



---

آلية (شروط وضوابط) إنتاج واستيراد  
الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك

---

توثيق المستند:

ملاحظات	الناشر	التاريخ	النسخة
	قطاع العمليات	٢٥ رجب ١٤٤٠ هـ	١

## المحتويات

الرقم	الموضوع	الصفحة
١	مقدمة – تعريف الغذاء الجاهز المعد للاستهلاك	٢
٢	أولاً: اشتراطات ومتطلبات عامة للأغذية الجاهزة	٣
٢	ثانياً: اشتراطات ومتطلبات إنتاج الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك محلياً	١٤
٣	ثالثاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص (مستودع غذائي) لتخزين الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك	١٩
٤	رابعاً: اشتراطات ومتطلبات استيراد الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك	٢٣
٥	خامساً: اشتراطات ومتطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك	٢٥
٦	سادساً: روابط الخدمات	٢٨

## مقدمة:

سعيًا من الهيئة في تطوير الخدمات وإنجازها بشكل أسرع، أعدت الهيئة أحد المبادرات الهامة المتعلقة بإنتاج واستيراد الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك خلال مواسم الحج والعمرة.

## الهدف:

مع عدم الاخلال بما نص عليه نظام الغذاء ولائحته التنفيذية واللوائح الفنية والمواصفات السعودية والخليجية المعتمدة تهدف هذه الاشتراطات إلى ضمان سلامة وأمنية الاغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك اثناء تصنيعها ونقلها وتداولها وتخزينها خلال مواسم الحج والعمرة.

## تعريف الغذاء الجاهز المعد للاستهلاك

أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادة وهي في صورتها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه في صورة يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك.

## أولاً: اشتراطات ومتطلبات عامة للأغذية الجاهزة

### (أ) المواد الأولية:

- أ. أن تكون المواد الأولية المستخدمة في الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
- أ. أن تكون المياه المستخدمة في غسيل وإعداد الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب غير المعبأة SFDA.FD/GSO 140
- ب. يجب أن يتوفر في المنشأة نظام فعال للمورد المعتمد (بالنسبة للمنتجات ذات الأصل الحيواني يجب أن تكون من أحد المنشآت المعتمدة للمنتجات ذات الأصل الحيواني، وفي حال عدم وجود منشأة معتمدة يجب الرجوع إلى الهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على معلومات متعلقة بذلك).
- ت. أن تكون جميع المواد الأولية مطابقة لمتطلبات الحلال المنصوص عليها في مواصفات الهيئة وأن تكون الأوراق والمستندات الخاصة بالحلال متوفرة وأن ترفق مع الإرسالية النهائية.
- ث. أن تكون فترة الصلاحية للمواد الأولية مطابقة للمتطلبات الواردة في اللائحة الفنية (-SFDA.FD 150-2 & GSO 1)
- ج. أن يتم تخزين المواد الأولية في ظروف مناسبة لطبيعة المنتج حسب نوع الحفظ الموصى عليه وفق اللائحة المشار إليها اعلاه.
- ح. أن يتم فقط تخزين المنتجات الغذائية بكميات لا ينتج عنها تكديس في هذه المواد وتتماشى مع طاقة استيعاب مستودع حفظ المواد الأولية المبردة او المجمدة او الجافة.
- خ. يجب أن يتوفر في المنشأة مواصفات للمواد الخام وتكون ضمن المستندات التي يتم تقديمها للهيئة.
- د. أن يتم شراء المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة من جهات أو مصادر معتمدة وأن تكون مخزنة تحت ظروف مناسبة في البرادات أو الثلاجات حسب النوع، والمخزنة على الأرفف أو في صناديق بلاستيكية ذات درجة غذائية مزودة بأغطية محكمة الغلق لحمايتها من التلوث.
- ذ. أن يتم شراء المكونات الغذائية الأولية المستخدمة المعبأة التي تحمل أسم الصانع، ولا يتم شراء المنتجات الغذائية التي ليس عليها بطاقة بيانات أو المعبأة بدون فترة صلاحية واضحة، وأن تكون البطاقات مطابقة للمواصفة القياسية SFDA.FD/GSO 9

- ر. أن يتم فقط شراء المكونات الغذائية الأولية المستخدمة التي تكون خواصها الطبيعية مماثلة للخواص المحددة لطبيعة الغذاء الطازج أو المادة الخام والتي ليس بها أي آثار لأي نوع من التغيير أو الغش.
- ز. عند شراء المكونات والمدخلات سريعة التلف يجب أن تكون محفوظة عند درجة الحرارة المناسبة وفقاً لما هو موصي بها من المصنع.
- س. أن يتم فقط شراء المنتجات الغذائية بكميات لا ينتج عنها تكديس في هذه المواد وتتماشى مع طاقة استيعاب الثلاجات والمبردات ومخزن المواد الغذائية الجافة

(ب) نقل واستلام وتخزين المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:

- أن يتم نقل جميع المنتجات التي تم شراؤها في ظروف مناسبة، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي أو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات، وتحفظ عند درجة حرارة مناسبة، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث الخلطي وألا يتم نقل المنتجات الغذائية مع المواد السامة أو الكيميائية (مطهرات، منظفات، مبيدات حشرية.. الخ)، وأن تتبع تعليمات الصانع الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتجات المعبأة وأن تخزن في ظروف ملائمة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها.
- أن تكون وسائل النقل وصناديق النقل نظيفة، ذات حجم ملائم ومخصصة فقط لنقل المواد الغذائية، وأن تكون ذات مساحة داخلية مناسبة، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة الخاصة باشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة SFDA.FD/GSO 323.
- يجب أن يتم استقبال المكونات والمدخلات وحفظها في أماكن نظيفة، وأن يتم وضع اللحوم والأسماك والأغذية الأخرى سريعة التلف في حاويات تحت ظروف التبريد و/أو التجميد، وأن يتم وضع المنتجات السائبة في أوعيه نظيفة.
- يجب أن تكون الأرفف والصناديق وأماكن التخزين نظيفة، وأن يتم حمايتها من الأتربة وعوامل التلوث الأخرى.

