

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



جمهورية مصر العربية

رئاسة الجمهورية

الوقائع المصرية

مُلحق للجرية الرسمية

السنة

١٩٤ هـ

الصادر في يوم الخميس ١٤ ذى القعدة سنة ١٤٤٢
الموافق (٢٤ يونية سنة ٢٠٢١)

العدد ١٤١

تابع (أ)



الهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار مجلس إدارة الهيئة رقم ١١ لسنة ٢٠٢٠

بشأن قواعد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء فى المنشآت الغذائية

مجلس الإدارة

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادر بالقانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧ ؛

وعلى القانون رقم ٩٢ لسنة ٢٠١٨ بتنظيم وتشجيع عمل وحدات الطعام المتنقلة ؛

وعلى قانون المحال العامة الصادر بالقانون رقم ١٥٤ لسنة ٢٠١٩ ؛

وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ بإصدار اللائحة

التنفيذية للهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١٢٩٦ لسنة ٢٠٢٠ بإعادة تشكيل

مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار وزير الصحة والسكان رقم ٤٥٨ لسنة ٢٠٠٧ بشأن الحدود

القصى للمعايير والمواصفات الواجب توفرها فى المياه الصالحة للشرب

والاستخدام المنزلى ؛

وعلى قرار مجلس الإدارة رقم ١ لسنة ٢٠١٨ بشأن قواعد تنظيم تسجيل

وتداول الأغذية ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة ؛

وعلى قرار مجلس الإدارة رقم ٣ لسنة ٢٠١٩ بشأن الاشتراطات الفنية لوحدة

الطعام المتنقلة ؛

وعلى قرار مجلس الإدارة رقم ٦ لسنة ٢٠٢٠ بشأن قواعد تنظيم ترخيص

استيراد الغذاء ؛

وعلى قرار مجلس الإدارة رقم ٧ لسنة ٢٠٢٠ بشأن نظام الرقابة على

الواردات الغذائية القائم على المخاطر ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة بجلسته المنعقدة بتاريخ ٢٠٢١/٦/٢ ؛

قرار :

مادة (١)

(التعريفات)

في تطبيق أحكام هذا القرار يقصد بالعبارات والألفاظ الآتية المعنى الموضح قرين كل منها :

اشتراطات سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية: تشمل تطبيق المتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء ("PRPs- Pre-requisite programs")، وتفعيل أنظمة وقائية مثل نظام الهاسب (HACCP)، وممارسات التتبع (Traceability)، وسحب واسترجاع (Withdraw& Recall) المنتج عند الاشتباه في احتمالية تلوث الغذاء أو عدم استيفاء اشتراطات سلامة الغذاء .

سحب الغذاء : العملية التي يتم من خلالها إبعاد المنتج من سلسلة الإمداد الغذائي باستثناء المنتج الذي يوجد في حوزة المستهلك .

استرجاع الغذاء : العملية التي يتم من خلالها استعادة المنتج بعد بيعه ويتم فيها تقديم النصح للمستهلك باتخاذ الإجراءات المناسبة مثل إعادة الغذاء أو إعدامه .

التتبع : هو القدرة على تعقب ومتابعة الغذاء عبر جميع مراحل الإنتاج والتجهيز والتوزيع .

تجهيز الغذاء : أي إجراء من شأنه إحداث تغيير في خصائص الغذاء وعلى الأخص الطهي، أو الخبز أو التسخين أو التدخين أو التمليح أو الإنضاج أو التجفيف أو الخلط أو الطحن أو الفصل أو التقطيع أو التعبئة أو التعليب أو التبريد أو التجميد أو التخليل أو الاستخلاص أو البثق أو التشعيع أو المعالجة بالأوزون أو المعالجة بإذابة الثلج أو عدد من العمليات السابقة مجتمعة .

مادة (٢)

النطاق

١- يضع هذا القرار قواعد تطبيق الاشتراطات الأساسية لسلامة الغذاء الواجب الالتزام بها من قبل المنشآت الغذائية في كافة مراحل تداول السلسلة الغذائية باتتباع منهج وقائي لسلامة المنتج الغذائي المتداول .

٢- بالإضافة إلى الاعتماد علي المنهج الوقائي لعمليات تداول الغذاء والذي يعتبر ركيزة أساسية في إعداد وتفعيل أنظمة وقائية مثل نظام (HACCP)، وممارسات تتبع وسحب واسترجاع (Traceability & Withdraw & Recall) المُنتَج عند الاشتباه في إمكانية تلوث الغذاء أو عدم استيفاء اشتراطات سلامة الغذاء .

مادة (٣)

يعتبر الملحق الخاص بشأن المتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء (PRPs) جزءاً لا يتجزأ من هذا القرار، وأي اشتراطات أو قواعد إضافية ذات صلة تصدر عن الهيئة .

مادة (٤)

التزامات مشغلي المنشآت الغذائية ومتدولي الغذاء

ترخيص تداول الغذاء

- ١- تلتزم المنشآت الغذائية قبل طرح المنتج للتداول بالحصول على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة وفقاً للنظام الذي يعتمده مجلس إدارة الهيئة في هذا الشأن متضمناً الرسوم الواجب سدادها .
- ٢- تلتزم المنشآت الغذائية القائمة وقت العمل بأحكام هذه اللائحة بالتقدم بطلب لتوفيق أوضاعها إلى الهيئة وفقاً للقواعد والإجراءات المعتمدة من مجلس إدارة الهيئة .
- ٣- يلتزم مشغلو جميع المنشآت الغذائية بإخطار الهيئة، بالطريقة التي تحددها، بجميع المنشآت الواقعة تحت إشرافهم، ويلتزم المسؤولون في المنشآت الغذائية بتزويد الهيئة دائماً بالمعلومات المُحدّثة الخاصة بهذه المنشآت، بما في ذلك الإخطار بأي تغيير جوهري في الأعمال التي تزاولها، أو إغلاق إحدى المنشآت القائمة .

مادة (٥)

متطلبات الترخيص

- ١- يجب على مشغلي المنشآت الغذائية استخدام نموذج الترخيص لدى الهيئة على حسب نوع النشاط، وإذا كان هناك أكثر من فرع أو موقع للمنشأة الغذائية أو أكثر من نوع نشاط من أنشطة التداول، فيجب الحصول على ترخيص تداول الغذاء لكل فرع أو موقع على حدة وفقاً لنوع النشاط .

- ٢- عند تقديم طلب ترخيص تداول غذاء لمنشأة غذائية ، للهيئة أن تقوم بإجراء زيارات ميدانية للمنشأة، ويتم منح ترخيص تداول الغذاء بعد التحقق من التزام المنشأة الغذائية بالاشتراطات المنصوص عليها في هذا القرار وأي اشتراطات أو قواعد إضافية ذات صلة تصدر عن الهيئة .
- ٣- يتعين على مشغلي المنشأة الغذائية الحاصلة على ترخيص تداول غذاء إخطار الهيئة بأى تغييرات تطرأ على المنشأة بما في ذلك نقل الملكية أو أي تغيير أساسى في أنشطة تداول الغذاء لتلك المنشأة .
- ٤- تكون مدة ترخيص تداول الغذاء للمنشأة الغذائية ثلاث سنوات قابلة للتجديد، مقابل رسوم سنوية تصدر بقرار من مجلس إدارة الهيئة .
- ٥- للهيئة تعليق أو سحب ترخيص تداول الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية في حالة مخالفة أحكام هذا القرار أو القوانين والقرارات ذات الصلة بسلامة الغذاء ويحظر على المنشأة الغذائية تداول الغذاء في هذه الحالة .
- ٦- يعرض الترخيص الصادر للمنشأة الغذائية في مكان ظاهر ومرئى في منشآت الأغذية الحاصلة على الترخيص ويشترط عدم إزالته أو إخفاء الترخيص .

مادة (٦)

مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP

- ١- يلتزم مشغلو المنشآت الغذائية بتطبيق تدابير وقائية دائمة تستند إلى مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP والتي تشمل الآتى :
- (أ) تحديد أى مخاطر يجب منعها أو إزالتها أو تقليلها إلى مستويات مقبولة .
- (ب) تحديد نقاط التحكم الحرجة فى الخطوة أو الخطوات التى تكون فيها الرقابة ضرورية لمنع أو القضاء على أى خطر أو تقليله إلى مستويات مقبولة .
- (ج) وضع حدود واضحة فى نقاط التحكم الحرجة التى تفصل بين القبول أو عدم القبول لمنع أو إزالة أو تقليل الأخطار المحددة .
- (د) وضع وتنفيذ إجراءات رصد فعالة فى نقاط التحكم الحرجة .

- (هـ) وضع إجراءات تصحيحية عندما يشير الرصد إلى أن نقطة التحكم الحرجة ليست تحت السيطرة .
- (و) وضع إجراءات يتم تنفيذها بانتظام للتحقق من تطبيق البنود الواردة أعلاه من (أ-ج) .
- (ز) وضع نماذج وإعداد سجلات تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية لإثبات تطبيق الفعال للمبادئ المحددة من البنود (أ - و) أعلاه .
- ٢- يجب على المنشأة الغذائية مراجعة التدابير والإجراءات والقيام بالتغييرات اللازمة عندما يطرأ تعديل على المنتج أو في أي مرحلة من مراحل إنتاجه .
- ٣- ينبغي على مشغلي المنشآت الغذائية :
- (أ) إخطار وموافاة الهيئة بدليل على التزام مشغلي المنشآت الغذائية بما ورد بالبنود (١ و ٢) كلما اقتضى ذلك .
- (ب) التأكد من أن أي وثائق أو سجلات تصف الإجراءات بشكل دقيق ومحدثة بشكل دوري .
- (ج) الاحتفاظ بأى وثائق وسجلات لمدة عام على الأقل من تاريخ انتهاء فترة صلاحية المنتج .

