياه</p>
	<p>مادة (17) يجب أن تتوفر في مرافق التنظيف المتطلبات التالية : (هـ) توفير أحواض منضلة لغسل اليدين وغسل الأوعية مادة (18) يجب أن تتوفر في مرافق النظافة الشخصية والمرابض الإشراف الآتية : (أ) توفير مرافق كافية للنظافة الشخصية والمرابض تتناسب مع عدد العاملين لضمان الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية، وتجنب ما قد يسببه العاملون من تلوث للغذاء . ..... مع وجود مصلقات توضح الطريقة الصحيحة لغسل الأيدي وتوفر صناديق قمامة في حالة المنشآت الريفية. 2-4- يمكن أن تنتقل الميكروبات الممرضة من غذاء إلى الآخر إما عن طريق 1- التماس المباشر أو 2- عن طريق الأفراد الذين يتعاملون مع الأغذية أو 3- عن طريق الأسطح الملامسة للأغذية أو 4- عن طريق الهواء، وقد يكون من اللازم تقييد الدخول إلى أماكن تصنيع الأغذية أو إخضاعه للتدابير، وحيثما تكون مصادر التلوث مرتفعة، ينبغي أن يكون الدخول إلى أماكن التجهيز عن طريق غرف تغيير الملابس، وقد يتطلب ارتداء ملابس وأقوية نظيفة بما في ذلك أحذية خاصة، وغسل أيديهم قبل الدخول.</p>	<p>توافر مرافق غسل الأيدي عند جميع مداخل أماكن التصنيع - عدد مرافق غسل الأيدي يتناسب مع عدد العمال - المساحة التهوية بالمنشأة - مع وجود مصلقات توضح الطريقة الصحيحة لغسل الأيدي وتوفر صناديق قمامة في حالة المنشآت الريفية</p> <p>22 توافر مرافق غسل الأيدي مزودة بمياه يمكن التحكم في درجة حرارتها والصابون السائل ووسيلة مناسبة لتجفيف الأيدي</p>
	<p>مادة (18) (ج) يجب أن تشمل مرافق النظافة الشخصية ما يلي: - وسائل كافية لغسل اليدين وتجفيفها، بما في ذلك الصابون ويفضل الصابون السائل عند الراحة الأكل عرضة للتلوث العرضي، وأحواض غسل اليدين أن تكون مزودة بمياه ساخنة وباردة - أحواض غسل اليدين ذات تصميم صحي ملائم ويفضل أن تكون المشعير من النوع الذي يعمل بدون استخدام اليدين، وفي حالة تعذر ذلك يجب تطبيق تدابير ملائمة لتقليل التلوث الذي قد يحدث من الصنابير. ..... * يجب أن تكون مرافق غسل الأيدي مزودة بالمياه الساخنة إضافة إلى المياه الباردة والصابون السائل ووسيلة مناسبة لتجفيف الأيدي</p>	<p>وجود غرف مناسبة من حيث موقعها وتصميمها لتغيير ملابس العاملين، يجب وجود مناطق محددة لإعاشة للموظفين والعاملين (الأكل والشرب والتدخين)</p> <p>24 مكافحة الآفات Pest Control</p>
	<p>مادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظام متكامل وفعال للوقاية من الآفات ومكافحتها وبوجه خاص : (أ) إجراء الصيانة اللازمة للمنشآت والحفاظ عليها في حالة جيدة على نحو مستمر لمنع دخول الآفات وإزالة الأماكن المحتملة لتكاثرها . (ب) نظفية الثقبوب ومجاري الصرف وغيرها من الأماكن التي قد تدخل منها الآفات . (ج) نظفية التوافذ والأبواب وحدوات التهوية المفتوحة بشبكة من السلك يقلل من مشكلة دخول الآفات . (د) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء ، حيثما يكون ذلك ممكنا .</p>	<p>احكام غلق جميع الأماكن بالمنشأة ( الأبواب ) وأماكن اتصال الأسقف مع الحوائط والأبواب مع الأرضيات تكون محكمة (الغلق) - احكام الغلق حول أماكن دخول الموساسير وسد الثقبوب المنفذة بالحوائط والأسقف</p> <p>25 احكام غلق جميع الأماكن بالمنشأة ( الأبواب ) وأماكن اتصال الأسقف مع الحوائط والأبواب مع الأرضيات تكون محكمة (الغلق) - احكام الغلق حول أماكن دخول الموساسير وسد الثقبوب المنفذة بالحوائط والأسقف</p>