- أن يتم وضع بطاقات واضحة على الأوعية التي تحتوي على الغذاء وأن تكون الاغذية في أماكن منفصلة بعيدة عن المنتجات غير الغذائية مثل الصابون والمطهرات ومبيدات الآفات والمواد السامة الأخرى.
- أن تكون حركة المنتجات المخزنة في المستودع على اساس الداخل أولاً، يخرج أولاً.
- أن يتم حماية الأغذية من التلوث بالآفات (حشرات، قوارض) والعوامل الحيوية الأخرى.
- أن يتم وضع قارئ حرارة طوال فترة النقل للحاويات المبردة والمجمدة.
- أن يتم وضع ماصات للرطوبة تجنباً لتلف المواد الغذائية للحاويات العادية.

### (ج) متطلبات أماكن التحضير:

#### • أماكن تحضير الغذاء:

- أن يكون تصميم هذه الأماكن مطابقاً لما جاء في المواصفة الخاصة بالشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها SFDA.FD 21.
- أن تكون جميع أقسام المنشأة بعيدة عن أي مصدر من مصادر التلوث (روائح كريهة، دخان، أتربة أو أي ملوثات أخرى) وأن تكون في منطقة غير معرضة للانغمار بالمياه أيأ كأم مصدرة، وأن تتوفر فيها إضاءة طبيعية أو اصطناعية كافية ومتجانسة (في حالة الإضاءة الاصطناعية يجب أن تكون كل المصابيح مغطاة لتفادي التلوث الفيزيائي في حالة كسرها).
- أن يكون كل قسم من أقسام المؤسسة مزود بأجهزة تكييف بالعدد والحجم الملائمين لمساحة القسم على أن تكون درجة الحرارة أقل من 25°م مع الالتزام بصيانتها وتنظيفها من الداخل والخارج بشكل دوري حتى نحافظ على كفاءتها.
- أن يزود المبنى بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار والأتربة وإزالة الهواء الملوث، وألا يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة، مع مراعاة أن تزود غرف الإنتاج بوسائل تهوية داخلية.
- أن تكون جميع الأجهزة والآلات المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية مصنعة من الصلب غير قابل للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.

- أن تكون عبوات تخزين المياه دائماً نظيفة.
- أن يتم التخلص من مياه الصرف بطريقة مناسبة ولا تؤدي إلى تلوث مياه الشرب أو الغذاء أو المنطقة المحيطة أو القائمين على تداول الأغذية.
- أن تكون جميع أسطح العمل التي تلامس الغذاء (الأدوات، وأسطح الطاولات، وأدوات تقطيع الأغذية، وأوعية المياه... الخ) من الصلب غير القابل للصدأ سهلة التنظيف والتطهير، بحالة جيدة ومصانة دائماً وأن يتم غسلها بالمياه الصالحة والمطهرات.
- لا يتم استعمال أية أوعية مع الغذاء يكون قد سبق استخدامها في التعامل مع المواد السامة أو الضارة بالصحة مثل المبيدات الحشرية أو البويات أو زيوت السيارات.
- ألا يتم تخزين أية وقود أو مواد سامة أو منتجات قابلة للاشتعال مباشرة مع الغذاء، وأن يتم العمل بقوانين السلامة التي تقررها الجهات ذات العلاقة.

#### ● اشتراطات التصنيع:

- أن يكون خط التصنيع مخصص لتصنيع الأغذية الحلال فقط ولا يجوز أن يتم استخدام خط التصنيع لأي مواد غير حلال.
- أن يتم توقيت عمليات التحضير حتى المنتج النهائي وعمليات التعبئة بصورة سريعة ومتابعة تحت الظروف التي تمنع تعرض المنتج للتلوث والفساد والتلف أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو التسمم مع سحب عينات دورية من خط الإنتاج ومن المنتج النهائي بطريقة عشوائية للتأكد من سلامة المنتج.
- أن تكون العمليات التصنيعية للمنتج مثل تداول المواد الخام والتحضير والتصنيع، الفحص والفرز والطبخ وغيرها مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية (SFDA.FD 21).
- يجب أن يتم ترميز المنتج النهائي بصورة واضحة توضح عملية التتبع ومكونات المواد الأولية ومصدرها والتي تم إنتاج المنتج النهائي منها.

● الشروط الخاصة بالمنتجات المجمدة:

- يجب أن تكون أجهزة التبريد من الكفاءة بمكان لتحقيق الانخفاض المطلوب في درجة الحرارة بسرعة للمنتج.
- يجب أن يكون نظام التجميد من الكفاءة بمكان للمحافظة على المنتجات داخل غرف التخزين في درجة حرارة لا تقل عن -١٨ م° بغض النظر عن الحرارة الخارجية.

● الشروط الخاصة بالمنتجات المطبوخة

- عندما تجرى عملية طبخ للمنتج بغرض الحد من تثبيط نمو الأحياء الدقيقة الممرضة أو للحاجة إليه في حفظ المنتج فيجب أن تتم معالجة الطبخ بصورة علمية.
- زمن ودرجة حرارة الطبخ يجب أن يشرف عليهما ويسجلا بواسطة العاملين المعنيين.
- يجب أن يعقب الطبخ تبريد سريع.
- يجب على المنشأة القيام بتحاليل ميكروبيولوجية لمنتجاتهم على فترات منتظمة كما ورد في المواصفات المذكورة في الاشتراطات العامة.

● الشروط الخاصة بتخزين الاغذية .