مادة (٧)

نظام التتبع

- ١- يلتزم مسئولى المنشآت الغذائية بوضع آلية تسمح بتتبع جميع الغذاء المتداول في المنشأة الغذائية خطوة واحدة إلى الوراء وخطوة واحدة للأمام في أي نقطة في سلسلة التوريد، باستثناء التوريد للمستهلك النهائي، بما في ذلك المواد المضافة للغذاء والمكونات وأي مادة يمكن أن تكون ملامسة للغذاء خلال جميع مراحل التداول .

٢- يتعين أن يكون لدى مشغلي المنشآت الغذائية أنظمة موثقة فى

الحالات التالية :

- (أ) تحديد أي شخص أو شركة قامت بتوريد الغذاء، أو أي مادة يكون الغرض منها أو يتوقع أن تكون داخلة في تصنيع الغذاء .
- (ب) تحديد أي منشآت غذائية تم توزيع منتجاتهم إليها .
- (ج) تقديم هذه المعلومات إلى الهيئة، بناءً على طلبها أو كلما دعت الحاجة إلى ذلك .

مادة (٨)

سحب واسترجاع الغذاء

١- تقوم المنشآت الغذائية بسحب واسترجاع الغذاء إذا رأت أو لديها سبب للاعتقاد بأن الغذاء التي تتداوله غير مطابق لمتطلبات سلامة وجودة الغذاء، أو بطلب من الهيئة وتلتزم بالآتي :

- (أ) الشروع فوراً في إجراءات سحب واسترجاع الغذاء من السوق وإخطار الهيئة، إذا طرح الغذاء المعنى وخرج عن سيطرة المنشأة الغذائية المتداولة لهذا الغذاء .
- (ب) التعاون والتنسيق مع الهيئة بشأن الإجراءات الواجب اتخاذها لتجنب أو تقليل المخاطر التي يشكلها الغذاء المعنى .
- (ج) إبلاغ المستهلك على نحو فعال ودقيق لسحب واسترجاع منتجاتها من الأسواق، وللهيئة إبلاغ جهاز حماية المستهلك .

مادة (٩)

عرض الأغذية في الأسواق

دون الإخلال بالقواعد الفنية التي تصدرها الهيئة يجب ألا تتسبب بطاقة التوسيم للمنتج وشكل العبوة ومواد الدعاية والإعلان، بما في ذلك مواد التعبئة والتغليف المستخدمة، وطرق تنسيقها ووضعها عرضها والمعلومات التي يتم توفيرها عنها من خلال أي وسيلة إعلانية في تضليل المستهلكين .

مادة (١٠)

يحظر علي مشغلي المنشآت الغذائية البدء في ممارسة أنشطة تداول الغذاء قبل الحصول على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة وفقاً للاشتراطات المرفقة .
تمنح المنشآت القائمة وقت العمل بأحكام هذا القرار، فترة توفيق أوضاع مدتها ستة أشهر من تاريخ نشر القرار بالوقائع المصرية، يجوز لرئيس مجلس إدارة الهيئة مدّها لفترة لا تتجاوز ٦ أشهر ووفقاً للخطة المقدمة من المنشأة لتوفيق الأوضاع .
لمجلس الإدارة في بعض الحالات الاستثنائية مد فترة توفيق الأوضاع المرتبطة بالمواد (١٢ و ١٣) من الأحكام المرفقة بهذا القرار، وفقاً لتقدير الهيئة بمدّي التزام المنشأة باستيفاء كافة الاشتراطات والضوابط اللازمة بهذا الشأن بناء علي طلب مقدم من المنشأة الغذائية متضمناً التوقيعات المتوقعة لاستكمال كافة الاشتراطات وبما يراعي طبيعة نشاط المنشأة وعوامل الخطورة المرتبطة .

مادة (١١)

لمجلس الإدارة إصدار ملاحق أخري لهذا القرار، وتعتبر جزءاً لا يتجزأ من هذا القرار، ويلغى كل ما يخالف أو يتعارض مع أحكامه .

مادة (١٢)

ينشر هذا القرار بالوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ نشره .

رئيس مجلس الإدارة

أ.د. حسين منصور

المتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء

الفصل الأول

مادة (١)

التعريفات والمبادئ العامة

يقصد في تطبيق أحكام هذا الملحق بالعبارات والألفاظ الآتية المعنى الموضح

قرين كل منها :

- ١- الاتصال العرضي مع مسببات الحساسية : الانتقال غير المتعمد لغذاء أو مكون مسبب للحساسية إلى غذاء آخر لم يُقصد أن يحتوي على هذا الغذاء أو المكون المسبب للحساسية .
- ٢- التنظيف : إزالة الأتربة، وبقايا الغذاء، والقاذورات، والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة .
- ٣- الملوثات : أي عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فزيائية أو مواد غريبة أو أي مادة أخرى لا تضاف إلى الغذاء عن قصد مما قد يُشكل تهديدًا لسلامة الغذاء وصلاحيته .
- ٤- التلوث : وجود أو إدخال مصدر خطر إلى الغذاء .
- ٥- التحكم : اتخاذ جميع الإجراءات الصحيحة، اللازمة لضمان الالتزام بالمعايير والإجراءات المقررة والمحافظة علي استمرار هذا الالتزام .
- ٦- التطهير : خفض عدد الكائنات الدقيقة القادرة على الحياة الموجودة على الأسطح أو في المياه أو في الهواء إلى المستوي الذي لا يُشكل تهديدًا لسلامة الغذاء و/أو صلاحيته وذلك باستخدام العوامل البيولوجية أو الكيميائية و/وبأساليب فيزيائية .
- ٧- مخطط التدفق : تمثيل منظم لتسلسل الخطوات المستخدمة في إنتاج الغذاء أو تصنيعه .
- ٨- مشغل المنشأة الغذائية : الشخص الطبيعي أو الاعتباري المسئول عن التأكد من تطبيق اشتراطات القانون والتشريعات ذات الصلة بسلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية التي يشرف عليها .

- ٩- متداولو الغذاء : أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الغذاء المعبأ أو غير المعبأ ، أو المعدات أو الأدوات الغذائية أو الأسطح الملامسة للأغذية والذي من المتوقع أن يمثل للمتطلبات الخاصة بسلامة الغذاء .
- ١٠- سلامة الغذاء : خلو الغذاء وبيئة تداوله من أي مصدر خطر وفقاً للقواعد المنصوص عليها في قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء .
- ١١- صلاحية الغذاء : ضمان أن يكون الغذاء صالحاً للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منه .
- ١٢- الممارسات الصحية الجيدة : التدابير والشروط الأساسية المطبقة في أي خطوة داخل السلسلة الغذائية لتوفير غذاء آمن وصالح للاستهلاك .
- ١٣- الخطر : أي عامل فيزيائي أو بيولوجي أو كيميائي يظهر في الغذاء، مع وجود احتمالية لتسببه في الضرر بصحة المستهلك .
- ١٤- المتابعة : القيام بإجراء سلسلة مخطط لها من الملاحظات أو القياسات لمعايير التحكم لتقييم ما إذا كان التحكم يخضع للسيطرة .
- ١٥- الإنتاج الأولي : إنتاج مادة غذائية أولية أو خام أو نيئة في المزارع ويشمل زراعة النباتات والمحاصيل حتى الحصاد وتربية الحيوانات والطيور قبل دخولها المجازر والكائنات البحرية وأسماك المزارع قبل صيدها، كما يشمل إنتاج الملح من المحاجر والمياه المعبأة من الآبار الجوفية، كما يدخل في هذا التعريف حصاد المنتجات الغذائية البرية .
- ١٦- برامج المتطلبات الأساسية : البرامج التي تشمل الممارسات الصحية الجيدة والممارسات الزراعية الجيدة وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى الممارسات والإجراءات الأخرى مثل التدريب والتتبع، والتي تحدد الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام الهاسب .
- ١٧- الخطوة : نقطة أو إجراء أو عملية أو مرحلة في السلسلة الغذائية، وتشمل المواد الخام، من الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك النهائي .

- ١٨- التدقيق/ التثبيت validation/الصلاحية/ التصديق/ برهنة الصلاحية : الحصول على دليل على أن تدابير التحكم، إذا ما تم تنفيذها على نحو صحيح، قادرة على التحكم في الخطر والوصول إلى نتيجة محددة .
- ١٩- التحقق : verification تطبيق الأساليب والإجراءات، وإجراء الاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المتابعة ، لتحديد ما إذا كان تدبير الرقابة يعمل أو كان يعمل على النحو المنشود .
- ٢٠- المورد الأولي : متداول الغذاء أو مشغل المنشأة الغذائية الذي يتداول منتجات الإنتاج الأولي الذي ينطبق عليه تعريف الغذاء كنقطة انطلاق لسلسلة تداول الغذاء .
- ٢١- التدابير الوقائية : الإجراءات والممارسات والعمليات المستندة على المخاطر والتي يقوم شخص على معرفة كافية بالتصنيع، التجهيز ، التعبئة ، الحفظ الآمن للغذاء بتطبيقها بغرض الإقلال أو الوقاية من المخاطر التي تم التعرف عليها أثناء تحليل المخاطر بدرجة كبيرة بما يتفق مع المعرفة العلمية المتاحة، وقت إجراء تحليل المخاطر ، عن التصنيع، التجهيز، التعبئة، الحفظ الآمن للغذاء .
- ٢٢- ممارسات الهيجين (ممارسات النظافة الجيدة) : جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته في جميع مراحل السلسلة الغذائية .

مادة (٢)

المبادئ العامة

- (أ) تعتبر مسؤولية سلامة الغذاء مسؤولية مشتركة بين مشغلي المنشآت الغذائية، والعاملين في تداول الغذاء، ومستهلكي الغذاء والهيئة .
- (ب) يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق برنامج سلامة غذاء يضمن استيفاء المنشأة الغذائية للمتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء المتداول، كجزء من الاشتراطات الأساسية لسلامة الغذاء والتي تشمل المتطلبات الأساسية، والتدابير الوقائية ووسائل التتبع والتي تضمن الحد من وجود الملوثات إلى أقصى قدر ممكن .