	<p>2-4- يجب أن تغطي فتحات التوافذ عند الضرورة. يتوافر من السلك يكون من السهل رفعها وتنظيفها. على أنه ينبغي أن تكون التوافذ ثابتة عند الضرورة. 2- بنهني إصلاح الأبنية وصيانتها باستمرار بحيث تكون في حالة تمنع دخول الآفات وتفضي على الأماكن المحتملة لتكاثرها كما ينبغي مراد سد الثقبوب والبوابات والأماكن الأخرى التي قد تدخل منها الآفات كذلك فإن نظفية التوافذ المفتوحة بشبكة من السلك تقلل من مشكلة دخول الآفات. * يجب توفير الحماية المناسبة "ستائر هوائية أو بلاستيكية أو شبك ضيق" للفتحات بجميع الأماكن بالمنشأة (أبواب ومداخل - وسائل التهوية - الشبائيك- أماكن دخول السيور بلاستيكية أو شبك ضيق" للفتحات بجميع الأماكن بالمنشأة (أبواب ومداخل - وسائل التهوية - الشبائيك- أماكن دخول السيور النافذة) لمنع دخول الحشرات والقوارض والقضاء على أماكن إيوائها وتكاثرها</p> <p>مادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظام متكامل وفعال للوقاية من الآفات ومكافحتها وبوجه خاص : (أ) إجراء الصيانة اللازمة للمنشآت والحفاظ عليها في حالة جيدة على نحو مستمر لمنع دخول الآفات وإزالة الأماكن المحتملة لتكاثرها. (ب) نظفية الثقبوب ومجاري الصرف وغيرها من الأماكن التي قد تدخل منها الآفات . (ج) نظفية التوافذ والأبواب وحدوات التهوية المفتوحة بشبكة من السلك يقلل من مشكلة دخول الآفات . (د) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء ، حيثما يكون ذلك ممكنا . (هـ) حفظ المواد الغذائية التي يمكن أن تتعدى على الآفات في عيوب لا يمكن للأفات دخولها و/ أو رصها على ارتفاع مناسب من سطح الأرض ، وبعيدة عن الجدران - (و) المحافظة على نظافة كافة الأماكن سواء كانت داخل المباني التي تم تداول الغذاء بها أو خارجها وخلوها من النفايات - (ز) حفظ النفايات الغذائية في عيوب مغطاة لا يمكن للأفات دخولها ، كلما كان ذلك مناسباً - (ح) إزالة أي شيء يمكن أن يكون مألوف للآفات ، مثل المعدات القديمة وغير المستعملة - (ط) تصميم المساحات المحيطة بالمنشأة الغذائية على نحو يعمل على تقليل اجتذاب الآفات وإيوائها .</p>	<p>توفير الحماية المناسبة "ستائر هوائية أو بلاستيكية أو شبك ضيق" للفتحات بجميع الأماكن بالمنشأة (أبواب ومداخل - وسائل التهوية - الشبائيك- أماكن دخول السيور النافذة) لمنع دخول الحشرات والقوارض والقضاء على أماكن إيوائها وتكاثرها</p> <p>26 توفير الحماية المناسبة "ستائر هوائية أو بلاستيكية أو شبك ضيق" للفتحات بجميع الأماكن بالمنشأة (أبواب ومداخل - وسائل التهوية - الشبائيك- أماكن دخول السيور النافذة) لمنع دخول الحشرات والقوارض والقضاء على أماكن إيوائها وتكاثرها</p>