- يجب حفظ المنتجات في درجة الحرارة المناسبة خلال عملية التخزين.
- يجب حفظ المنتجات المجمدة في درجة حرارة ١٨ درجة مئوية تحت الصفر أو أقل من ذلك في جميع أجزاء المنتجات، مما يسمح باحتمال الارتفاع البسيط في درجة الحرارة وتذبذبها لتصل إلى درجة لا تزيد عن ٣ درجات مئوية خلال النقل.
- يجب حفظ الأنواع الأخرى من المنتجات التي تتم معالجتها في درجات الحرارة المحددة والمطلوبة لظروف محددة للتخزين.



- يجب ترتيب المنتجات المجمدة التي في المخزن بالإضافة إلى حاوية النقل بطريقة مناسبة مع الاحتفاظ بمساحة مناسبة حول الكراتين من اجل السماح بتدفق الهواء.
- يجب مناولة المنتجات من المخزن باستخدام طريقة ما يدخل أولاً يخرج أولاً (FIFO).
- يجب توفير الإنارة الكافية للمخزن الذي يتم فيه تخزين المنتجات.
- يجب تزويد المخزن بجهاز مراقبة درجة الحرارة ويكون هناك عرض لها في مكان يسهل قراءتها فيه بشرط الحصول على لوحة رسم مستمرة لدرجة الحرارة.
- يجب وضع جهاز الاستشعار الخاص بمراقبة الحرارة في أبعد نقطة عن جهاز التبريد.
- في حال تخزين أكثر من نوع من المنتجات الغذائية قد يؤدي إلى تلوثها أو التأثير عليها من الناحية الصحية، وما لم تكن معبأة بطريقة توفر حماية كافية لها. فيجب أن تحفظ منفصلة بطريق تضمن الحماية الكاملة لها من التلوث.

#### ● الشروط الخاصة بالمسائل العامة المتعلقة بالتصنيع.

- معايرة المعدات والأجهزة: يجب تنفيذ المعايرة للمعدات الضرورية على فترات منتظمة ويجب الاحتفاظ بالوثائق الضرورية لذلك.
- الكشف المعدني للمنتج النهائي: يجب أن يكون هناك جهاز للكشف عن المعادن في المنتج النهائي قبل - خروجه من المنشأة.
- المواد المضافة للأغذية: يسمح للمنشأة باستخدام تلك المواد المضافة للأغذية التي يتم اعتمادها من قبل اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء.

(د) متطلبات تحضير الغذاء:

متطلبات التحضير الأولي:

• الفاكهة والخضر:

- أن يتم فقط استخدام الفاكهة والخضر التي تم حمايتها من التلوث والمحفوظة بطريقة مناسبة
- أن يتم اختيار الفاكهة والخضر السليمة والمناسبة للاستهلاك الآدمي، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخاصة بالاشتراطات العامة للخضروات والفاكهة الطازجة SFDA.FD/GSO 123.
- أن يتم غسل وتطهير الفاكهة والخضر سواء التي تستخدم مباشرة أو كمكون غذائي.
- أن يتم تقشير وعصر و/ أو تقطيع الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة باستخدام أدوات وأجهزة مناسبة.
- أن يتم حفظ الفاكهة والخضر التي سبق تحضيرها في أوعية صحية مغطاة وعند درجة حرارة مناسبة.

• اللحوم والأسماك الطازجة:

- أن يتم إذابة اللحوم والأسماك المجمدة عند الضرورة في ثلاجة خاصة بالإذابة لا تتجاوز درجة حرارتها 4° م باستخدام حاويات من البلاستيك ذو درجة غذائية أو من الصلب غير القابل للصدأ، مزود بمصفاة أو غطاء محكم الغلق أثناء عملية إذابة اللحوم والأسماك والدواجن لفصل الدم الناتج عن عملية الإذابة عن باقي المواد الغذائية وذلك تفادياً لتلوثها، ويمكن استخدام الميكروويف للإسراع في عملية الإذابة، إذا كانت الكمية صغيرة على أن تطبخ مباشرة بعد الإذابة، ويتجنب الإذابة عند درجة حرارة الغرفة.
- أن يتم تداول اللحوم والأسماك الطازجة بطريقة تمنع حدوث التلوث التبادلي المباشر أو غير المباشر إلى أسطح العمل والأدوات والمنتجات الغذائية الأخرى، وأن يتم الالتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخاصة بدليل الممارسة الصحية لنقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة SFDA.FD/GSO 815 عند نقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.

- أن يتم تنظيف اللحوم والأسماك الطازجة بإزالة الأجزاء غير المرغوب فيها إذا اقتضى الأمر.
- أن يتم الالتزام بما جاء بالمواصفة الخاصة بدليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك SFDA.FD/GSO 1026 عند تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك.

#### • الأغذية الأخرى:

##### الجبن والسجق واللانشون والأغذية المشابهة.

- يتجنب ملامستها باليد وأن تكون كل الأدوات المستخدمة في التقطيع أو الطحن مناسبة، وأن يتجنب تعريضها لدرجة حرارة الغرفة.
- أن يتم تجهيز الكمية الضرورية والتي تكفي لعمل أربع ساعات بحد أقصى.
- ألا يظهر التغير على عبوات الأغذية والأغذية المعبأة (تآكل، تغير مرئي... الخ).
- ألا تحتوي الحبوب، الطحين، الملح والسكر والمنتجات المتشابهة على رطوبة واضحة، وأن يتم حفظها في أوعية مغطاة لمنع التغير والتلوث.
- ألا يتم استخدام البيض الخام في تجهيز أغذية أو مشروبات تُعد للاستهلاك المباشر والتي لا تطهى بعد ذلك، وأن يكون البيض المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية الخاصة ببيض الدجاج SFDA.FD/GSO 1002.

#### متطلبات التحضير النهائي:

- يحظر تجهيز مثل هذه الوجبات في الشوارع والأماكن الغير مرخصة.
- أن يتم طبخ الأغذية بدرجة حرارة كافية: يجب أن تصل درجة حرارة مركز المادة الغذائية خلال طبخها إلى 75°م كحد أدنى.
- أن يتم حماية الغذاء بعد الطبخ من كل مصادر التلوث، وإذا كان هذا الغذاء المجهز يتم تتبيله بمكونات غير مطبوخة، فيكون ذلك قبل الاستهلاك المباشر.