- (ج) تعتبر المتطلبات الأساسية في هذا الملحق تدابير عامة لمشغلي المنشآت الغذائية، حيث ينبغي عليهم الامتثال للمتطلبات التشغيلية لمنشآتهم بما في ذلك الامتثال لمتطلبات بيئة التشغيل وطبيعة المنتج الغذائي المستهدف، وأي قواعد فنية أو قرارات أخرى تصدرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء .
- (د) ينبغي مراجعة الأنظمة الخاصة بسلامة الغذاء لتحديد ما إذا كانت هناك حاجة إلى إجراء تعديلات عليها، ويجب أن يتم ذلك بشكل دوري أو متى حدث تغيير كبير يمكن أن يؤثر على الأخطار المحتمل حدوثها و/أو تدابير التحكم الخاصة بالمنشأة الغذائية (على سبيل المثال، إدخال عملية جديدة، مكون جديد، منتج جديد، معدات جديدة، معرفة علمية جديدة) .
- (هـ) ينبغي الحفاظ على استمرار التواصل بشأن الغذاء والعمليات التي يمر بها بين جميع الأطراف ذات الصلة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته عبر جميع مراحل السلسلة الغذائية .

مادة (٣)

الهدف

تهدف المتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء إلى :

- (أ) وضع أسس للحدود الدنيا من المتطلبات الأساسية للمنشآت الغذائية قبل تداولها للغذاء .
- (ب) توفير مبادئ وإرشادات حول تطبيق الممارسات الصحية الجيدة في جميع مراحل السلسلة الغذائية لتوفير غذاء آمن وصالح للاستهلاك، والتي يجب تطبيقها بالإضافة إلى اعتماد التدابير الوقائية كتطبيق نظام الهاسب وتدابير التتبع والاسترجاع .
- (ج) توفير الأساس الذي يمكن بناءً عليه وضع قواعد الممارسات وفقاً للقطاع والمنتج .

مادة (٤)

يضع هذا الملحق إطاراً للمتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء، لإنتاج غذاء آمن وصالح للاستهلاك الأدمي عن طريق تحديد الضوابط اللازمة لضمان سلامة الغذاء التي يجب تطبيقها من قبل المنشآت الغذائية عند تداول الغذاء، وحسب مقتضى الحال، بالإضافة إلى اعتماد التدابير الوقائية كتطبيق نظام الهاسب وتدابير التتبع والاسترجاع، لضمان حماية المستهلكين من المخاطر الناجمة عن استهلاك غذاء غير آمن وتطبيق مشغلي المنشآت الغذائية لنظام تحكم فعّال قائم على تحليل المخاطر بحيث يكون الغذاء آمناً وصالحاً للاستهلاك والحفاظ على الثقة في الغذاء المتداول محلياً ودولياً وتوفير المعلومات بشأن مبادئ سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمستهلكين على نحو فعّال.

مادة (٥)

التزامات مشغلي المنشآت الغذائية

يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق الاشتراطات الأساسية لسلامة الغذاء بما في ذلك المتطلبات الأساسية، ويجب عليهم الدراية بالأخطار المرتبطة بالمواد الخام والمكونات الأخرى، وعلي الإنتاج أو الإعداد، والبيئة التي يتم فيها إنتاج الغذاء و/ أو تداوله، بما يتناسب مع ظروف المنشأة الغذائية من أجل :

- (أ) التأكد من أن المنشأة الغذائية مؤهلة لإنتاج الغذاء المقصود .
- (ب) التأكد من أن العاملين مؤهلين حسب مقتضى الحال للقيام بمهام عملهم .
- (ج) إعداد العمليات التي توفر غذاءً آمناً ومناسباً للاستخدام المقصود منه، وتنفيذها والتحقق من فاعليتها .
- (د) بناء ثقافة إيجابية خاصة بسلامة الغذاء عن طريق التزامهم بتوفير غذاء آمن وصالح للاستهلاك وتشجيع ممارسات سلامة الغذاء الملائمة .
- (هـ) المساهمة في الحفاظ على الثقة في الغذاء المتداول محلياً ودولياً .

(و) ضمان توفير معلومات واضحة بحيث يسهل على المستهلكين فهمها ليتسنى لهم تحديد وجود مسببات الحساسية الغذائية، وحماية الغذاء من التلوث، ومنع نمو أو بقاء الكائنات المسببة للأمراض المنقولة بالغذاء عن طريق تخزين الغذاء والتعامل معه وإعداده وتناوله على نحو صحيح .

مادة (٦)

التزامات المستهلك

يتعين على المستهلك اتباع الإرشادات والتعليمات ذات الصلة بالتعامل مع الغذاء وإعداده وتخزينه كما هو موضح في بطاقة توسيم المنتج وتطبيق التدابير الملائمة الخاصة بسلامة الغذاء .

الفصل الثاني

الإنتاج الأولي وتدابير المورد الأولي

مادة (٧)

التزامات المورد الأولي في شأن ضمان الرقابة على الإنتاج الأولي على المورد الأولي مسئولية التأكد من أن المنتج الأولي يتبع ممارسات الهيجين والتدابير الوقائية اللازمة بما في ذلك الممارسات الزراعية الجيدة، لتقليل حدوث الأخطار وخفض مستوياتها في سلسلة الإمداد، واتخاذ الإجراءات والتدابير خلال عمليات الإنتاج الأولي لضمان حماية صحة النبات والحيوان كي لا تشكل تهديدًا على صحة الإنسان عن طريق استهلاك الغذاء ولا تؤثر سلبًا على صلاحيته بما في ذلك مراعاة فترة انسحاب الأدوية البيطرية ومبيدات الآفات، والاحتفاظ بالسجلات ذات الصلة، والقيام باتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة في إطار الرقابة الذاتية داخل المزرعة أو عند الإخطار بوجود مخالفة أثناء الزيارات التفتيشية الرسمية .

مادة (٨)

بيئة تداول الإنتاج الأولي

ينبغي على المورد الأولي التأكد من أن بيئة الإنتاج الأولي تضمن تحديد والتحكم في مصادر التلوث المحتملة الناتجة عن البيئة، والحد منها ولا ينبغي أن تتم عمليات الإنتاج الأولي في المناطق التي قد تؤدي إلى تجاوز الملوثات في الغذاء للحدود المقبولة .

ويجب على المورد الأولي، التأكد من أن المنتج الأولي اتخذ التدابير والإجراءات اللازمة وعلى الأخص :

- (أ) التحكم في التلوث الناتج عن الأتربة، والمياه الملوثة، والأعلاف، والأسمدة (بما في ذلك الأسمدة الطبيعية)، ومبيدات الآفات، والأدوية البيطرية، أو أي عوامل أخرى مستخدمة في الإنتاج الأولي .
- (ب) حماية مصادر الغذاء من المخلفات العضوية وغيرها (مثل الأمراض المعدية المشتركة والمنقولة بالأغذية ذات الأصل الحيواني) .
- (ج) إدارة النفايات وتخزين المواد الضارة على نحو ملائم .

مادة (٩)

ضمان التحكم في عمليات إنتاج الأغذية ذات الأصل الحيواني

يجب على المورد الأولي الذي يقوم بتوريد أغذية ذات أصل حيواني التأكد من أن المنتج الأولي اتخذ الإجراءات والتدابير التالية :

- (أ) الحفاظ على نظافة المنشآت التي تستخدم في الإنتاج الأولي والعمليات ذات الصلة، بما في ذلك منشآت التخزين والتعقيم ومناولة العلف بطريقة مناسبة إذا اقتضى الأمر بعد تنظيفها .
- (ب) الحفاظ على نظافة وتطهير المعدات والحاويات والأقفاس والمركبات والسفن بطريقة مناسبة .

- (ج) التأكد من أن العاملين يتمتعون بصحة جيدة، ويحافظون على مستوى مناسب من النظافة الشخصية لضمان ألا يكونوا مصدرًا للتلوث وأنهم يخضعون للتدريب على مخاطر سلامة الغذاء .
- (د) التأكد قدر الإمكان من نظافة الحيوانات المعدة للذبح والحيوانات المنتجة .
- (هـ) استخدام المياه المتوافقة مع اشتراطات ومواصفات المياه الصالحة للشرب والاستخدام المنزلي، حسب الاقتضاء .
- (و) منع الحيوانات والآفات من التسبب في التلوث قدر الإمكان .
- (ز) استخدام الأدوية البيطرية المسموح بها، إذا اقتضى الأمر، طبقاً للقرارات الصادرة في هذا الشأن مع مراعاة فترة الانسحاب .
- (ح) تخزين ومعالجة النفايات والمواد الخطرة لمنع التلوث .
- (ط) مراعاة نتائج أي اختبارات معملية ذات صلة أجريت على عينات مأخوذة من حيوانات أو عينات أخرى ذات أهمية لصحة الإنسان .
- (ي) التأكد من شروط النقل والتخزين السليم .

مادة (١٠)

ضمان التحكم في عمليات إنتاج الأغذية ذات الأصل النباتي

- يجب على المورد الأولي الذي يقوم بتوريد أغذية ذات أصل نباتي التأكد من أن المنتج الأولي اتخذ الإجراءات والتدابير التالية :
- (أ) إجراء عمليات تنظيف وصيانة المعدات على نحو فعال وبما لا يُشكل تهديدًا لسلامة المنتج وتطهير الحاويات والمركبات بطريقة مناسبة .
- (ب) ضمان أن المعدات المستخدمة في الحصاد ليست مصدرًا للتلوث .
- (ج) التأكد من شروط النقل والتخزين السليم .
- (د) استخدام المياه المتوافقة مع اشتراطات ومواصفات المياه الصالحة للشرب والاستخدام المنزلي، حسب الاقتضاء .