	<p>3-6- يجب التفتيش بانتظام على المنشآت والأماكن المحيطة بها بحثاً عن أي دليل لحوث إصليّة 3-6- بنهني التتامل مع حالات انتشار الآفات على الفور ودون إحداث آثار ضرة سلامة الغذاء وصلاحيته، وينبغي إجراء عمليات المكافحة بواسطة عوامل كيميائية أو فيزيائية أو بيولوجية دون أن يكون في ذلك تهديد على سلامة الأغذية وصلاحيتهـ * يجب وجود مخطط للمنشاء موضع عليه مصادر الحشرات والقوارض وتركيبها في الأماكن المناسبة</p>	<p>استخدام مصادد ووسائل مكافحة مناسبة وتركيبها في الأماكن المناسبة وفقاً لمخطط المكافحة بالمنشأة - مع وجود كروت متابعة للمصادد</p> <p>27 استخدام مصادد ووسائل مكافحة مناسبة وتركيبها في الأماكن المناسبة وفقاً لمخطط المكافحة بالمنشأة - مع وجود كروت متابعة للمصادد</p>
	<p>مادة (30) على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ ما يلي : (أ) فحص المنشآت والمناطق المحيطة بها على نحو منتظم بحثاً عن أي دليل لتواجد الآفات. (ب) مراعاة وضع أجهزة الكشف والفخاخ مثل مصادر الحشرات الضوئية ومصادر الضوء في أماكن لا تعرض المواد الخام أو المنتجات أو المرافق للتلوث المحتمل . (ج) القيام بمراجعة تقارير الرصد في تعديداً شركات مكافحة الآفات في حال الاستعانة بها والتأكد من قيامها باتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة مثل القضاء على الآفات ، التخلص من أماكن إيوائها أو مسارات وطرق انتشارها - مادة (31) في حال ظهور الآفات بالمنشأة الغذائية يتعين اتخاذ الإجراءات الآتية : (أ) القيام بأعمال المكافحة على الفور من قبل شخص مؤهل أو شركة متخصصة واتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة - (ب) مراعاة الامتثال للعوامل الكيميائية والفيزيائية والبيولوجية المستخدمة في عمليات المكافحة أي تهديداً لسلامة الغذاء وصلاحيته . (ج) تحديد سبب ظهور الآفات واتخاذ الإجراءات التصحيحية لمنع تكرار المشكلة - (د) الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بحالات ظهور الآفات وعمليات المراقبة ووسائل الإبادة المستخدمة - (هـ) إيقاف تشغيل المنشأة لحين إتمام المعالجة إذا تطلب الأمر ذلك لوجود احتمالية تلوث الغذاء .</p>	<p>عدم وجود حشرات أو آثارها داخل المنشأة - واستخدام المواد الكيميائية المصريح بها لمكافحة الآفات في الأماكن المناسبة والوقايات المناسبة</p> <p>28 عدم وجود حشرات أو آثارها داخل المنشأة - واستخدام المواد الكيميائية المصريح بها لمكافحة الآفات في الأماكن المناسبة والوقايات المناسبة</p>
	<p>مادة (28) ينبغي تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لتجنب توفير البيئة الداعمة لانتشار الآفات وتكاثرها، حيث يمكن أن يساعد الاختيار الجيد لتصميم المباني ومخاطها وصيانتها وموقعها، وإجراء عمليات التنظيف وفحص المواد الموردة الي المنشأة وإخضاعها الي عمليات المتابعة على نحو فعال ، وعلى التقليل من احتمالية حدوث انتشار للآفات، مما يحد من استخدام مبيدات الآفات. مادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظام متكامل وفعال للوقاية من الآفات ومكافحتها وبوجه خاص : (أ) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء حيثما يكون ذلك ممكنا . مادة (30) على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ ما يلي : (أ) فحص المنشآت والمناطق المحيطة بها على