- ألا يزيد الوقت بين تحضير الغذاء واستهلاكه على ما يلي:
  - أ. حتى ٦ ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق ٦٠°م.
  - ب. حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة لا تزيد على 4°م على ألا يزيد الوقت على ساعتين حتى يصل الغذاء الساخن إلى درجة حرارة ٤°م.
  - ج. أن يتم إعادة تسخين الأغذية المبردة مرة واحدة فقط بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحراري ٧٥°م كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر.
  - د. أن يتم تجهيز الساندويتشات وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
  - هـ. أن يتم تجهيز السلطات الطازجة والفواكه الطازجة وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
  - و. أن يتم حفظ السلطات الطازجة (الخضروات بكريم السلطة أو الجبن أو اللانشون ... الخ) عند درجة حرارة لا تزيد على ٥°م بعد تجهيزها للاستهلاك.
  - ز. أن يتم حفظ الأغذية التي تطبخ أو تسخن مباشرة قبل الاستهلاك عند درجة حرارة أقل من ٥°م.

#### اشتراطات النقل:

- مع عدم الإخلال باللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 323) "اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" (مرفق).
- أن يتم نقل وشحن الأغذية الجاهزة في حاويات مباشرة إلى المملكة ولا يسمح بشحنها إلى بلد ثالث.
- أن تكون مطابقة للوائح الفنية والمواصفات الخاصة بنقل كل نوع من المنتجات الغذائية.
- أن تكون وسائل نقل الأغذية المحضرة منفصلة ومحمية من الشمس المباشرة، الأتربة، الأمطار والملوثات الأخرى.
- أن تكون وسائل نقل الأغذية مصنوعة ومجهزة ومخصصة لنقل الغذاء.
- أن تكون وسائل نقل فضلات الغذاء منفصلة عن وسائل نقل الأغذية الجاهزة.
- أن يتم نقل الأغذية في أوعية مناسبة (مصنوعة من مادة المعدن غير قابل للصدأ وغير سامة وسهلة التنظيف والتطهير) ومحكمة الغلق ومحمية من التلوث.

- يتم ضبط درجة الحرارة مع تجنب التعرض لدرجة حرارة الغرفة للأغذية التي تحفظ ساخنة أو باردة.
- أن يتم حفظ الغذاء في صناديق حرارية تحفظ درجة الحرارة إذا زادت فترة النقل على ساعتين.
- يراعى عدم الخلط عند نقل الصناديق الحرارية للأغذية التي تنقل ساخنة عن الاغذية التي تنقل مبردة.
- يجب أن يتم نقل المنتج النهائي بحاويات مبردة او مجمدة وفق طبيعة حفظ المنتج.
- أن تكون الحاويات مزودة بقارئ حراري طوال رحلة الشحن.

#### اشتراطات التعبئة والتغليف:

- أن تكون مواد التعبئة والتغليف مطابقة لمتطلبات اللوائح الفنية التالية:
- عبوات المواد الغذائية – الجزء الاول: اشتراطات عامة (SFDA. FD 839).
- عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة (SFDA. FD 1863).
- أن يتم لف تغليف الأغذية الجاهزة للأكل في ورق و/أو بلاستيك ذو درجة غذائية لم يسبق استخدامه وغير ملوث، ويمنع استخدام الأوراق أو البلاستيك المطبوع.
- أن تتم عملية التعبئة تحت تفريغ في عبوات مصنعة من رقائق الألومنيوم المبطنة من الداخل والخارج على أن تكون ذات استخدام غذائي.
- أن تحتوي غلاف الوجبة الجاهزة على شريط حساس الحرارة (Heat Sensitive Strap) من مكان تصنيعها وحتى وصولها للمستهلك.
- أن يتم تداول الأغذية والمشروبات باستعمال الأطباق والأدوات والأكواب التي تستعمل لمرة واحدة.
- يجب أن يتم تعبئة المنتج النهائي بمواد تعبئة وتغليف غير قابلة للتلف وتكون قابلة لتحمل ظروف النقل والتخزين طوال فترة الصلاحية.
- أن تكون من مواد آمنة ولا تؤثر على المنتج النهائي.
- أن تكون الأدوات المستخدمة في تعبئة وتغليف الأغذية الجاهزة ذات درجة غذائية.

#### بطاقة البيانات:

- يجب أن تكون بطاقة البيانات مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية الخاصة ببطاقات المواد الغذائية المعبأة (SFSA.FD/GSO 9).
- كتابة فترات صلاحية المنتجات الغذائية طبقاً للوائح والمواصفات (SFDA.FD 150-1) و(SFDA.FD/GDO 150-2).
- يجب أن توضح تعليمات التخزين والاستخدام على الأغذية طبقاً للقواعد الصحية.
- لا يسمح بوضع أي شعارات دينية أو ادعاءات أو إحياءات على بطاقة المنتج.
- الالتزام بما نصت عليه اللائحة الخاصة باشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة SFDA.FD 2333.

#### ملاحظة:

سيتم تطبيق لائحة الغرامات المنصوص عليها بنظام الغذاء في حال عدم الالتزام بالاشتراطات.

## ثانياً: اشتراطات ومتطلبات إنتاج الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك

آلية وشروط ومتطلبات ترخيص (مصنع غذائي محلي) لإنتاج الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك  
(أ) المتطلبات:

١. أن يكون المصنع المحلي حاصل على ترخيص مصنع غذائي لمزواله النشاط (نشاط صنع الوجبات الجاهزة) من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء ساري الصلاحية.
٢. أن يكون المصنع المحلي حاصل على شهادة الايزو (٢٢٠٠٠) سارية الصلاحية.
٣. تسجيل جميع المنتجات الغذائية في الموقع الإلكتروني للهيئة.