- (هـ) التأكد من أن العاملين يتمتعون بصحة جيدة، ويحافظون على مستوى مناسب من النظافة الشخصية لضمان ألا يكونوا مصدرًا للتلوث وأنهم يخضعون للتدريب على مخاطر سلامة الغذاء .
- (و) اتخاذ التدابير اللازمة للحد من التلوث الناتج عن الحيوانات والآفات .
- (ز) استخدام المبيدات والأسمدة المسموح بها، إذا اقتضى الأمر، وطبقًا للتوصيات المعتمدة كمراعاة فترات الرش والانتقاع عن الرش قبل الحصاد .
- (ح) تخزين ومعالجة النفايات والمواد الخطرة لمنع التلوث .
- (ط) مراعاة نتائج أي اختبارات معملية ذات صلة أجريت على عينات مأخوذة من المنتج النباتي أو عينات أخرى ذات أهمية لصحة الإنسان .

مادة (١١)

حفظ السجلات المتعلقة بالإنتاج الأولي

- على المورد الأولي التأكد من قيام المنتج الأولي بتوثيق الإجراءات والتدابير المتخذة، ووضع سجلات تتعلق بهذه التدابير وخاصة تلك المتخذة للسيطرة على المخاطر بطريقة مناسبة، وينبغي على المورد الأولي الحفاظ على هذه السجلات لفترة لا تقل عن عامين، وتقديم المعلومات ذات الصلة الواردة في هذه السجلات إلى الهيئة عند الطلب، وتشمل هذه المعلومات :
- (أ) مصدر أعلاف تغذية الحيوانات .
- (ب) الأدوية البيطرية والمضادات الحيوية التي تعطى للحيوانات وتواريخ جرعات الدواء وفترات الانسحاب .
- (ج) أي مرض تم تشخيصه في الحيوانات .
- (د) نتائج أي تحليلات أجريت على عينات مأخوذة من حيوانات أو عينات أخرى مأخوذة لأغراض تشخيصية لها أهمية بالنسبة لصحة الإنسان .
- (هـ) أي تقارير ذات صلة بالفحوصات التي أجريت على الحيوانات أو المنتجات ذات الأصل الحيواني .

- (و) أي استخدام لمدخلات الإنتاج من البذور والتقايوي والأسمدة والمبيدات ومحفزات النمو والكيماويات .
- (ز) أي انتشار لآفات أو أمراض يجوز أن تؤثر علي سلامة المنتجات ذات الأصل النباتي .
- (ح) نتائج أي اختبارات معملية ذات صلة أجريت على عينات مأخوذة من النباتات أو عينات أخرى ذات أهمية لصحة الإنسان .

الفصل الثالث

المنشآت الغذائية

مادة (١٢)

موقع المنشآت الغذائية

يجب أن يتوفر في موقع المنشأة الغذائية المتطلبات الآتية :

- (أ) أن يكون الموقع مناسباً .
- (ب) أن تكون بعيدة عن المناطق التي يوجد بها تهديداً لسلامة الغذاء أو صلاحيته، وحيثما لا يمكن التحكم في الأخطار عن طريق اتخاذ تدابير معقولة .
- (ج) أن تكون بعيدة عن المناطق الملوثة بيئياً ومواقع الأنشطة الصناعية التي من المحتمل أن تؤدي إلى تلوث الغذاء .
- (د) أن تكون بعيدة عن المناطق المعرضة للفيضانات .
- (هـ) أن تكون بعيدة عن المناطق الموبوءة بالآفات .
- (و) أن تكون بعيدة عن المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة أو السائلة منها على نحو فعال .

مادة (١٣)

تصميم وتخطيط المنشآت الغذائية

يجب أن يتوفر في تصميم وتخطيط المنشأة الغذائية المتطلبات الآتية :

- (أ) أن يسمح التصميم والمخطط الخاص بالمنشأة الغذائية القيام بعمليات الصيانة والتنظيف على نحو ملائم .

(ب) أن يكون تخطيط المباني وتدفق العمليات، ويشمل ذلك تحركات العاملين والمواد ذات الصلة بالغذاء داخل المباني، على نحو يضمن الحد من التلوث العرضي أو منعه .

(ج) فصل المناطق التي تُطبق فيها مستويات مختلفة من التحكم لضمان سلامة الغذاء والتي تتضمن مناطق المواد الخام أو النيئة 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 المناسبين بين الاستخدامات المختلفة .

مادة (١٤)

الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشآت الغذائية

يجب أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية :

- (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 .
- (ج) أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للسوائل يسهل تنظيفها ، وعند الضرورة ، تطهيرها .
- (د) أن تكون أسطح الجدران والفواصل ملساء وبالارتفاع الملائم لعمليات التشغيل .
- (هـ) أن يتم تركيب الأرضيات على نحو يسمح بعملية الصرف والتنظيف بشكل كاف .
- (و) تركيب الأسقف والتركيبات العلوية مثل تركيبات الإضاءة بحيث تكون مقاومة للكسر، وحسب مقتضى الحال، القيام بتأهيل أرضية المنشأة بما يكفل تقليل تراكم الأوساخ عليها وتأهيل الجدران والسقف بما يحد من التكثف وتساقط الجزيئات منها .

(ز) أن يكون من السهل تنظيف النوافذ، وأن يتم تركيبها على نحو يقلل من تراكم القاذورات، وعند الضرورة، أن تكون مزودة بسلك مانع للحشرات يسهل فكه وتنظيفه .

(ح) أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة للسوائل ويسهل تنظيفها، وعند الضرورة، تطهيرها .

(ط) أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء بشكل مباشر في حالة جيدة، ومصنوعة من مواد شديدة التحمل، ويسهل تنظيفها وصيانتها وتطهيرها، وأن تكون مصنوعة من مواد ملساء لا تمتص السوائل وخاملة لا تؤثر على الغذاء، ولا تتفاعل مع المنظفات والمطهرات في ظروف التشغيل العادية .

مادة (١٥)

مرافق الصرف الصحي

يجب أن يراعى في مرافق الصرف الصحي الاشتراطات الآتية :

(أ) أن يكون تصميم مرافق الصرف الصحي وتركيبها وصيانتها ملائمة لتجنب احتمال تلوث الغذاء .

(ب) اتخاذ خطوات لمنع التدفق العكسي، والتوصيلات المتقاطعة، وخروج كميات كبيرة من الغازات من قنوات الصرف عند انسدادها .

(ج) ألا تتدفق مياه الصرف من الأماكن شديدة التلوث مثل المراحيض أو أماكن تداول المواد الخام أو النية المستخدمة لإنتاج الغذاء لتصل إلى الأماكن التي يوجد بها منتجات غذائية مكشوفة .

(د) أن تكون قنوات الصرف الصحي المفتوحة كلياً أو جزئياً مصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة وخصوصاً في المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء مرتفع الخطورة .

(هـ) التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بطريقة صحية لا تتعرض فيها المنشأة الغذائية أو المنتجات الغذائية لتلوث محتمل .

(و) التأكد من أن المنشأة تصرف مياه الصرف الصحي بشكل صحيح .

مادة (١٦)

التخلص من النفايات

يجب أن يراعى أثناء التخلص من النفايات الاشتراطات الآتية :

- (أ) جمع النفايات والتخلص منها من قبل عاملين مدربين، وعند الاقتضاء، الاحتفاظ بسجلات التخلص منها .
- (ب) التخلص من النفايات بعيداً عن المنشأة الغذائية لمنع انتشار الآفات .
- (ج) تمييز حاويات النفايات والمنتجات الثانوية والمواد غير الصالحة للأكل أو الخطرة بحيث يمكن التعرف عليها على نحوٍ دقيق، وأن تكون متينة الصنع بما يتناسب مع طبيعة نفايات المنشأة، وحسب مقتضى الحال، مصنوعة من مادة غير منفذة للسوائل .
- (د) تحديد الحاويات المستخدمة لاحتواء المواد الخطرة قبل التخلص منها، وحسب مقتضى الحال، يجب أن تكون قابلة للغلق لمنع التلوث المتعمد أو غير المتعمد للغذاء .

مادة (١٧)

مرافق التنظيف

يجب أن تتوفر في مرافق التنظيف المتطلبات التالية :

- (أ) أن تكون مناسبة وكافية لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة .
- (ب) أن تكون مزودة بإمدادات كافية من الماء الساخن و/ أو البارد، حسب الحاجة .
- (ج) أن تكون مرافق غسل الأغذية منفصلة عن مرافق تنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة .
- (د) توفير مكان منفصل لتنظيف الأدوات والمعدات التي تُستخدم في الأماكن شديدة التلوث مثل المراحيض والصرف الصحي وأماكن التخلص من النفايات .
- (هـ) توفير أحواض منفصلة لغسل اليدين وغسل الأغذية .

مادة (١٨)

مرافق النظافة الشخصية والمراحيز

يجب أن تتوفر في مرافق النظافة الشخصية والمراحيز الاشتراطات التالية :

(أ) توفير مرافق كافية للنظافة الشخصية والمراحيز 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 .

(ج) يجب أن تشمل المرافق ما يلي :

وسائل كافية لغسل اليدين وتجفيفهما، بما في ذلك الصابون ويُفضل الصابون السائل عديم الرائحة الأقل عرضة للتلوث العرضي، وأحواض غسل اليدين، أن تكون مزودة بمياه ساخنة وباردة .

أحواض غسل اليدين ذات تصميم صحي ملائم، ويُفضل أن تكون الصنابير من النوع الذي يعمل بدون استخدام اليدين، وفي حالة تعذر ذلك، يجب تطبيق تدابير ملائمة لتقليل التلوث الذي قد يحدث من الصنابير .

عدم استخدام أحواض غسل اليدين لغسل الأغذية أو الأدوات المستخدمة لإعدادها .

مرافق مناسبة للعاملين لتغيير ملابسهم، إذا لزم الأمر .

مادة (١٩)

التحكم في درجة حرارة المنشأة

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 .

