

## اللائحة التنظيمية لحماية الأغذية من المخاطر المتعمدة

الصادرة بقرار مجلس الإدارة رقم (٢-٢٩-١٤٤٣) وتاريخ ١٩/٢/١٤٤٣ هـ

## المحتويات

٣	الباب الأول: النطاق والمشروعية – التعريفات- مؤهلات الأفراد .....
٣	المادة الأولى: النطاق والمشروعية .....
٣	المادة الثانية: التعريفات .....
٤	المادة الثالثة: مؤهلات من يقوم بإعداد ومتابعة خطة حماية الأغذية وآلية القيام بها .....
٥	الباب الثاني: إجراءات خطة حماية الأغذية .....
٥	المادة الرابعة: تحديد وتقييم نقاط الضعف .....
٥	المادة الخامسة: إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف .....
٦	المادة السادسة: أنشطة مراقبة إجراءات خطة حماية الأغذية .....
٦	المادة السابعة: الإجراءات التصحيحية لحماية الأغذية .....
٦	المادة الثامنة: التحقق من خطة حماية الأغذية .....
٧	المادة التاسعة: إعادة التقييم .....
٧	الباب الثالث: متطلبات إنشاء السجلات وحفظها .....
٧	المادة العاشرة: متطلبات عامة للحفظ .....
٨	المادة الحادية عشر: متطلبات إضافية لخطة حماية الأغذية .....
٨	الباب الرابع: أحكام عامة .....
٨	المادة الثانية عشر: .....

## الباب الأول: النطاق والمشروعية – التعريفات – مؤهلات الأفراد

### المادة الأولى: النطاق والمشروعية

تنطبق هذه اللائحة على المنشأة الغذائية التي تقوم بتصنيع أو معالجة أو تعبأة أو تخزين المنتجات الغذائية، استناداً إلى المادة التاسعة والعشرون من نظام الغذاء والتي نصت على "للهيئة اعتماد المنهج الوقائي المناسب لضمان سلامة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ولها في سبيل ذلك فرض النظم الفنية الكفيلة بتحقيقه".

### المادة الثانية: التعريفات

تطبق التعريفات الواردة في نظام الغذاء في المملكة بالإضافة إلى التعريفات الواردة -لغرض هذه اللائحة- كما يلي:

- المنشأة: منشأة غذائية محلية تقوم بتصنيع أو معالجة أو تعبأة أو تخزين المنتجات الغذائية المعدة للاستهلاك، وتضم ٥ عاملين أو أكثر في خط الإنتاج.
- نقاط الضعف: هي تلك النقطة أو الخطوة أو الإجراء في عمليات تصنيع وتداول الأغذية حيث توجد ثغرة أو احتمالية مرتفعة لإحداث تخريب متعمد وتتطلب اتخاذ استراتيجيات/إجراءات لمنع أو تقليل احتمالية الضرر الناتج.
- الملوث: يقصد به أي عامل ميكروبي أو كيميائي أو فيزيائي أو إشعاعي يمكن إضافته بشكل متعمد إلى الأغذية لإحداث مرض أو إصابة أو الوفاة أو للإضرار بسمعة المنشأة الغذائية.
- خطة حماية الأغذية: هي الوثيقة التي تتضمن الإجراءات المتخذة لمنع أو تقليل أعمال التلوث أو التخريب المتعمدة التي تهدف لإلحاق ضرر واسع النطاق إما على الصحة العامة أو على سمعة المنشأة الغذائية وعلامتها التجارية من خلال استخدام الأغذية كوسيلة لتنفيذ تلك الأعمال.
- إدارة المخاطر المتعمدة: نهج منظم لتحديد وتقييم وإدارة المخاطر المتعمدة المحتملة من خلال تبني عملية لتحديث ومراجعة التقييم بانتظام بناءً على التطورات الجديدة أو الإجراءات المتخذة.
- إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف: الممارسات التي يتم تنفيذها لتقليل أو منع محاولات التخريب/إحداث الضرر في نقاط الضعف التي تم تحديدها بعد تقييم المخاطر والتهديدات.
- مراقبة أنشطة خطة حماية الأغذية: هي تلك الإجراءات المتخذة لمتابعة وتقييم ما إذا كانت استراتيجيات/إجراءات التقليل من المخاطر المتعمدة تعمل على النحو المطلوب وتتم بمعدل تكرار كافٍ لاكتشاف وتصحيح أي خطأ محتمل.
- الإجراءات التصحيحية: هي الإجراءات التي تتخذ لتحديد الأسباب التي أدت إلى أخطاء في تنفيذ إجراءات حماية الأغذية، والعمل على إزالتها وتصحيح الآثار المترتبة على ذلك بشكل يضمن منع حدوث تلك الأخطاء مرة أخرى.