نحو منتظم بحثاً عن أي دليل لتواجد الآفات - (ب) مراعاة وضع أجهزة الكشف والفخاخ مثل مصادر الحشرات الضوئية ومصادر الضوء في أماكن لا تعرض المواد الخام أو المنتجات أو المرافق للتلوث المحتمل . مادة (31) في حال ظهور آفات بالمنشأة الغذائية يتعين اتخاذ الإجراءات الآتية : (أ) القيام بأعمال المكافحة على الفور من قبل شخص مؤهل أو شركة متخصصة واتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة - (ب) مراعاة الامتثال للعوامل الكيميائية أو الفيزيائية أو البيولوجية المستخدمة في عمليات المكافحة أي تهديداً لسلامة الغذاء وصلاحيته . (ج) تحديد سبب ظهور الآفات واتخاذ الإجراءات التصحيحية لمنع تكرار المشكلة - (د) الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بحالات ظهور الآفات ، وعمليات المراقبة ووسائل الإبادة المستخدمة - (هـ) إيقاف تشغيل المنشأة لحين إتمام المعالجة إذا تطلب الأمر ذلك لوجود احتمالية تلوث الغذاء .</p>	<p>عدم وجود آفات "بخلف الحشرات" أو آثارها داخل المنشأة</p> <p>29 عدم وجود آفات "بخلف الحشرات" أو آثارها داخل المنشأة</p>
	<p>المادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظام متكامل وفعال للوقاية من الآفات ومكافحتها وبوجه خاص : (هـ) حفظ المواد الغذائية التي يمكن أن تتعدى على الآفات في عيوب لا يمكن للأفات دخولها و/ أو رصها على ارتفاع مناسب من سطح الأرض ، وبعيدة عن الجدران . (ح) إزالة أي شيء يمكن أن يكون مألوف للآفات ، مثل المعدات القديمة وغير المستعملة . ..... * يجب عدم وجود أي معدات مهملة وغير مستعملة في المنشأة بحيث لا تشكل مألوف للآفات.</p>	<p>عدم وجود معدات مهملة وغير مستعملة "خزائن بطريقة خاطئة" في المنشأة قد تشكل مألوف للآفات"</p> <p>30 عدم وجود معدات مهملة وغير مستعملة "خزائن بطريقة خاطئة" في المنشأة قد تشكل مألوف للآفات"</p>









<p>المادة (44) يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات اللازمة لحماية الغذاء من احتمالية تلوثه وفقاً لما يلي : (أ) استخدام المواد الخام والمكونات الأخرى فقط المناسبة للعرض المحدد لها .(ب) شراء المواد الموردة بما في ذلك المكونات الغذائية وفقاً للقواعد الفنية الصادرة عن الهيئة ، وتعيين النتحق من مطابقتها لمواصفات وشروط سلامة الغذاء وصلاحيته عند الضرورة ، وقد يكون من المناسب لبعض المكونات ، إجراء الأشرطة المطبقة لضمان جودة مستلزمات وخامات الإنتاج مثل عمليات المراجعة .(ج) فحص المواد الخام وغيرها من المكونات ، على سبيل المثال فحص البصرى لتحديد العيوب التالفة أثناء النقل ، أو العيوب التي تحمل عبارة "يستخدم قبل التاريخ " والمواد المسببة للحساسية المعقنة ، أو قياس درجة الحرارة للأغذية المبردة والمجمدة ، واتخاذ الإجراء المناسب قبل إجراء عملية التجهيز . (د) إجراء أبحاث المختبرات العملية للتحقق من سلامة وصلاحية المواد الخام والمكونات ، ويمكن أن تجري هذه الاختبارات من قبل المورد الذي يقوم بدوره بتقديم الشهادة الخاصة بالتلوث ، أو قد يقوم المشتري بذلك أو كليهما . - (هـ) عدم قبول أي مادة غذائية موردة من قبل المنشأة ما إذا كان من المعروف أنها تحتوي على ملوثات كيميائية أو فيزيائية أو ميكروبيولوجية خاصة إذا تبين أن الضوابط المطبقة أثناء عملية الفرز أو التجهيز لن تؤدي إلى خفضها إلى مستوى مقبول .