مادة (٢٠)

جودة الهواء ووسائل التهوية

- يجب توفير وسائل التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الكافية من أجل :
- (أ) الحد من تلوث الغذاء بالملوثات إلى أقصى قدر ممكن، مثل الرذاذ والقطرات المنساقطة نتيجة النكثف .
 - (ب) المساعدة في التحكم في درجات الحرارة المحيطة .
 - (ج) التحكم في الروائح التي قد تؤثر على صلاحية الغذاء .
 - (د) التحكم بدرجة الرطوبة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته مثل : منع زيادة الرطوبة في الأغذية المجففة التي من شأنها أن تسمح بنمو الكائنات الحية الدقيقة ووجود السموم الناتجة عن تمثيلها الغذائي .
- ويتعين تصميم أنظمة التهوية وإنشاؤها بما لا يسمح بمرور الهواء من الأماكن الملوثة إلى الأماكن النظيفة، وعلى النحو الذي يسهل معه صيانتها وتنظيفها .

مادة (٢١)

الإضاءة

- يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية :
- (أ) أن تكون الإضاءة كافية سواء كانت طبيعية أو صناعية لضمان إجراء عمليات التشغيل في المنشأة الغذائية على نحو صحي .
 - (ب) ألا تؤثر سلباً على القدرة على اكتشاف العيوب أو الملوثات في الغذاء أو فحص المرافق والمعدات المستخدمة لأغراض النظافة .
 - (ج) أن تكون شدة الإضاءة مناسبة لطبيعة العمليات التي يخضع لها الغذاء .
 - (د) الحفاظ على معدات الإضاءة وحمايتها من الكسر لضمان عدم تعرض الغذاء للتلوث .

مادة (٢٢)

التخزين

يراعى مشغلو المنشآت الغذائية الأنواع المختلفة لمرافق التخزين وفقاً لطبيعة الغذاء، وبتخاذ الإجراءات الآتية :

- (أ) توفير مرافق كافية ومنفصلة للتخزين الآمن والصحي للمنتجات والمكونات الغذائية، ومواد تعبئة وتغليف الأغذية، والمواد الكيميائية غير الغذائية مثل مواد التنظيف، و مواد التشحيم، والوقود، والمواد الخطرة .
- (ب) أن تسمح المساحة المخصصة للتخزين بالفصل بين الأغذية النيئة والمطهية أو المواد المسببة للحساسية والأغذية غير المسببة للحساسية .
- (ج) تصميم وإنشاء مرافق تخزين الغذاء على نحو يسمح بما يلي :
- تسهيل إجراء عمليات الصيانة والتنظيف على نحو ملائم .
- تجنب دخول الآفات وإبوائها .
- حماية الغذاء على نحو فعال من التلوث، بما في ذلك الاتصال العرضي بمسببات الحساسية أثناء التخزين .
- توفير بيئة تساعد على الحد من تلف الغذاء وبوجه خاص التحكم بدرجة الحرارة والرطوبة .

مادة (٢٣)

المعدات

يتعين أن يتوافر في المعدات الشروط التالية :

- (أ) أن يكون تصميم المعدات والعبوات الملامسة للغذاء والمواد المصنوعة منها مناسبة للامسة الغذاء، كما يتعين تضمين أماكن وضعها إمكانية تنظيفها بصورة كافية وذلك باستثناء العبوات ذات الاستخدام الواحد، وأن يتم تطهيرها وصيانتها أو التخلص منها بما يضمن تلافي تعرض الغذاء للتلوث .

- (ب) أن تكون المعدات والعبوات مصنوعة من مواد ليس لها تأثير سام عند استخدامها في الأغراض المقصودة منها .
- (ج) أن تكون المعدات شديدة التحمل ويمكن نقلها أو فكها على نحو يسمح بصيانتها وتنظيفها وتطهيرها، ولتسهيل عملية التفيتش للبحث عن أى أثر يدل على وجود الآفات .

مادة (٢٤)

معدات الرقابة على الغذاء ومتابعته

يجب أن تتوفر الشروط التالية في معدات الرقابة على الغذاء :

- (أ) أن تكون مصممة لاستخدامها في طهي الغذاء أو تسخينه أو تبريده أو تخزينه أو تجميده بحيث يمكن أن تصل درجات حرارة الغذاء إلى الدرجات المطلوبة في أسرع وقت ممكن وذلك لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته، والحفاظ على درجات الحرارة على نحو فعال .
- (ب) أن تكون مصممة على نحو يسمح بمتابعة درجات الحرارة ورصدها والتحكم بها .
- (ج) أن تكون مزودة بوسائل للتحكم في الرطوبة والتهوية وتدفق الهواء وغيرها من العوامل الأخرى التي قد تؤثر على سلامة الغذاء وصلاحيته .
- ويجب معايرة (التثبيت من) أدوات قياس ومتابعة درجات الحرارة بصفة دورية ومستمرة مرة واحدة سنويًا على الأقل وذلك لضمان دقة رصد درجات الحرارة للعمليات التي يخضع لها الغذاء .

مادة (٢٥)

أعمال الصيانة

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي :

- (أ) الحفاظ على المنشآت والمعدات في حالة جيدة .
- (ب) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة للمنشأة لتسهيل القيام بالإجراءات المتعلقة بأعمال التنظيف والتطهير .
- (ج) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة بطريقة تمنع تعرض الغذاء للتلوث، مثل التلوث الناشئ عن وجود شظايا معدنية، وقشور الطلاء، ومخلفات المواد الكيميائية ومواد الخشب والبلاستيك والزجاج والورق المستعملة في الصيانة .

مادة (٢٦)

إجراءات وطرق التنظيف والتطهير في المنشأة

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي :

- (أ) أن يزيل التنظيف بقايا الغذاء والأوساخ التي قد تكون مصدرًا للتلوث، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية، وتستند طرق ومواد التنظيف اللازمة على طبيعة المنشآت الغذائية ونوع الغذاء والسطح المراد تنظيفه، وإذا استلزم الأمر القيام بالتنظيف عقب عملية التنظيف، ولا سيما للأسطح الملامسة للغذاء .
- (ب) أن لا تؤدي إجراءات التنظيف إلى تلوث الغذاء، فعلى سبيل المثال يمكن أن يؤدي الرذاذ الناتج عن عملية الغسيل برشاشات الماء المضغوط إلى حدوث تلوث من الأماكن المتسخة، مثل الأرضيات والمصارف لينتشر على مساحات واسعة ويلوث الأسطح الملامسة للغذاء أو الغذاء المكشوف .
- (ج) القيام بأعمال النظافة باستخدام مواد التنظيف المناسبة للأسطح الملامسة للغذاء في أماكن إعداده وتخزينه .
- (د) التعامل مع مواد التنظيف والتطهير الكيميائية واستخدامها بعناية وفقاً لتعليمات الشركات المصنعة، على سبيل المثال، أن يكون مستوى تركيز المواد الكيميائية المستخدمة في التطهير وزمن الاستعمال مناسباً للاستخدام. كما يجب أن يتم تخزين هذه المواد في أماكن منفصلة بعيداً عن الغذاء، وفي عبوات أو حاويات محددة بوضوح يسهل التعرف عليها لتجنب تعرض الغذاء للتلوث .
- (هـ) استخدام معدات وأدوات تنظيف مختلفة مع تصميمها بالشكل المناسب للاستخدام في مناطق التنظيف المختلفة، على سبيل المثال استخدام معدات وأدوات مختلفة عند تنظيف الأسطح الملامسة للغذاء والأسطح غير الملامسة له .
- (و) تخزين معدات التنظيف في مكان مناسب وعلى نحو يمنع حدوث التلوث، وينبغي المحافظة على نظافة معدات التنظيف وصيانتها واستبدالها بشكل دوري حتى لا تصبح مصدرًا للتلوث العرضي للأسطح أو الغذاء .

(ز) عدم تخزين مواد التنظيف والتطهير في عبوات تعبئة المنتجات الغذائية بأي حال من الأحوال .

(ح) التنظيف الرطب : وتشمل إجراءاته، حسب مقتضى الحال :

إزالة البقايا المرئية من الأسطح .

استخدام محلول منظف مناسب لتفكيك الأتربة الملتصقة .

الشطف باستخدام مياه (مياه ساخنة، حسب مقتضى الحال) لإزالة المواد غير الملتصقة وبقايا المنظفات .

إجراء عملية تطهير كيميائي عقب القيام بعملية التنظيف ثم يتم الشطف بعد ذلك، عند الضرورة، ما لم تُحدد تعليمات الشركة المصنعة، استنادًا إلى أساس علمي، عدم ضرورة إجراء عملية الشطف .

(ط) عمليات التنظيف الأخرى :

يمكن استعمال عمليات تنظيف تعتمد على أساليب مختلفة مثل استخدام الحرارة أو الكشط أو الهواء المنفوخ أو الشفط أو غير ذلك من الطرق التي لا يتم فيها استخدام المياه والطرق الكيميائية باستخدام المنظفات أو القلويات أو الأحماض .
وينصح باستعمال طرق التنظيف الجافة لإزالة البقايا والمخلفات إذا كان استعمال المياه يساهم في احتمالية حدوث التلوث الميكروبيولوجي أثناء عمليات تجهيز الغذاء .

مادة (٢٧)

متابعة تطبيق وتوثيق إجراءات التنظيف والتطهير

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية القيام بما يلي :

(أ) متابعة تطبيق إجراءات التنظيف والتطهير للتأكد من مدى فعاليتها، ويمكن

تحقيق ذلك باستخدام إجراءات التنظيف والتطهير المكتوبة، حسب مقتضى

الحال، والتي تحدد :

الأماكن والمعدات والأدوات التي سيتم تنظيفها وتطهيرها .

مسئولية القيام بمهام معينة .

طرق التنظيف والتطهير وعدد مرات إجراءاته .

أنشطة المتابعة والتحقق .