### (ب) آلية الحصول على الترخيص:

١. تقديم طلب للهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على الترخيص المبدئي لغرض مراجعة الجهات الحكومية المعنية مثل:
  - وزارة الشؤون البلدية والقروية أو الدفاع المدني (إذا كان الموقع خارج المدن الصناعية) للحصول على الموافقة الخاصة بالموقع بناء على ما نص عليه قرار مجلس الوزراء رقم (١٨١) وموافقة الدفاع المدني.
  - الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية أو هيئة المدن الاقتصادية، (إذا كان الموقع داخل المدن الصناعية) للحصول على الموافقة الخاصة بالموقع.
  - وزارة الطاقة والصناعة والثروة المعدنية للحصول على الترخيص الصناعي النهائي.
٢. تقوم المنشأة بالتسجيل في النظام الإلكتروني لتسجيل وترخيص المنشآت والمنتجات الغذائية المحلية بعد إرفاق جميع الموافقات من الجهات الحكومية المعنية والمذكورة في البند رقم (١).
٣. الحصول على الموافقة النهائية (ترخيص مزاوله النشاط) من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

(ج) الشروط والمستندات:

• الشروط

١. أن تقع الأرض المراد أنشاء المصنع عليها داخل إحدى المدن الصناعية التابعة للهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية أو مدينة الملك عبدالله الاقتصادية، الوادي الصناعي برباغ وفق ما نص عليه قرار مجلس الوزراء رقم (١٨١) وتاريخ ١٤٣٤/٦/٥هـ في الفقرة (د) من البند (رقم ٢) "لا يسمح ولا يرخص بأنشاء أو تشغيل أي مصنع، أو ممارسة أي نشاط صناعي يقع خارج نطاق المواقع المخصصة للأنشطة الصناعية، سواء داخل المدن أو خارجها، وفقاً للفقرتين (أ) و (ب) من هذا البند، إلا إذا كان المصنع أو النشاط الصناعي مرتبطاً بمواد خام طبيعية أو مصادر طبيعية أو إنتاج حيواني زراعي، فيمكن الترخيص بأنشاءها في المواقع التي تتوافر فيها تلك المواد أو المصادر، مع إلزام المصنع بمراعاة المعايير البيئية والصحية وفقاً لما تقرره الجهات المختصة بذلك".

٢. الالتزام بتطبيق الدليل الإرشادي الفني لترخيص مصانع الأغذية، ويمكن الحصول على الدليل الإرشادي عبر الرابط:



<https://www.sfda.gov.sa/ar/food/eservices/Documents/food-Inspection-887.pdf>

٣. الحصول على شهادة الايزو (٢٢٠٠٠) وتكون سارية الصلاحية.
٤. أن يتم تسجيل جميع المنتجات الغذائية في الموقع الإلكتروني الخاص بالهيئة وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بالمنتج.
٥. الالتزام باللوائح والمواصفات القياسية التالية في المنشأة والمواد الأولية واثناء التحضير والمنتج النهائي:
  - "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" SFDA.FD 21.
  - بطاقة المواد الغذائية المعبأة" SFDA FD/GSO 9.
  - بطاقات المواد المعبأة المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية SFDA FD/GSO 2281.
  - "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" SFDA FD/GSO168.
  - ارشادات لتطبيقات الاسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا" ليستيريا مونوسيتوجينيس" في الأغذية SFDA.FD/GSO/CAC 61.
  - المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية SFDA.FD/GSO 1016.
  - الملوثات والسموم في الأغذية SFDA.FD/ CAC 193.



- المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية SFDA.FD/GSO 2500 .
- الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية SFDA.FD 382 .
- الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية SFDA.FD/ GSO 2481 .
- الالتزام بالمواصفات القياسية واللوائح الفنية ذات العلاقة المعتمدة والخاصة بالمنشأة والمنتجات الغذائية المراد انتاجها ويمكن الحصول على المواصفات واللوائح الفنية المعتمدة سواءً عبر الموقع الإلكتروني لهيئة التقييس الخليجية ([www.gso.org.sa](http://www.gso.org.sa)) أو عن طريق الموقع الإلكتروني للهيئة العامة للغذاء والدواء ([www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)).

• المستندات المطلوبة لتقديم طلب الترخيص المبدئي:

- الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة ([www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)) < الخدمات الإلكترونية > الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية < خدمة ترخيص مصنع أغذية وتعبئة النماذج التالية:
١. تعبئة خطاب طلب الترخيص المبدئي لترخيص مصنع أغذية.
  ٢. نموذج التفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة مصدق من الغرفة التجارية (في حال لم يكن صاحب الطلب نفسه).
  ٣. صورة من الهوية الوطنية/ الإقامة للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة (في حال وجود تفويض).
  ٤. صورة من السجل التجاري ساري الصلاحية موضح فيها نشاط إنتاج وتصنيع المواد الغذائية/ صنع الوجبات الجاهزة.
  ٥. صورة من الترخيص الصناعي المبدئي للنشاط ساري الصلاحية.
  ٦. صورة من الهوية الوطنية للسعوديين أو صورة الإقامة (للمستثمر الأجنبي السعودي).
  ٧. صورة من الترخيص الاستثماري ساري الصلاحية (في حالة المستثمر الأجنبي).
  ٨. صورة من صك الأرض (المزرعة) أو عقد الإيجار موضح به مساحة المزرعة (في حال وجود المصنع على أرض زراعية) أو عقد هيئة المدن الصناعية (مدن) أو المدن الاقتصادية.

٩. عدم الإخلال بما جاء في المواصفة الخليجية رقم (١٩٨٤/٢١) الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" البند رقم ١/٢/٤ "الخاص باشتراطات الموقع".