- (و) خضوع التكميات المخزنة من المواد الخام وغيرها من المكونات للتفتيش على نحو فعّال (ما يدخل ويخرج) . (ز) .(ح) ينبغي الحفاظ على توثيق المعلومات الأساسية للمواد الغذائية الموردة مثل : بيانات المورد وتاريخ الاستلام والكمية والمعلومات ذات الصلة</p> <p>..... * يجب أن تكون مستندات الاستلام مطبقة لخضوات الاستلام والحصص ووجود دورة مستندية للمواد الخام غير المطابقة</p>			<p>وجود اجراء وتعليمات للاستلام "وفق المواصفة اسلام" مع وضع حدود للقبول والرفض -والاحتفاظ بسجلات الرضا للمواد غير المطابقة مع توضيح السبب</p>	<p>62</p>
الاجراء				
<p>مادة (32) على مشطى المنشآت الغذائية ضمان : (أ) أن يكون جميع العاملين على ارياءة بالألوان والمسئوليات التي يتسلطون بها إزاء حماية الغذاء أو التعرض للتلوث (ب) أن يكون لدى متادولي الغذاء المعرفة ويتضمن بالمهزرات اللازمة التي تمكنهم من تناول الغذاء على نحو صحي (ج) تدريب العاملين الذين يتعاملون مع مواد التنظيف الكيميائية أو غيرها من المواد الكيميائية التي من المحتمل أن تشكل خطورة على الغذاء ، على طريقة الاستخدام الصحيحة لهذه المواد.</p> <p>مادة (33) عند تحديد نطاق البرامج التدريبية يجب الأخذ بعين الاعتبار العناصر الآتية : (أ) حجم المنشأة الغذائية وطبيعة الأنشطة التي تمارس بها و انواع الأغذية التي يتم إنتاجها في المنشأة (ب) طبيعة الأخطار المرتبطة بالغذاء ، على سبيل المثال ، إمكانية استمرار نمو الفطانت البقية المبردة أو السمية للتلف ،ه ، ووجود ملوثات فيزيائية أو كيميائية محتملة أو مسببات حساسية معروفة . (ج) الطريقة التي يتم بها إنتاج الغذاء وتجهيزه والتعامل معه وتعبئته ، بما في ذلك احتمال حدوث التلوث (د) مدى وطبيعة عملية التجهيز أو الأعداد الإضافي الذي يتم تقديمه قبل استهلاك الغذاء. (هـ) الظروف التي سيتم فيها تخزين الغذاء . (و) الفترة الزمنية المتوقعة قبل تناول الغذاء . (ز) استخدام وصيانة الأدوات والمعدات المستخدمة في تجهيز الغذاء .- (ح) ما يتمتد به العاملون من خبرة ومهارات ، وبما يتناسب مع المهام المتوقعة بهم ، وتشمل موضوعات البرامج التدريبية بوجه خاص : الأثرطراط الأساسية لسلامة الغذاء التي تطبق في المنشآت الغذائية . التدابير الخاصة بالمنشآت الغذائية التي تطبق لمنع وجود ملوثات في الغذاء ويمكن العاملون من تحديد الأخطار واتخاذ الإجراءات اللازمة بما يتناسب معه المهام المنوطة بهم . أهمية النظافة الشخصية الجيدة ، بما في ذلك غسل اليدين بشكل مناسب وإرتداء الملابس المناسبة . عند الحاجة ، ضمان سلامة الغذاء . . الإجراءات المنضبطة الواجب اتخاذها عند رصد مشكل تتعلق بسلامة الغذاء .</p> <p>مادة (34) ينبغي إجراء تقييمات دورية والقيام بالتدريبات والتحقق الروتيني لتحديد مدى فعالية برامج التدريب والتوجيه للعاملين والمشرفين والمسؤولين لضمان تنفيذ الإجراءات على نحو فعّال في ضوء المهام المنوطة بهم . كما ينبغي مراجعة البرامج التدريبية وتحديثها بشكل دوري ، وتطبيق الأنظمة التي تنقل أن يثقل متداولو الغذاء والعاملون بالمنشأة الغذائية ، على علم ومعرفة بآلية الإجراءات اللازمة للحفاظ على سلامة الغذاء وصلاحيته لاستهلاك ، والاحتفاظ بسجلات الخاصة بالدرجات التدريبية .