- إجراءات التحقق: هي الإجراءات التي يتم اتخاذها للتأكد من تنفيذ استراتيجيات/إجراءات التقليل من المخاطر المتعمدة بشكل صحيح وتقليل أو منع الخطر المحتمل من نقاط الضعف الأقل حصانة.
- الفرد المؤهل: هو الشخص الذي يمتلك المؤهلات والتدريب وفق ما ورد في الفقرة (أ) من المادة الثالثة من هذه اللائحة.
- التخزين: هو حيازة الأغذية، ويتضمن أيضاً الأنشطة التي تتم بشكل عرضي لتخزين الأغذية مثل الأنشطة التي يتم إجراؤها للتخزين الآمن أو الفعال، مثل التبخير والتجفيف/ تجفيف السلع الزراعية الخام. ويشمل أيضاً المخازن والمستودعات وخزانات تخزين السوائل.
- التصنيع أو المعالجة: هو إعداد الأغذية من مكون واحد أو أكثر، أو تركيبها أو تعديلها أو تجهيزها، ومن أمثلة التصنيع أو المعالجة الطهي والتبريد والتقطيع والتقطير والتجفيف والتبخير واستخلاص العصير والمجانسة ووضع البطاقة التعريفية والخلط والتغليف والبسترة والتقشير والتزيين والغسل والتشميع.
- التعبئة: وضع الأغذية في حاوية أو مستوعب بخلاف تغليف الأغذية، كما يتضمن إعادة التعبئة والأنشطة التي تتم بشكل عرضي لتعبئة أو إعادة تعبئة الأغذية مثل الفرز والتصنيف والوزن أو النقل العرضي للتعبئة، ولكن لا يشمل الأنشطة التي تحول سلعة زراعية خام إلى أغذية مصنعة.

#### المادة الثالثة: مؤهلات من يقوم بإعداد ومتابعة خطة حماية الأغذية وآلية القيام بها

أ. أن يحمل الشهادات والمؤهلات التالية:

1. درجة علمية في إحدى التخصصات ذات العلاقة (علوم الأغذية، التصنيع الغذائي، تكنولوجيا التصنيع، هندسة الإنتاج، الطب البيطري، العلوم الزراعية، ونحوها)
2. شهادة في مبادئ سلامة الغذاء
3. شهادة في إدارة حماية الأغذية
4. شهادة في إدارة المخاطر

ب. آلية القيام بإعداد ومتابعة خطة حماية الأغذية:

1. تحديد وتقييم نقاط الضعف وفقاً لما ورد في المادة الخامسة
2. تحديد وشرح إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف وفقاً لما ورد في المادة السادسة.
3. تحديد أنشطة مراقبة إجراءات حماية الأغذية وفقاً لما ورد في المادة السابعة.
4. تحديد الإجراءات التصحيحية وفقاً لما ورد في المادة الثامنة.
5. التحقق من خطة حماية الأغذية وفقاً لما ورد في المادة التاسعة.
6. إعادة التقييم لخطة حماية الأغذية وفقاً لما ورد في المادة العاشرة.

ج. أن يكون من يقوم بهذا العمل على وظيفة إشرافية على الأقل.

## الباب الثاني: إجراءات خطة حماية الأغذية

### المادة الرابعة: تحديد وتقييم نقاط الضعف

- أ. يجب تحديد وتقييم نقاط الضعف لكل نقطة أو خطوة أو إجراء في عملية الإنتاج سواءً داخل نطاق المنشأة أو سلسلة الإمداد لتحديد نقاط الضعف الأكثر خطراً، وهذه الطرق المناسبة يجب أن تتضمن على الأقل تقييماً لما يلي:
1. التأثير المحتمل على الصحة العامة (مثل: مدى خطورة التلوث والنطاق) في حال تمت إضافة ملوث بشكل متعمد يمثل شكل من أشكال التهديد للصحة العامة.
  2. إمكانية الوصول للمنتج/النقطة الأكثر ضعفاً
  3. القدرة على التلويث/إحداث الضرر المتعمد بنجاح
- ب. يجب أن يأخذ التقييم بعين الاعتبار إمكانية التلويث/إحداث الضرر المتعمد من عنصر داخلي (موظف) في المنشأة.
- ج. يجب أن يكون تقييم نقاط الضعف موثقاً وأن يتضمن شرح لكل نقطة وخطوة أو إجراء في عملية الإنتاج يبرر لماذا تم / أو لم يتم تحديده كنقطة ضعف عرضة للتلويث/الضرر المتعمد.