- (ب) التحقق بشكل دوري من إجراءات التنظيف والتطهير عن طريق عمليات الفحص البصري وعمليات المراجعة لضمان تطبيق الإجراءات على نحو صحيح، ويعتمد نوع المتابعة على طبيعة هذه الإجراءات، إلا أنها من الممكن أن تشمل الرقم الهيدروجيني، ودرجة حرارة المياه، وقابلية التوصيل، وتركيز عامل التنظيف، وتركيز المطهر وغيرها من المعايير المهمة لضمان تنفيذ برنامج التنظيف والتطهير على النحو الذي صُمم له والتحقق من مدى فعاليته .
- (ج) اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمساعدة في ضمان أن المطهرات المستخدمة فعّالة ومناسبة، ويمكن النظر في دورة المطهرات لضمان تثبيط أنواع مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة مثل البكتيريا والفطريات .
- (د) اتخاذ التدابير اللازمة لسحب العينات من البيئة المحيطة والأسطح الملامسة للغذاء وإخضاعها للاختبار (مثل إجراء مسحات اختبار البروتين والمواد المسببة للحساسية، أو إجراء اختبار ميكروبيولوجي للكائنات الدالة على وجودها) للمساعدة في التحقق من مدى فاعلية تطبيق برامج التنظيف والتطهير، وأنه يتم تطبيقها على نحو صحيح .
- (هـ) مراجعة إجراءات التنظيف والتطهير على نحو منتظم وتكييفها لتعكس أي تغييرات تطرأ في الظروف وتوثيقها حسب مقتضى الحال .

مادة (٢٨)

نظم مكافحة الآفات

ينبغي تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لتجنب توفير البيئة الداعمة لانتشار الآفات وتكاثرها، حيث يمكن أن يساعد الاختيار الجيد لتصميم المباني ومخططها وصيانتها وموقعها، وإجراء عمليات التنظيف وفحص المواد الموردة إلى المنشأة وإخضاعها لعمليات المتابعة على نحو فعّال، على التقليل من احتمالية حدوث انتشار للآفات، مما يحدُّ من استخدام مبيدات الآفات .

مادة (٢٩)

الوقاية من الآفات

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) تغطية الثقوب ومجاري الصرف وغيرها من الأماكن التي قد تدخل منها الآفات .
- (ج) تغطية النوافذ والأبواب ووحدات التهوية المفتوحة بشبكة من السلك يقلل من مشكلة دخول الآفات .
- (د) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء، حيثما يكون ذلك ممكناً .
- (هـ) حفظ المواد الغذائية التي يُمكن أن تتغذى عليها الآفات في عبوات لا يمكن للآفات دخولها و/ أو ورسها على ارتفاع مناسب من سطح الأرض، وبعيدة عن الجدران .
- (و) المحافظة على نظافة كافة الأماكن سواء كانت داخل المباني التي يتم تداول الغذاء بها أو خارجها وخلوها من النفايات .
- (ز) حفظ النفايات الغذائية في عبوات مغطاة لا يمكن للآفات دخولها، كلما كان ذلك مناسباً .
- (ح) إزالة أي شيء يمكن أن يكون مأوى للآفات، مثل المعدات القديمة وغير المستخدمة .
- (ط) تصميم المساحات المحيطة بالمنشأة الغذائية على نحو يعمل على تقليل اجتذاب الآفات وإيوائها .

مادة (٣٠)

أعمال الرصد واكتشاف الآفات

على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ ما يلي :

- (أ) فحص المنشآت والمناطق المحيطة بها على نحوٍ منتظم بحثاً عن أي دلائل لتواجد الآفات .
- (ب) مراعاة وضع أجهزة الكشف والفخاخ مثل مصائد الحشرات الضوئية، ومصائد الطعوم في أماكن لا تعرض المواد الخام أو المنتجات أو المرافق للتلوث المحتمل .
- (ج) القيام بمراجعة تقارير الرصد التي تعدها شركات مكافحة الآفات في حال الاستعانة بها والتأكد من قيامها باتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة مثل القضاء على الآفات، والتخلص من أماكن إيوائها أو مسارات وطرق انتشارها .

مادة (٣١)

إجراءات مكافحة ظهور الآفات

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 ألا تمثل العوامل 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 لتلوث الغذاء .

الفصل الرابع

تأهيل الموارد البشرية ومتدولي الغذاء

مادة (٣٢)

التدريب والكفاءة

على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان :

- (أ) أن يكون جميع العاملين على دراية بالأدوار والمسئوليات التي يضطلعون بها إزاء حماية الغذاء من التلوث أو التعرض للتلوث .
- (ب) أن يكون لدى متدولي الغذاء المعرفة ويتمتعون بالمهارات اللازمة التي تمكنهم من تداول الغذاء على نحو صحي .
- (ج) تدريب العاملين الذين يتعاملون مع مواد التنظيف الكيماوية أو غيرها من المواد الكيماوية التي من المحتمل أن تشكل خطورة على الغذاء، على طريقة الاستخدام الصحيحة لهذه المواد .

مادة (٣٣)

متطلبات البرامج التدريبية

عند تحديد نطاق البرامج التدريبية يجب الأخذ بعين الاعتبار العناصر الآتية :

- (أ) حجم المنشأة الغذائية وطبيعة الأنشطة التي تُمارس بها وأنواع الأغذية التي يتم إنتاجها في المنشأة .
- (ب) طبيعة الأخطار المرتبطة بالغذاء، على سبيل المثال، إمكانية استمرار نمو الكائنات الدقيقة الممرضة أو المسببة للتلوث به، 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 الإعداد الإضافي الذي يتم القيام به 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 يتمتع به العاملون من خبرة ومهارات، وبما يتناسب مع المهام المنوطة بهم،

وتشمل موضوعات البرامج التدريبية بوجه خاص :

الإشتراطات الأساسية لسلامة الغذاء التي تطبق في المنشآت الغذائية .
التدابير الخاصة بالمنشآت الغذائية التي تُطبق لمنع وجود ملوثات في الغذاء
ليتمكن العاملون من تحديد الانحرافات واتخاذ الإجراءات اللازمة بما يتناسب مع
المهام المنوطة بهم .
أهمية النظافة الشخصية الجيدة، بما في ذلك غسل اليدين بشكل مناسب وارتداء
الملابس المناسبة، عند الحاجة، لضمان سلامة الغذاء .
الإجراءات المناسبة الواجب اتخاذها عند رصد مشاكل تتعلق بسلامة الغذاء .

مادة (٣٤)

مراجعة وتطوير البرامج التدريبية

ينبغي إجراء تقييمات دورية والقيام بالإشراف 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 تكفل أن يظل متداولو الغذاء والعاملون بالمنشأة الغذائية، على علم ومعرفة بكافة
الإجراءات اللازمة للحفاظ على سلامة الغذاء وصلاحيته للاستهلاك، والاحتفاظ
بالسجلات الخاصة بالدورات التدريبية .

مادة (٣٥)

النظافة الشخصية

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 وصلاحيته والالتزام بها .

ويتعين على العاملين بالمنشأة الغذائية :

(أ) حاملين الشهادات الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء .

(ب) أن يكونوا على درجة عالية من النظافة الشخصية .

(ج) ارتداء ملابس واقية مناسبة، وأغطية الرأس واللحية، وأحذية مناسبة .

(د) اتخاذ التدابير اللازمة حتى لا يتسببوا في حدوث تلوث عرضي مثل : غسل اليدين جيداً، وارتداء القفازات عند الضرورة، وفي حالة ارتداء القفازات يجب اتخاذ التدابير المناسبة لضمان ألا تصبح القفازات ذاتها مصدراً للتلوث .

(هـ) تنظيف أيديهم بانتظام، ولاسيما في الحالات التي قد تؤثر فيها النظافة الشخصية على سلامة الغذاء، ويجب عليهم بوجه خاص غسل اليدين، عند بدء العمل في أنشطة تداول الغذاء، أو عند استئناف العمل بعد فترات الراحة، أو بعد استخدام دورات المياه مباشرة، بعد التعامل مع أي مادة ملوثة، مثل النفايات أو الأغذية النيئة وغير المجهزة حيث قد يؤدي إلى تلوث المواد الغذائية الأخرى .

(و) غسل اليدين بالماء والصابون ثم شطف اليدين وتجفيفهما بطريقة لا تؤدي إلى تلوثها مرة أخرى، وينبغي عدم استخدام مطهرات الأيدي بدلا من غسل اليدين، حيث يتعين استخدام تلك المطهرات فقط بعد غسل اليدين .

مادة (٣٦)

الحالة الصحية للعاملين

(أ) ينبغي عدم السماح للعاملين المعروف إصابتهم أو المشتبه في إصابتهم بأحد الأمراض أو حملهم لعدوى من المحتمل أن تنتقل عن طريق الغذاء، بدخول أي من أماكن تداول الغذاء إذا كان من المحتمل أن يؤدي وجودهم فيها إلى تلوث الغذاء .

(ب) ينبغي على أي شخص يُصاب 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 تداول الغذاء و/ أو إمكانية إخضاعهم للفحص الطبي، وتشمل بعض تلك الأعراض: اليرقان (الصفراء)، إسهال، تقيؤ، حمى، التهاب الحلق المصحوب بحمى، التهابات جلدية ظاهرة (مثل الدامل والجروح، وما إلى ذلك)، خروج إفرازات من الأذن أو العين 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 بالنسبة لبعض الأمراض .

(د) 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 والقطوع بضمادات مناسبة مقاومة للماء، وحسب مقتضى الحال، ارتداء قفازات .

(هـ) ينبغي اتخاذ التدابير المناسبة لضمان عدم تحول الضمادات ذاتها إلى مصدر للتلوث (مثل ضمادات ذات ألوان مغايرة يسهل تمييزها مقارنة بالغذاء و/أو التي يمكن اكتشافها باستخدام جهاز الكشف عن المعادن أو أجهزة الكشف بالأشعة السينية) .

مادة (٣٧)

سلوك العاملين الشخصي

يجب على العاملين عند القيام بأنشطة تداول 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 الأماكن الأخرى التي قد تُشكل مصدراً محتملاً للتلوث، أو العطس أو السعال على الغذاء المكشوف .