</p>			<p>وجود خطة سنوية لتدريب و/أو توعية الأشخاص الذين يتعاملون مع الأغذية بشكل مباشر أو غير مباشر على جوانب سلامة الغذاء بمستوى يتناسب مع العمليات التي يقومون بها - تسجيل وبيانات التدريب للعاملين بالمنشآت الغذائية</p>	<p>63</p>
<p>مادة (35) يعتبر على مشطى المنشآت الغذائية وضع السياسات والإجراءات الخاصة بالنظافة الشخصية ، والتأكد من إدراك جميع العاملين لأهمية النظافة الشخصية الجيدة وفهم المعايير التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته والالتزام بها . ويتعين على العاملين بالمنشأة الغذائية : (أ) حاملي الشهادات الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض المتقلبة عن طريق الغذاء .</p> <p>مادة (36) (أ) ينبغي عدم السماح للعاملين المعروف إصابتهم أو مشتبه في إصابتهم بأحد الأمراض أو حملهم لعوى من المحتمل أن تنتقل عن طريق الغذاء بدخول أي أماكن تناول الغذاء قد يؤثر ذلك لتلوث الغذاء . (ب) ينبغي على أي شخص مصاب بأي مرض أو تظهر عليه أعراض المرضية إبلاغ إدارة المنشأة الغذائية بذلك فوراً ، ويشمل الإبلاغ الأخطار بالأعراض المرضية حتى يتمنى لإزالة النظر في مدى ضرورة رصد هذه الأعراض ودراسة ضرورة استبعاد العاملين المصابين بها من أماكن تناول الغذاء أو إمكانية إخضاعهم للفحص الطبي ، وتشمل تلك الأعراض : البرقان(السفراء) ، إسهال ، القيح،حمى،التهاب الحلق،المصحوب بحمى،التهابات جلدية ظاهرة (مثل الدمل والجرع، وما إلى ذلك) ، خروج إفرازات من العين أو الأنف أو الأنف . (ج) قد يكون من المناسب استبعاد العاملين لفترة زمنية محددة بعد زوال الأعراض المرضية ، أو الحصول على تصريح طبي قبل العودة إلى العمل ، وذلك بالتنسيق مع الجهات المختصة . (د) عند إجراء زيارات من خارج المنشأة الغذائية ، يجب مراعاة ما يلي : (هـ) التشجيع على الإبلاغ عن إصابة الزوار بأي نوع من الأمراض أو وجود أي إصابات التي قد تؤدي إلى حدوث مشكل خاصة بالتلوث العرضي</p> <p>* يجب أن تقوم المنشأة بـ "1- التأكد من خلو العاملين من أي أمراض قبل التوظيف "شهادات صحية أو كشف طبي"2- عدم السماح بدخول أفراد المعروف أو المشتبه بهم مرضى للمنشأة، 3- استبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض لأمراض قد تنتقل عن طريق الغذاء، 4- إعادة العامل للمنشأة بعد التحق من شفائه وأنه غير ناقل للمرض ، 5- للتحقق من كفاءة الإجراء "اختبارات دورية أو تجديد الشهادات الصحية، 6- الاحتفاظ بنتائج الاختبارات والشهادات وبيانات الحالات المستبعدة وسهولة متابعتها، 7- وضع سياسة للزيارات</p>			<p>وجود اجراء للتعامل مع الحالات المرضية والتأكد من خلو العاملين من الأمراض التي قد تنتقل عن طريق الغذاء قبل التوظيف - وجود سياسة للزيارات</p>	<p>64</p>