### المادة الخامسة: إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف

- أ. يجب على المنشأة تحديد وتطبيق إجراءات للتعامل مع المخاطر المتعمدة المحتملة لكل نقاط الضعف (الأكثر خطراً)، وأن الأغذية المصنعة أو المعالجة أو المعبأة أو المخزنة من قبل المنشأة لن يتم تلويثها أو الإضرار بها بشكل متعمد، كما أن كل إجراء تحكم يتم تحديده لتقليل المخاطر المتعمدة يجب أن يتضمن شرح عن كيفية منع أو تقليل التهديدات المتعمدة بشكل فعال.
- ب. يجب توثيق إجراءات التحكم في المخاطر والتهديدات المتعمدة والشرح المصاحب لها.
- ج. يجب عند تطبيق هذه الإجراءات مراعاة ما يلي:
1. وضع أنشطة لمراقبة كل إجراء.
  2. القيام بالإجراءات التصحيحية المتخذة في حال حدوث انحراف عن الخطة وفقاً لما ورد في المادة الثامنة.

#### المادة السادسة: أنشطة مراقبة إجراءات خطة حماية الأغذية

- يجب الالتزام بما يتناسب مع إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف ودورها في نظام حماية الأغذية في المنشأة، على أن تتضمن أنشطة مراقبة حماية الأغذية ما يلي:
- أ. إعداد وتنفيذ أنشطة موثقة، بما في ذلك عدد مرات تكرار تلك الأنشطة لمراقبة إجراءات إدارة المخاطر المتعمدة للأغذية.
  - ب. تحديد دورية (معدل تكرار) لأنشطة مراقبة إجراءات إدارة المخاطر المتعمدة للأغذية لضمان استمرارية فاعلية خطة حماية الأغذية.
  - ج. الاحتفاظ بسجلات موثقة كدليل على تنفيذ أنشطة المراقبة وفقاً لما ورد في إجراءات التحقق في المادة التاسعة، وما ورد في متطلبات إنشاء السجلات وحفظها في الباب الثالث.

#### المادة السابعة: الإجراءات التصحيحية لحماية الأغذية

- يجب الالتزام بما يتناسب مع إجراءات التعامل مع المخاطر المتعمدة في نقاط الضعف، ومراعاة طبيعة عمليات المنشأة وفق ما يلي:
١. إنشاء وتطبيق إجراءات تصحيحية موثقة لضمان فاعلية خطة حماية الأغذية، على أن يتم تنفيذها في حال لم تعمل إجراءات التحكم في المخاطر المتعمدة بشكل صحيح.
  ٢. تحديد الأسباب التي أدت إلى أخطاء في تنفيذ إجراءات حماية الأغذية، بشكل يضمن منع حدوث تلك الأخطاء مرة أخرى وتصحيحها.
  ٣. توثيق الإجراءات التصحيحية في السجلات ومراجعتها وتخضع لما ورد في إجراءات التحقق من خطة حماية الأغذية في المادة التاسعة.
  ٤. عند الحاجة، اتخاذ إجراءات إضافية لمنع تكرار هذه المشكلة.

#### المادة الثامنة: التحقق من خطة حماية الأغذية

- يجب التحقق من تطبيق إجراءات خطة حماية الأغذية، وأنها قادرة على تأمين وحماية النقاط والإجراءات الأكثر ضعفاً والتهديدات المحتملة المرتبطة بها، وللقيام بذلك يجب اتخاذ الإجراءات التالية:
١. مراجعة كل سجلات إجراءات خطة حماية الأغذية ضمن فترات زمنية مناسبة (مرة في السنة كحد أدنى).
  ٢. التأكد من أن الإجراءات قد طبقت فعلياً وفقاً لخطة حماية الأغذية.
  ٣. توثيق كل إجراءات التحقق المتخذة في سجلات.