(ب) ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي، أو الساعات، أو الدبابيس أو غير ذلك مثل الأظافر/ الرموش الصناعية، أو إحضارها إلى أماكن تناول الغذاء إذا كانت تُشكل تهديدًا لسلامة الغذاء وصلاحيته .

مادة (٣٨)

الزوار والأشخاص الآخرون من خارج المنشأة

عند إجراء زيارات من خارج المنشأة الغذائية، يجب مراعاة الآتى :

- (أ) توجيه الإرشادات إلى زوار المنشأة الغذائية، بما فى ذلك عمال الصيانة، ولاسيما الذين سيدخلون إلى أماكن تصنيع الأغذية، أو تجهيزها أو تناولها .
- (ب) الإشراف على ارتداء زوار المنشأة الغذائية ملابس واقية والالتزام بالتدابير الأخرى الخاصة بالنظافة الشخصية للعاملين .
- (ج) توجيه زوار المنشأة الغذائية نحو الالتزام بسياسة النظافة الصحية المتبعة بالمنشأة قبل القيام بزيارتها .
- (د) التشجيع على الإبلاغ عن إصابة الزوار بأي نوع من الأمراض أو وجود أي إصابات التي قد تؤدي إلى حدوث مشاكل خاصة بالتلوث العرضي .

الفصل الخامس

الاستعداد للإنتاج والرقابة على عمليات التوريد والحد من الملوثات والمواد الدخيلة

مادة (٣٩)

المواصفات الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية ومسببات الحساسية

يجب الاستعداد لعمليات الإنتاج بتحديد مصادر الخطر الممكنة والمتعلقة بالمواد الخام والمكونات الغذائية استعانة بقرارات الهيئة فيما يتعلق بمتطلبات سلامة الغذاء ولا سيما المتطلبات الميكروبيولوجية أو الفيزيائية أو الكيميائية. ويمكن لمشغلي الأغذية الاستعانة بتدابير وقائية إضافية على أن تستند هذه التدابير إلى مبادئ علمية سليمة، وأن تنص، حسب مقتضى الحال، على معايير سحب العينات وطرق التحليل والحدود

المقبولة وإجراءات المتابعة، ويمكن أن تساعد هذه التدابير في ضمان أن المواد الخام والمكونات الأخرى مناسبة للاستخدام في الغرض المحدد لها، وأنه تم خفض مستوى الملوثات في الأغذية إلى أدنى حد ممكن .

مادة (٤٠)

منع التلوث الميكروبيولوجي

(أ) يجب تطبيق أنظمة لمنع تلوث الغذاء بالكائنات الحية الدقيقة أو الحد منه إلى أقصى قدر ممكن، ويحدث التلوث الميكروبيولوجي بما في ذلك انتقال الكائنات الدقيقة من غذاء لآخر، عن طريق :

- التلامس المباشر أو غير المباشر بواسطة متداولي الغذاء .
- لامسة الأسطح .
- معدات التنظيف .
- سقوط الرذاذ .
- الجسيمات التي يحملها الهواء .

(ب) يجب فصل الأغذية النيئة (ذات الأصل الحيواني) عن الأغذية غير المجهزة (ذات الأصل النباتي) المحتمل تسببها في حدوث تلوث .

(ج) كما يجب فصل كل من الأغذية النيئة والأغذية غير المجهزة للتناول المباشر عن الأغذية الأخرى الجاهزة للتناول المباشر، إما ماديًا بوضعها في مكان آخر أو باستخدام حواجز أو زمنيًا عن طريق عدم التعامل مع كليهما في الوقت ذاته، مع القيام بالتنظيف الفعّال بين كل استخدام وآخر، وحسب مقتضى الحال، القيام بعمليات التطهير على نحو فعّال .

(د) يجب تنظيف الأسطح والأدوات والمعدات والتركيبات والتجهيزات جيدًا وتطهيرها عند الضرورة بعد القيام بإعداد الأغذية النيئة، ولا سيما عند التعامل مع المواد الخام ذات الحمل الميكروبيولوجي المرتفع، مثل: اللحوم والدواجن والأسماك التي يتم التعامل معها أو تجهيزها .

مادة (٤١)

الحد من التلوث الفزيائي

(أ) يجب تطبيق أنظمة في جميع مراحل السلسلة الغذائية لمنع تلوث الغذاء بمواد دخيلة، مثل المتعلقات الخاصة بالعاملين، وخاصة أي شيء أو أشياء صلبة أو حادة، على سبيل المثال الحلي والزجاج وشظايا المعادن والعظام والبلاستيك وشظايا الخشب التي يمكن أن تتسبب في حدوث إصابات أو تشكل خطر الاختناق .

(ب) عند القيام بعمليات التصنيع والتجهيز، ينبغي اتباع استراتيجيات وقائية مناسبة مثل: القيام بأعمال الصيانة والفحص الدوري للمعدات، ويجب استخدام أجهزة الكشف أو الفحص التي تمت معايرتها (التثبت منها) على نحو مناسب عند الضرورة وبوجه خاص: أجهزة الكشف عن المعادن وأجهزة الكشف بالأشعة السينية .

(ج) يجب أن يتم وضع الإجراءات الواجب على العاملين اتباعها في الحالات التي تتعرض فيها الأشياء للكسر مثل: كسر الزجاج أو الحاويات البلاستيكية .

مادة (٤٢)

الحد من التلوث الكيميائي

(أ) يجب تطبيق أنظمة لمنع تلوث الغذاء بالمواد الكيميائية أو الحد منه إلى أقصى قدر ممكن، على سبيل المثال مواد التنظيف ومواد التشحيم غير الغذائية والمتبقيات الكيميائية لمبيدات الآفات والعقاقير البيطرية مثل: المضادات الحيوية .

(ب) ينبغي تحديد مركبات التنظيف السامة والمطهرات والمواد الكيميائية لمبيدات الآفات، وتخزينها واستخدامها بشكل آمن وعلى نحو يعمل على حماية الأغذية والأسطح الملامسة لها ومواد التعبئة والتغليف من التلوث .

(ج) ينبغي التحكم في المواد المضافة للغذاء والمواد المساعدة على تجهيز الغذاء التي قد تكون ضارة إذا تم استخدامها بشكل غير صحيح، بحيث يتم استخدامها فقط على النحو المنشود .

مادة (٤٣)

إدارة مسببات الحساسية

- (أ) يجب تطبيق أنظمة للأخذ بعين الاعتبار طبيعة بعض أنواع الأغذية المسببة الحساسية، بما يتناسب مع المنشأة الغذائية .
- (ب) ينبغي تحديد وجود مسببات للحساسية، على سبيل المثال الجوزيات (المكسرات) واللبن والبيض والقشريات والأسماك والفول السوداني وفول الصويا والقمح وغيرها من الحبوب التي تحتوي على الغلوتين ومشتقاته، في المواد الخام والمكونات الأخرى والمنتجات .
- (ج) يتعين أن يكون هناك نظام لإدارة المواد المسببة للحساسية عند استلام المواد وأثناء القيام بعمليات التجهيز والتخزين لمعالجة مسببات الحساسية المعروفة .
- (د) ينبغي أن يشمل نظام الإدارة تطبيق الضوابط اللازمة لمنع وجود مسببات الحساسية في الأغذية التي لم يتم ذكرها ببطاقة التوسيم .
- (هـ) يجب تطبيق الضوابط اللازمة لمنع حدوث اتصال عرضي بين الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية والأغذية الأخرى، على سبيل المثال، القيام بالفصل بينهم إما ماديًا بوضعهما في أماكن مختلفة أو غير ذلك أو زمنيًا بعدم التعامل معهما في الوقت ذاته (مع القيام بالتنظيف الفعّال بين الأغذية ذات الخصائص المسببة للحساسية المختلفة) .
- (و) يجب حماية الغذاء من الاتصال العرضي غير المقصود لمسببات الحساسية عن طريق التنظيف والتغيير بين الخطوط أثناء القيام بعمليات التجهيز و/أو الترتيب المتسلسل للمنتج .

- (ز) وحيثما لا يمكن منع حدوث الاتصال العرضي على الرغم من تطبيق الضوابط على نحو ملائم، يجب إبلاغ المستهلكين بذلك .
- (ح) يجب عند الضرورة، أن يتلقى متداولي الغذاء تدريباً خاصاً لتوعيتهم بمسببات الحساسية وما يرتبط بها من ممارسات تصنيع/تجهيز الأغذية والتدابير الوقائية للتقليل من المخاطر التي قد يتعرض لها المستهلكون الذين يعانون من الحساسية .

مادة (٤٤)

إدارة مستلزمات وخامات الإنتاج

يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات اللازمة لحماية الغذاء من احتمالية تلوثه

وفقاً لما يلي :

- (أ) استخدام المواد الخام والمكونات الأخرى فقط المناسبة للغرض المحدد لها .
- (ب) شراء المواد الموردة بما في ذلك المكونات الغذائية وفقاً للقواعد الفنية الصادرة عن الهيئة، ويتعين التحقق من مطابقتها لضوابط واشتراطات سلامة الغذاء وصلاحيته عند الضرورة. وقد يكون من المناسب لبعض المكونات، إجراء الأنشطة المطبقة لضمان جودة مستلزمات وخامات الإنتاج، مثل عمليات المراجعة .
- (ج) فحص المواد الخام أو غيرها من المكونات، على سبيل المثال، الفحص البصري لتحديد العبوات التالفة أثناء النقل، أو العبوات التي تحمل عبارة "يُستخدَم قبل تاريخ" والمواد المسببة للحساسية المعلنة، أو قياس درجة حرارة للأغذية المبردة والمجمدة، لاتخاذ الإجراء المناسب قبل إجراء عملية التجهيز .
- (د) ويمكن إجراء الاختبارات المعملية للتحقق من سلامة وصلاحية المواد الخام أو المكونات، ويمكن أن تُجرى هذه الاختبارات من قبل المورد الذي يقوم بدوره بتقديم الشهادة الخاصة بالتحليل، أو قد يقوم المشتري بذلك أو كليهما .