<p>مادة (25) يجب على مشطى المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (أ) الحفاظ على المنشآت والمعدات في حالة جيدة . (ب) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة للمنشأة لتسهيل القيام بالعمليات معاملة النظيفة والتطوير .(ج) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة بطريقة تمنع تعرض الغذاء لتلوث ، مثل التلوث الناشئ عن وجود نظفيا معدنية ، وقصور الغلاء ، ومخلفات المواد الكيميائية ومواد الخشب والبلاستيك والزجاج والورق المستخدمة في الصيانة . . مادة (33) أهمية النظافة الشخصية بما في ذلك غسل الأيدي و ارتداء الملابس المناسبة . عند الحاجة ، لضمان سلامة الغذاء . مادة (35) يتعين على العاملين بالمنشأة الغذائية : (ج) ارتداء ملابس واقية مناسبة وأغطية الرأس والنحية والأحذية المنضبطة.</p> <p>..... 1-1-1- ينبغي الإبلاغ على المنشآت والمعدات في حالة جيدة، وإجراء عمليات الصيانة والإصلاح اللازمة للتحقق: (سهول اتخاذ جميع التدابير الصحية، أن تعمل المنشأة على النحو المقصود منها، وإسما في المراحل الحرجة، المحيولة دون تلوث الأغذية بالجزئيات المعدنية وقصور الغلاء والمخلفات والمواد الكيميائية، * يجب وجود تعليمات (تعليمات لتحديد الملابس الواجبة لكل منطقة وأماكن استخدامها وكيفية تنظيفها وتخزينها) . . وتعليمات حالات الطوارئ "انقطاع المياه - انقطاع الكهرباء - حدوث ارتفاع للضغط الصحي داخل المنشأة". - حدوث ارتفاع للضغط الصحي داخل المنشأة".</p>			<p>وجود تعليمات (تعليمات لتحديد الملابس الواجبة لكل منطقة وأماكن استخدامها وكيفية تنظيفها وتخزينها) . (وجود تعليمات لتحديد أماكن التدخين والأكل والشرب) - (وجود تعليمات لحالات الطوارئ "انقطاع المياه - انقطاع الكهرباء - حدوث ارتفاع للضغط الصحي داخل المنشأة".</p>	<p>65</p>
<p>* يجب وجود اجراء للشكاوى الواردة للإبلاغ عن حالات التسمم الغذائي</p>			<p>وجود اجراء للشكاوى الواردة للإبلاغ عن حالات التسمم الغذائي</p>	<p>66</p>
<p>مادة (49) يعتبر على مشطى المنشآت الغذائية اتخاذ ما يلي : أ) عند خطة عملية لاسترجاع وسحب أي منتج غذائي من الأسواق قد يشكل خطرا على الصحة العامة و/أو إعادة المستهلكون ذلك المنتج إلى مشطى المنشآت الغذائية . وسامه إجراءات التتبع التي يعدها المنتج في قاعية وسرعة تنفيذ عملية الاسترجاع والإصلاح إذا أفضى الحال .(ب) عند استرجاع منتج ما بسبب احتمالية وجود أخطار قد تمثل مخاطر مباشرة على الصحة ، ينبغي إجراء تقييم للمنتجات الأخرى التي يتم إنتاجها في ظل ظروف مماثلة والتي قد تشكل أيضا خطرا على الصحة العامة لتحديد مدى سلامتها ، وقد يتطلب الأمر استرجاعها أيضا . ج) تقديم التقارير إلى الهيئة في إصدار التحذيرات العامة في الحالات التي قد أصبح فيها منتج خاضع لأمر سحب أو استرجاعه من حوزة المستهلك، وأخذ التدابير اللازمة لمعالجة من الأسواق. د) توثيق إجراءات استرجاع المنتجات وحفظها وتعديلها عند الضرورة بناء على نتائج التحقق الميداني الذي يجري بشكل دوري . هـ) وضع تدابير خاصة بالمنشآت التي يتم سحبها أو إرجاعها بما في ذلك أساليب التفتيش عليها في ظروف أمثلة لحين إعدامها ، أو استخدامها لأغراض أخرى بخلاف الاستهلاك الأمامي ، أو التوصل إلى إنها منتجات آمنة لاستهلاك الأمامي ، أو إعادة تجهيزها على نحو ودي إلى خفض مستوى الأخطار إلى مستويات مقبولة ، وذلك في الحالات التي يسمح فيها الهيئة بذلك . و) الاحتفاظ بمعلومات موثقة عن الأسباب الداعية لاسترجاع المنتجات ومطالعة والإجراءات التصحيحية المتخذة .</p>			<p>الفترة على سحب واسترجاع المنتجات غير المطابقة من الموزعين والأسواق (إجراء تجرية لاختبار كفاءة النظام) .</p>	<p>67</p>