(د) طريقة تقديم الطلب للحصول على ترخيص مزاولة النشاط النهائي عبر النظام الإلكتروني الخاص بالهيئة:

١. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa).
٢. اختيار الخدمات الإلكترونية.
٣. اختيار خدمات قطاع الغذاء (الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية).
٤. اختيار رابط الخدمة.
٥. تعبئة نموذج (أنشاء حساب جديد) وإرساله عبر النظام.
٦. استلام رمز التفعيل الخاص بالحساب عبر البريد الإلكتروني في النظام ومن ثم تفعيل الحساب.
٧. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنشأة الغذائية بخطواتها السبعة:
  - الخطوة الأولى: معلومات المنشأة.
  - الخطوة الثانية: عنوان الإدارة الرئيسية.
  - الخطوة الثالثة: نشاطات المنشأة.
  - الخطوة الرابعة: معلومات الإنتاج.
  - الخطوة الخامسة: أنظمة سلامة الغذاء.
  - الخطوة السادسة: المستندات الرسمية.
  - الخطوة السابعة: الموافقة.
٨. يتم إرسال طلب تسجيل المنشأة الغذائية عبر النظام.
٩. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنتجات الغذائية.

(هـ) آلية تجديد ترخيص مزاولة النشاط:

١. على المنشأة التقدم بطلب تجديد للترخيص قبل ٦٠ يوماً من تاريخ انتهاء الترخيص الساري.
٢. تقديم طلب تجديد الترخيص ورفاق نسخة من السجل التجاري ونسخة من الترخيص الصناعي النهائي عبر ارسال بريد الكتروني للإدارة على الرابط (Lmrd.food@sfda.gov.sa)
٣. زيارة المنشأة من قبل مفتشي الهيئة العامة للغذاء والدواء للتأكد من تطبيق المصنع للاشتراطات الفنية والتأكد من مطابقة المنتج للوائح الفنية والمواصفات.
٤. إصدار المقابل المالي لترخيص مزاولة النشاط في حال تمت موافقة إدارة التفتيش بالهيئة العامة للغذاء والدواء.
٥. الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

(و) مدة الترخيص:

يمكن للمستثمر اختيار مدة الترخيص سنة، سنتين أو ٣ سنوات.

## ثالثاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص (مستودع غذائي) لتخزين الأغذية الجاهزة المعدة

### للاستهلاك

#### (أ) المتطلبات:

أن يكون المستودع حاصل على ترخيص مستودع غذائي لمزواله النشاط (نشاط تخزين الأغذية) من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء ساري الصلاحية.

#### (ب) آلية الحصول على الترخيص المبدئي:

يكون التقديم لنشاط المستودعات ومراكز توزيع الأغذية الواقعة خارج المدن الصناعية عبر منصة بلدي الإلكتروني التابع لوزارة الشؤون البلدية والقروية، وفي حال كإن موقع المستودع/ مركز التوزيع داخل المدن الصناعية التابع لهيئة المدن الصناعية يتم تقديم الطلب للهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على الموافقة الخاصة بالموقع من خلال الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa) < الخدمات الإلكترونية < الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية < خدمة ترخيص مستودعات ومراكز توزيع الاغذية "جديد" وتعبئة النماذج التالية:

- تعبئة خطاب طلب الموافقة المبدئية لترخيص مستودع أو مركز توزيع أغذية.
- تعبئة نموذج طلب الموافقة المبدئية لترخيص مستودع أو مركز توزيع أغذية.
- نموذج التفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة مصدق من الغرفة التجارية (نموذج تفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة).
- صورة من الهوية الوطنية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة.
- صورة من السجل التجاري ساري الصلاحية موضح فيها نشاط بيع/استيراد تصدير/تخزين مواد غذائية.
- صورة من الهوية الوطنية للسعوديين أو صورة الإقامة (للمستثمر الأجنبي).

ملاحظة: لا يحق للمنشأة البدء في ممارسة نشاطها إلا بعد الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

- تقوم الهيئة العامة للغذاء والدواء بإصدار ترخيص مبدئي.
- تقوم المنشأة باستكمال باقي الاجراءات مع وزارة الشؤون البلدية والقروية والدفاع المدني والحصول على رخصة الدفاع المدني والبلدية للمستودع أو مركز التوزيع.
- بعد استيفاء المنشأة جميع المتطلبات تتقدم المنشأة بطلب للهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على رخصة مزاولة نشاط مرفق به صورة من رخصة الدفاع المدني وصورة من رخصة البلدية وصورة من السجل التجاري.
- يتم تحديد موعد لزيارة تفتيشية من قبل مفتشي الهيئة العامة للغذاء والدواء للشخص على الموقع والتأكد من تطبيق المنشأة للاشتراطات الفنية الخاصة بالنشاط.
- الحصول على الموافقة النهائية (ترخيص مزاولة النشاط) من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

### (ج) آلية الحصول على الترخيص النهائي:

- الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة ([www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)) < الخدمات الإلكترونية > الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية < خدمة "قائم" ترخيص مستودعات ومراكز توزيع الاغذية وتعبئة النماذج التالية:

١. تعبئة خطاب طلب الموافقة لتجديد ترخيص مستودع أو مركز توزيع أغذية.
٢. نموذج تفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة.
٣. صورة من الهوية الوطنية للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة.
٤. صورة من السجل التجاري ساري الصلاحية موضح فيها نشاط بيع/استيراد تصدير/تخزين مواد غذائية.
٥. صور من رخصة البلدية
٦. صورة من رخصة الدفاع المدني
٧. صورة من الهوية الوطنية للسعوديين أو صورة الإقامة (للمستثمر الأجنبي).
٨. تقديم الطلب للهيئة العامة للغذاء والدواء
٩. مراجعة الطلب والتأكد من اكتمال المتطلبات.