## المادة التاسعة: إعادة التقييم

يجب إعادة التقييم والتحقق من تطبيق إجراءات خطة حماية الأغذية وأنها قادرة على تأمين وحماية النقاط والإجراءات الأكثر ضعفاً والتهديدات المحتملة المرتبطة بها، وللقيام بذلك يجب اتخاذ الإجراءات التالية:

- أ. إجراء إعادة تقييم لخطة حماية الأغذية بالكامل مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- ب. يجب إجراء إعادة تقييم فوراً لخطة حماية الأغذية، أو إحدى أجزائها في الحالات التالية:
  ١. عند إجراء تغيير كبير في أنشطة و/أو عمليات المنشأة من المحتمل أن يؤدي إلى استحداث نقاط ضعف جديدة أو زيادة في مستويات خطورة احتمالات الضرر المتعمد.
  ٢. عند ورود معلومات جديدة عن نقاط الضعف في سلسلة إمداد المواد الغذائية التي تعد المنشأة جزءاً منها أو ضمن عمليات وأنشطة المنشأة نفسها.
  ٣. عند تنفيذ إحدى إجراءات حماية الأغذية على نحو غير صحيح.
  ٤. عندما يتم الطلب من قبل الهيئة بإعادة التقييم للتعامل مع نقاط ضعف جديدة أو تهديدات محتملة على السلسلة الغذائية.

## الباب الثالث: متطلبات إنشاء السجلات وحفظها

### المادة العاشرة: متطلبات عامة للحفظ

تلتزم المنشأة بحفظ جميع السجلات التي ورد ذكرها أو الإشارة إلى ضرورة استحداثها والاحتفاظ بها وفق ما يلي:

- أ. يتم الاحتفاظ بالنسخ الأصلية منها، أو نسخ طبق الأصل (مثل النسخ، أو الصور، أو النسخ المسووحة ضوئياً) أو السجلات الإلكترونية.
- ب. أن تحتوي على المعلومات والملاحظات الفعلية التي تم الحصول عليها أثناء مراقبة إجراءات المنشأة لضمان وتحقيق خطة حماية الأغذية.
- ج. تكون دقيقة ومقروءة وغير قابلة للحذف أو التعديل.
- د. يتم تدوينها بشكل مباشر أثناء أداء النشاط أو تنفيذ الاجراء.
- هـ. توضح كافة تفاصيل العمل الذي تم إنجازه.

و. تتضمن السجلات ما يلي:

١. معلومات كافية لتعريف المنشأة (مثل اسم المنشأة وعنوانها)
٢. تاريخ ووقت أداء أي نشاط تم تنفيذه وفقاً لإجراء موثق أو وفقاً لخطة حماية الأغذية.
٣. اسم وتوقيع الشخص الذي قام بالنشاط.
- ز. الاحتفاظ بخطة حماية الأغذية والسجلات المتعلقة بها في المنشأة لمدة خمس سنوات من تاريخ إعدادها.

ح. الاحتفاظ بخطة حماية الأغذية السابقة التي تم استبدالها بخطة جديدة لمدة عامين على الأقل بعد التوقف عن العمل بها في مكان يمكن الوصول إليه عند طلب تلك السجلات للاطلاع في مدة لا تتجاوز ٢٤ ساعة.

#### المادة الحادية عشر: متطلبات إضافية لخطة حماية الأغذية

يجب على المسؤول عن المنشأة التوقيع وكتابة التاريخ على خطة حماية الأغذية:

أ. بعد الانتهاء من إعداد الخطة الموثقة.

ب. عند إجراء أي تعديل على الخطة.

### الباب الرابع: أحكام عامة

#### المادة الثانية عشر:

١. يلزم توفير جميع السجلات المطلوبة في هذه اللائحة على الفور لاطلاع موظف الهيئة/ أو من تفوضه عند الطلب.
٢. تعد السجلات المطلوبة وفق هذه اللائحة سرية ولا يتم كشفها علنياً.
٣. يجوز الاحتفاظ بأي معلومات جديدة لخطة حماية الأغذية بشكل منفصل أو دمجها مع السجلات الحالية.
٤. لا تنطبق اللائحة على أنشطة حفظ وتخزين الأغذية (المعبأة)، باستثناء تخزين الأغذية السائلة في خزانات أو صهاريج تخزين.
٥. عند مخالفة أي من مواد هذه اللائحة تطبق العقوبات المنصوص عليها في الفصل الحادي عشر من اللائحة التنفيذية لنظام للغذاء.