<p>مادة (7) 1- يلتزم مسؤولي المنشآت الغذائية بوضع أية تسمح بتتبع جميع الغذاء المتداول في المنشأة الغذائية خطوة واحدة إلى الوراء وخطة واحدة للأمام في أي نقطة في سلسلة التوريد ، باستناد التوريد للمستهلك النهائي ، بما في ذلك المواد المضافة للغذاء والمكونات و أي مادة يمكن أن تكون ملاسمة للغذاء خلال جميع مراحل التداول 2- يتعين أن يكون لدى مشطى المنشآت الغذائية أنظمة موثقة في الحالات التالية : (أ) تحديد أي شخص أو شركة قامت بتوريد الغذاء ، أو أي مادة يكون العرض منها أو يتوقع أن تكون داخلية في تصنيع الغذاء . (ب) تحديد أي منشآت غذائية تم توزيع منتجاتها إليها . (ج) تقديم هذه المعلومات إلى الهيئة ، بناء على طلبها أو كلما دعت الحاجة إلى ذلك . مادة (50) لتوثيق المعلومات الخاصة بالمنتج وعمليات التوسيم ينبغي أن تكون كافة المنتجات الغذائية مصحوبة أو تحمل معلومات كافية بحيث يتسكن مشكل المنشأة الغذائية التالي في السلسلة الغذائية أو المستهلك من التعامل مع المنتج ، أو إعدادها أو عرضها أو تخزينها و/أو استخدامها على نحو آمن وسليم . ويجب وضع بطاقات توسيم على المنتجات الغذائية المعبأة مسبقا ، تحمل تعليمات واضحة ، بحيث يتمكن الشخص الذي في السلسلة الغذائية من التعامل مع عرضها وتخزينها واستخدامها على نحو آمن وسليم . وتشمل المعلومات التي تحدد وجود مسببات الحساسية الغذائية الموجودة في المنتج مثل ذكر معلومات أو الحالات التي لا يمكن فيها تلافى الاتصال العرضي مع تلك المسببات . ..... 1-9- التعرف على دفعات المنتج: التعرف على دفعات المنتج أمر ضروري للتمكن من سحبها من الأسواق لذلك يجب أن توضع على كل عبوة منتج علامات فريدة تحدد المنتج ودفعته الإنتاج.</p>			<p>وجود إجراءات التمييز والتتبع للمنتج النهائي</p>	<p>68</p>
<p>مادة (27) يجب على مشطى المنشآت الغذائية القيام بما يلي : (أ) متابعة تطبيق إجراءات التنظيف والتطوير للتمكن من مدى فعاليتها ، ويمكن تحقيق ذلك باستخدام إجراءات التنظيف والتطوير المكتوبة ، حسب مقتضى الحال ، والتي تحدد : الأماكن والمعدات والأدوات التي سيتم تنظيفها وتطهيرها - مسؤولية القيام بمهم مهمة - طرق التنظيف والتطوير وعدد مرات إجراءه - أنشطة المتابعة والتحقق.- (هـ) مراجعة إجراءات التنظيف والتطوير على نحو منتظم وتكييفها لتعكس أي تغييرات تطرأ في الظروف وتوثيقها حسب مقتضى الحال . * يجب وجود خطة موثقة للنظافة والتطوير لجميع المنشآت والمعدات والأدوات (بما في ذلك خزانات المياه) مع وجود سجلات نظافة موضح عليها مواعيد النظافة الدورية</p>			<p>وجود خطة موثقة للنظافة والتطوير لجميع الأماكن بالمنشأة والمعدات والأدوات (بما في ذلك خزانات المياه) مع وجود سجلات نظافة موضح عليها مواعيد النظافة الدورية</p>	<p>69</p>