(هـ) عدم قبول أي مادة غذائية موردة من قبل منشأة 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 الكميات المخزنة من المواد الخام وغيرها من المكونات للتوثيق على نحو فعال (ما يدخل و يخرج) .

(ز) ينبغي الحفاظ على توثيق المعلومات الأساسية للمواد الغذائية الموردة مثل: بيانات المورد وتاريخ الاستلام والكمية والمعلومات ذات الصلة .

مادة (٤٥)

مواد التعبئة والتغليف

يجب أن تتوافر في مواد التعبئة والتغليف الشروط التالية :

(أ) أن يكون تصميم العبوات والمواد المستخدمة آمنة ومناسبة للاستخدام في تعبئة المنتجات الغذائية .

(ب) أن تكون قادرة علي توفير الحماية الملائمة للغذاء للحد من التلوث إلى أقصى قدر ممكن، ومنع تعرضها للتلف، وتسمح بتوسيمها على نحو ملائم .

(ج) أن تكون مواد التعبئة والتغليف أو الغازات المزمع استخدامها أثناء عمليات التغليف خالية من أي ملوثات سامة ولا تشكل أي تهديد لسلامة الغذاء وصلاحيته وفقاً لشروط التخزين والاستخدام المحددة .

(د) أن تكون العبوات التي يُعاد استخدامها، شديدة التحمل على نحو ملائم، وسهلة التنظيف، ويمكن تطهيرها عند الضرورة .

مادة (٤٦)

سلامة المياه المستخدمة في الإنتاج الغذائي

يجب توفير إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب ولضمان عدم تلوث

المواد الغذائية :

- (أ) أن تكون المياه، وكذلك الثلج والبخار المصنوع منها، مناسبًا للغرض المقصود منها وفقًا لنهج قائم على تقييم المخاطر، وينبغي ألا تؤدي إلى تلوث الغذاء .
- (ب) أن يكون تخزين المياه والثلج وتداولهما على نحو لا يؤدي إلى تلوثهما، ويجب ألا يؤدي توليد البخار الذي يلامس الغذاء إلى تلوثه .
- (ج) أن يكون للمياه غير الصالحة للاستخدام في ملامسة الغذاء (على سبيل المثال، المياه المستخدمة لمكافحة الحرائق والبخار الذي لا يلامس الغذاء بشكل مباشر) نظامًا منفصلًا لا يتصل أو لا يسمح بحدوث إرتداد عكسي إلى نظام المياه التي تلامس الغذاء .
- (د) أن تتم معالجة المياه المُعاد تدويرها لإعادة الاستخدام مرة أخرى ومعالجة المياه الناتجة، على سبيل المثال، من عمليات تجهيز الأغذية عن طريق التبخير و/أو الترشيح، وذلك عند الضرورة لضمان أن المياه لا تُشكل تهديدًا لسلامة الغذاء أو صلاحيته .

الفصل السادس

الرقابة على عمليات ما بعد الإنتاج

مادة (٤٧)

التوثيق والاحتفاظ بالسجلات

يجب الاحتفاظ بالسجلات الملائمة الخاصة بالعمليات التي تقوم بها المنشأة الغذائية لفترة تتجاوز العمر التخزيني للمنتج أو على النحو الذي تحدده الهيئة. ويجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يكون جاهزًا لتقديم هذه السجلات عند الطلب من قبل الهيئة في فترة لا تتجاوز ٢٤ ساعة .

مادة (٤٨)

النقل

يجب حماية الغذاء أثناء نقله، ويتوقف نوع وسائل نقل الغذاء أو الحاويات على طبيعة الغذاء والظروف الملائمة التي ينبغى توفيرها أثناء عملية النقل. ويجب تصميم أو إعداد وسائل نقل الغذاء أو الحاويات وتركيبها على نحو يضمن :

- (أ) عدم تعرض الغذاء أو العبوات الغذائية للتلوث مع توفير حماية فعّالة من عناصر التلوث، بما في ذلك الأتربة والأدخنة .
- (ب) إمكانية تنظيفها على نحو فعّال، وعند الضرورة، تطهيرها وتجفيفها .
- (ج) الحفاظ على مستوى النظافة الملائم لوسائل نقل الغذاء أو الحاويات، وإجراء الصيانة اللازمة لها للمحافظة عليها في حالة جيدة .
- (د) إمكانية فصل الأغذية المختلفة عن المواد غير الغذائية التي يمكن أن تؤدي إلى تلوث الأغذية فصلاً كاملاً أثناء عملية النقل .
- (هـ) إمكانية الحفاظ بشكل فعّال على درجة الحرارة والرطوبة والمناخ المحيط بها، وغيرها من الظروف اللازمة لحماية الغذاء من نمو الميكروبات الضارة أو غير المرغوب بها، ومن التلف الذي قد يجعلها غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك وإمكانية التحقق من هذه الظروف البيئية أثناء عمليات النقل .
- (و) تخصيص وسائل نقل وحوايات مخصصة لنقل المواد الغذائية غير المعبأة (السائبة)، ووضع علامات عليها توضح أنها خاصة بنقل المواد الغذائية واستخدامها فقط لهذا الغرض، ما لم يتم اتخاذ الضوابط اللازمة لضمان عدم وجود ما يمثل تهديداً لسلامة الغذاء وصلاحيته .
- (ز) حال استخدام وسيلة نقل أو الحاوية ذاتها لنقل أنواع أغذية مختلفة، أو مواد غير غذائية ، يجب تنظيفها على نحو فعّال، وعند الضرورة، تطهيرها وتجفيفها بين كل حمولة وأخرى .

مادة (٤٩)

الاستعداد لإجراءات استرجاع وسحب المنتج من السوق

يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ ما يلي :

- (أ) إعداد خطة عملية لاسترجاع وسحب أي منتج غذائي من الأسواق قد يُشكل خطراً على الصحة العامة و/أو إعادة المستهلكون لذلك المنتج إلى مشغلي المنشآت الغذائية. وتساهم إجراءات التتبع التي يعتمدها المنتج في فاعلية وسرعة تنفيذ عمليات الاسترجاع والسحب إذا اقتضى 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 تُشكل أيضاً خطراً على الصحة العامة لتحديد مدى سلامتها، وقد يتطلب الأمر استرجاعها أيضاً .
- (ج) تقديم التقارير إلى الهيئة والنظر في إصدار التحذيرات العامة في الحالات التي قد أصبح فيها منتج ما خاضع لأمر سحب أو استرجاعه من حوزة المستهلك، وأخذ التدابير اللازمة لسحبه من الأسواق .
- (د) توثيق إجراءات استرجاع المنتجات وحفظها وتعديلها عند الضرورة بناءً على نتائج التحقق الميداني الذي يجري بشكل دوري .
- (هـ) وضع تدابير خاصة بالمنتجات التي يتم سحبها أو إرجاعها بما في ذلك أساليب التحفظ عليها في ظروف آمنة لحين إعدامها، أو استخدامها لأغراض أخرى بخلاف الاستهلاك الأدمي، أو التوصل إلى أنها منتجات آمنة للاستهلاك الأدمي، أو إعادة تجهيزها على نحو يؤدي إلى خفض مستوى الأخطار إلى مستويات مقبولة، وذلك في الحالات التي تسمح فيها الهيئة بذلك .
- (و) الاحتفاظ بمعلومات موثقة عن الأسباب الداعية لاسترجاع المنتجات ونطاقه والإجراءات التصحيحية المتخذة .

مادة (٥٠)

توثيق المعلومات الخاصة بالمنتج وعمليات التوسيم

ينبغي أن تكون كافة المنتجات الغذائية مصحوبة أو تحمل معلومات كافية بحيث يتمكن مشغل المنشأة الغذائية التالي في السلسلة الغذائية أو المستهلك من التعامل مع المنتجات، أو إعدادها أو عرضها أو تخزينها و/أو استخدامها على نحو آمن وسليم .

ويجب وضع بطاقات توسيم على المنتجات الغذائية المعبأة مسبقاً، تحمل تعليمات واضحة، بحيث يتمكن الشخص التالي في السلسلة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها واستخدامها على نحو آمن، وتشمل المعلومات التي تحدد وجود مسببات الحساسية الغذائية الموجودة في المنتج مثل ذكر المكونات أو الحالات التي لا يمكن فيها تلافي الاتصال العرضي مع تلك المسببات .

مادة (٥١)

إعداد برامج لتتقيف المستهلك

من الممكن أن يساهم مشغل المنشأة الغذائية في تتقيف وتوعية المستهلك في ما يتعلق بالطرق السليمة لإعداد والتعامل مع المنتج الغذائي الذي ينتجه وتشمل البرامج التتقيفية في هذا الصدد :

(أ) إدراك مدى أهمية البيانات المدونة ببطاقة توسيم المنتج الغذائي، واتباع التعليمات المصاحبة للمنتج، واتخاذ خيارات الاستهلاك والتحصير اعتماداً على هذه البيانات والمعلومات ذات الصلة .

(ب) التوعية بشأن العلاقة بين التحكم في عاملي الوقت ودرجة الحرارة والتلوث العرضي، والإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء، وكذلك بشأن وجود مسببات الحساسية .

(ج) الإرشادات الخمسة الأساسية التي أوصت منظمات الأمم المتحدة للأغذية والزراعة والصحة العالمية بالالتزام بها من أجل الحصول على غذاء آمن، ليكون المستهلك قادر على تطبيق التدابير المناسبة الخاصة سلامة الغذاء مثل غسل اليدين جيداً، والتخزين والطهي المناسبين، وتجنب حدوث التلوث العرضي لضمان أن ما يتناوله المستهلك من غذاء آمن وصالح للاستهلاك .

طبعت بالهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية

رئيس مجلس الإدارة

محاسب / أشرف إمام عبد السلام

رقم الإيداع بدار الكتب ٢٦٨ لسنة ٢٠٢١

١٦٠٤٩ - ٢٠٢١/٧/٤ - ٢٠٢٠/ ٢٥٩٨٠