١٠. تتم الزيارة التفتيشية من قبل مفتشي الهيئة العامة للغذاء والدواء للتأكد من تطبيق المنشأة للاشتراطات الصحية الخاصة بـ المستودع/مركز توزيع.
١١. الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

#### (د) الشروط والمستندات:

##### • الشروط:

١. أن يكون موقع المستودع أو مركز التوزيع مطابقاً لاشتراطات الجهة المانحة للموافقة المبدئية على الموقع (وزارة الشؤون البلدية والقروية، الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية).
٢. الالتزام بالمواصفات القياسية التالية:
  - اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 168) "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" (مرفق).
  - اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 323) "اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" (مرفق).
  - واللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 969) " مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية- الجزء الثاني: المتطلبات العامة (مرفق).
  - المواصفة القياسية الخليجية (SFDA.FD/GSO 968) "مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية" الجزء الأول: التعاريف والتصنيف والمصطلحات. (مرفق).
  - المواصفة القياسية الخليجية (GSO 21) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" (مرفق).
  - المواصفة القياسية الخليجية (GSO 9) " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " (مرفق).

#### (هـ) آلية تجديد ترخيص مزاولة النشاط

١. على المنشأة التقديم بطلب تجديد للترخيص قبل ٦٠ يوماً من تاريخ انتهاء الترخيص الساري.
٢. تقديم طلب تجديد الترخيص ورفاق نسخة من السجل التجاري ونسخة من الترخيص الصناعي النهائي عبر ارسال بريد الكتروني للإدارة على الرابط (Lmrd.food@sfda.gov.sa).

٣. زيارة المنشأة من قبل مفتشي الهيئة العامة للغذاء والدواء للتأكد من تطبيق المستودع/ مركز التوزيع للاشتراطات الفنية والتأكد من مطابقة المنتج للوائح الفنية والمواصفات.
٤. إصدار المقابل المالي لترخيص مزاولة النشاط في حال تمت موافقة إدارة التفتيش بالهيئة العامة للغذاء والدواء.
٥. الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

**(و) مدة الترخيص:**

يمكن للمستثمر اختيار مدة الترخيص سنة، سنتين أو ٣ سنوات.

### رابعاً: اشتراطات ومتطلبات استيراد الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك

- (أ) اشتراطات عامة للمنشأة الخارجية المصدرة للأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك:
- يجب أن تكون الوجبات من منشأة معتمدة لدى الهيئة ومعلن عنها في الموقع الخارجي للهيئة.
  - مطابقة المنشأة لجميع متطلبات اللائحة الفنية (SFDA.FD 21).
  - تطبيق مواصفة ارشادات لتطبيقات الاسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا مونوسيتوجينيس" في الأغذية SFDA.FD/GSO/CAC 61.
  - أن تكون المنشأة حاصلة على شهادة الجودة ISO 22000 أو ما يعادلها من أحد الجهات المعتمدة دولياً.
  - أن يكون لدى المنشأة برنامج رقابي للملوثات وأن تكون النتائج والحدود المسموح بها مطابقة للوائح الفنية والمواصفات التالية:
    - المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية SFDA.FD/GSO 1016.
    - الملوثات والسموم في الأغذية SFDA.FD/ CAC 193.
    - المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية SFDA.FD/GSO 2500.
    - الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية SFDA.FD 38.
    - الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية SFDA.FD/ GSO 2481.
    - أن يكون لدى المنشأة برنامج مجدول للتدقيق الداخلي يلي ما يلي:
      - جدول زمني للتدقيق على المنشأة بشكل كامل على الأقل ٤ مرات مختلفة.
      - أن يتم تحديد المخاطر الغذائية وفق أسس علمية لخطوط الإنتاج على أن يتم تقديم الخطة للهيئة للدراسة والمراجعة.
      - أن يشمل البرنامج خطة الهاسب، والخطة التصحيحية، وخطة سلامة الغذاء، برنامج النظافة العامة وبرنامج مكافحة الحشرات وغيرها من البرامج المعتمدة في المنشأة.
  - يجب أن يكون لدى المنشأة مدير خبير بسلامة الغذاء وأن يكون هو حلقة التواصل مع الهيئة
  - أن يتوفر لدى المنشأة نظام لإدارة جودة للمنتج المراد للتصدير.



- يجب تطبيق نظام التتبع بحيث يمكن للمنشأة تتبع المواد الخام والمكونات الداخلة في التصنيع والمنتج النهائي من خلال جميع المراحل تشمل استلام المواد الأولية والإنتاج والمنتج النهائي والتخزين والتوزيع. ومورد المادة الخام والعملاء الموزعين للمنتج النهائي. ويجب أن يكون فعال في جميع مراحل الإنتاج والتجهيز والتوزيع من خلال تسجيل جميع رموز الدفعات بطريقة منتظمة على جميع المنتجات الغذائية وبطاقات بيانات المنتج. ويجب حفظ جميع الوثائق والسجلات التي تقوم بأنشائها كجزء من نشاط تتبع الغذاء إلى توثيق العلاقة بين المادة الخام والمنتج النهائي بوضوح. يجب الاحتفاظ بتفاصيل التتبع بتنسيق يسمح بالوصول السهل وفي الوقت المناسب إلى المعلومات بشكل عام، يجب أن تكون جميع معلومات ووثائق تتبع الغذاء متاحة ويمكن استرجاعها في غضون ساعات. كما يجب عمل اختبارات لكل دفعة قبل تسليمها للموزع للتأكد من نظام التتبع.

#### (ب) متطلبات الفسخ:

المستندات الواجب توفرها مع الإرسالية:

- شهادات الذبح الحلال.
- شهادة الحلال.
- التحاليل التي تم اجراءها على المواد الأولية والمنتج النهائي.
- الشهادة الصحية وفق متطلبات المملكة تختلف حسب الدولة يتم اعتمادها في حينه.
- قائمة بجميع الأصناف في الإرسالية.
- يسمح الاستيراد فقط من البلدان التي لا يوجد عليها حظر كلي صادر من الهيئة أو من المنظمات الدولية (OIE) أو (WHO).
- أن يتم توضيح مصدر اللحوم أو الأسماك المستخدمة بما يتوافق مع اشتراطات الهيئة.

## خامساً: اشتراطات ومتطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك

(أ) متطلبات وآلية تسجيل الأغذية الجاهزة المستوردة:

١. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa).
٢. اختيار الخدمات الإلكترونية.
٣. اختيار خدمات قطاع الغذاء (الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المستورد).
٤. الدخول على رابط الخدمة، ويتطلب فتح الحساب توفير البيانات التالية:
  - أ. صورة السجل التجاري سارية المفعول ويتضمن النشاط (تجارة مواد غذائية).
  - ب. تعبئة نموذج تفويض بفتح الحساب، ويتم طباعته على الورق الرسمي للمنشأة وتصديقه من الغرفة التجارية الصناعية.
  - ج. استكمال فتح الحساب الإلكتروني وتحميل البيانات حسب ما تم ذكره في النقاط (أ) و (ب) أعلاه وإرسال الطلب.
  ٥. تفعيل الحساب من خلال رابط التفعيل الوارد عن طريق البريد الإلكتروني والدخول باسم المستخدم وكلمة السر.
  ٦. تسجيل المنتج الغذائي (الوجبة الجاهزة) من خلال اختيار (تسجيل منتج) في قائمة المنتجات في أعلى صفحة النظام الإلكتروني.
  ٧. تعبئة كافة الحقول وتحميل صورة بطاقة المنتج وصورة المنتج.
  ٨. توقيع الإقرار الخاص بتسجيل المنتج وإرسال الطلب.
  ٩. بعد استلام رسالة عن طريق البريد الإلكتروني بتسجيل المنتج، يمكن استكمال باقي الإجراءات لاستيراد المنتجات المرغوب استيرادها.
  ١٠. عند استلام بيانات فاتورة الشراء من بلد المنشأ، يمكن تقديم (إخطار مسبق) من قائمة الفسخ الإلكتروني في صفحة النظام الإلكتروني لتسجيل الغذاء.
  ١١. يقوم المستورد بإضافة المخلص الجمركي، وفي هذه الحالة يجب أن يكون المخلص الجمركي مسجلاً لدى الهيئة.
  ١٢. تقديم إخطار مسبق وذلك بإدخال بيانات فاتورة الشراء.
  ١٣. اختيار المنتج الغذائي المسجل مسبقاً لدى الهيئة ضمن قوائم المنتجات.

١٤. إدخال بيانات الوارد الفعلي للإرسالية بالأوزن والكميات وأرقام التسلسل في الفاتورة.
١٥. حفظ البيانات وإرسال معلومات الإخطار إلكترونياً إلى المخلص الجمركي.
١٦. يقوم المخلص الجمركي بإضافة رقم البيان الجمركي وتاريخه واسم الجمرك الواردة عن طريقه الإرسالية.
١٧. يتحقق المخلص من الأوزان وعدد الطرود ويقوم بتعديلها حسب المعلومات المتاحة من أنظمة الجمارك.
١٨. يقوم المخلص بالحفظ وبالتالي يرسل طلب التفتيش إلكترونياً إلى إدارة التفتيش في المنفذ لاستكمال باقي الإجراءات.
١٩. بالالتزام بإحضار أصول الشهادات الصحية الذبح الحلال أو شهادة الحلال الأصل للمنتجات مع ضرورة الالتزام بالنماذج المعتمدة كل حسب الدولة المراد الاستيراد منها.
٢٠. أن يتم الاستيراد من المنشآت المعتمدة فقط ولا يعاد النظر في حالة مخالفة ذلك.

(ب) متطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المصنعة محلياً:

١. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa).
٢. اختيار الخدمات الإلكترونية.
٣. اختيار خدمات قطاع الغذاء (الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية).
٤. اختيار رابط الخدمة.
٥. تعبئة نموذج (أنشاء حساب جديد) وإرساله عبر النظام.
٦. استلام رمز التفعيل الخاص بالحساب عبر البريد الإلكتروني في النظام ومن ثم تفعيل الحساب.
٧. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنشأة الغذائية بخطواتها السبعة:
  - الخطوة الأولى: معلومات المنشأة.
  - الخطوة الثانية: عنوان الإدارة الرئيسية.
  - الخطوة الثالثة: نشاطات المنشأة.
  - الخطوة الرابعة: معلومات الإنتاج.
  - الخطوة الخامسة: أنظمة سلامة الغذاء.

- الخطوة السادسة: المستندات الرسمية.
- الخطوة السابعة: الموافقة.
- ٨. يتم إرسال طلب تسجيل المنشأة الغذائية عبر النظام.
- ٩. تسجيل المنتج الغذائي (الوجبة الجاهزة) من خلال اختيار (تسجيل منتج) في قائمة المنتجات في أعلى صفحة النظام الإلكتروني.
- ١٠. تعبئة كافة الحقول وتحميل صورة بطاقة المنتج وصورة المنتج.
- ١١. توقيع الإقرار الخاص بتسجيل المنتج وإرسال الطلب.

سادساً: روابط الخدمات

١. آلية اعتماد المنشآت الخارجية.



[https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement\\_food/Documents/foodAdoptionCan.pdf](https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Documents/foodAdoptionCan.pdf)

٢. قائمة المنشأة المعتمدة.



[https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement\\_food/Pages/EDOIFC-MeatAndImportingCountries.aspx](https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Pages/EDOIFC-MeatAndImportingCountries.aspx)

٣. آلية التحقق من مطابقة المنشأة.



[https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement\\_food/Documents/SelfAudit.docx](https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Documents/SelfAudit.docx)

٤. للتحقق من البرنامج الرقابي.



[https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement\\_food/Documents/Country\\_Questionnaire\\_v5.docx](https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Documents/Country_Questionnaire_v5.docx)