

الدليل الإرشادي لاشتراطات الفنية لمصانع الغذاء

الإدارة التنفيذية للتسجيل والتراخيص
إدارة ترخيص المنشآت

م	المجال	الاشتراطات الفنية المطلوبة
١	الموقع	<p>(١) أن يكون بعيد عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.</p> <p>(٢) يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر مالم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما.</p> <p>(٣) يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص إلا بعد اخذ موافقة الهيئة.</p>
٢	البئر المستخدم	<p>(١) يجب بناء غرفة مغلقة من الطوب ومسقوفة حول البئر.</p> <p>(٢) يجب أن تكون أرضية غرفة البئر من الخرسانة الإسمنتية.</p> <p>(٣) يجب أن يكون ارتفاع فوهة البئر عن سطح الأرض من ١٠ إلى ٢٠ سم.</p> <p>(٤) تغطية فوهة البئر بأحكام بغطاء بلاستيك أو معدني (غير قابل للصدا).</p>
٣	حالة المبنى	<p>(١) يجب أن يكون البناء من الطوب والاسمنت والسقف مسلح ويمكن استخدام الاسقف المعدنية المستعارة (تكون ملساء سهلة التنظيف).</p> <p>(٢) يجب أن يستخدم في البناء مواد من النوع العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.</p> <p>(٣) يجب مراعاة عدم وجود أي شقوق بالمصنع بجميع مرافقه لتجنب دخول الحشرات والقوارض.</p>
٤	الحجم والمساحة	<p>(١) يجب أن تكون المساحة واسعة ومناسبة.</p> <p>(٢) أن تكون المساحات متناسبة مع مخطط إنشاء المصنع المعتمد من قبل الهيئة.</p> <p>(٣) أن يكون المبنى مصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد والمصمم من أجله دون حدوث تزامم في المعدات والمكانن او العاملين او المواد.</p> <p>(٤) أن يشمل المبنى مساحات كافية منها (المستودعات - صالات الانتاج - أماكن العاملين - المختبر - الصيانة - المكاتب الإدارية).</p>
٥	التصميم	<p>(١) يراعى أن يكون المبنى متناسباً في تصميمه مع نوع النشاط.</p> <p>(٢) يجب أن يكون التصميم محكم بحيث لا يسمح بدخول الأتربة والغبار والحشرات والقوارض والملوثات.</p> <p>(٣) يجب عزل صالة الإنتاج عن البيئة الخارجية عند تصميم المبنى.</p> <p>(٤) يجب مراعاة فصل وعزل مناطق المصنع عن بعضها البعض لمنع حدوث التداخل والتلوث والحفاظ على الانسيابية والترتيب بينها.</p> <p>(٥) يراعى في التصميم التأكد من عدم توافر ظروف ملائمة للتكثيف فوق خطوط الانتاج.</p> <p>(٦) يراعى عند التصميم سهولة القيام بأعمال التنظيف والتطهير والصيانة داخل المنشأة.</p>

		<p>(٧) يجب أن يكون تصميم الأجهزة والمعدات والمكانن طبقاً لقواعد السلامة والامان في التركيب والتنظيف والاستخدام.</p> <p>(٨) يراعى في تصميم المصنع الأخذ في الاعتبار التوسع المستقبلي للمصنع وكيفية ملائمة شكل مسطح البناء للامتداد والتوسع في خطوط الانتاج مستقبلاً.</p> <p>(٩) يراعى عند التصميم وجود مرافق الخدمات الخاصة بالمصنع كوحدة الكهرباء والتبريد والتدفئة والغازات حسب الاستخدام.</p> <p>(١٠) لا يسمح بتواجد سكن للعاملين في نفس المصنع.</p> <p>(١١) يراعى عند التصميم وضع مناطق وتخطيطها لغرض سلامة العاملين أو الزوار (تحديد مناطق التي يسمح بالمشي بها، مخصصه لوسائل النقل، .. إلخ).</p> <p>(١٢) يراعى التنظيم والترتيب في تحديد مناطق الأدوات والمعدات والمكانن بالمصنع.</p>
٦	الأسقف	<p>(١) يجب طلاء الاسقف بلون فاتح (يفضل الأبيض) ليكون سهل التنظيف.</p> <p>(٢) يراعى في حالة وجود سقف معلق أن يكون من مواد صحية غير ماصة للرطوبة وسهلة التنظيف ولا يوجد به نتوءات أو زوايا.</p> <p>(٣) عدم وجود أي توصيلات صحية أعلى السقف المعلق.</p> <p>(٤) عدم وجود فتحات في الأسقف تسمح بإيواء الحشرات والقوارض وتجمع الملوثات أعلى السقف.</p> <p>(٥) تكون الزوايا بين الأسقف والجدران غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥°) ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولتجنب تراكم الملوثات.</p> <p>(٦) أن تكون الأسقف ذات ميل مناسب يمنع تراكم وتسرب مياه الأمطار والأوساخ ومياه التنظيف.</p> <p>(٧) أن يكون سقف صالات التصنيع عازل للحرارة.</p> <p>(٨) يجب ألا يقل ارتفاع أسقف المصنع عن (٦ متر).</p>
٧	الجدران	<p>(١) تكون الجدران مطلية بطلاء مناسب فاتح اللون ملساء سهلة التنظيف.</p> <p>(٢) تغطي جميع جدران المصنع الداخلية عدا المستودعات بالسيراميك الأملس الخالي من التعرجات ويكون ذو لون فاتح بارتفاع لا يقل عن (٣ م) ويتناسب مع نوعية الإنتاج.</p> <p>(٣) أن تكون من الطوب العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.</p> <p>(٤) مقاومة للأحماض والقلويات (حسب نوعية المنتج ومواد التنظيف والتعقيم).</p> <p>(٥) يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات مقعرة (غير حادة) لتسهيل عملية التنظيف.</p> <p>(٦) أن تكون خالية من الشقوق والتصدعات.</p>
٨	الأرضيات	<p>(١) يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة وسهلة التنظيف مثل البلاط أو السيراميك الخشن أو الإيبوكسي.</p> <p>(٢) يجب أن تكون أرضيات المصنع الداخلية عدا المستودعات من السيراميك الخشن ذو لون فاتح وذات ميل خفيف تجاه فتحات الصرف.</p>

		<p>(٣) توفير ميل مناسب لسهولة تصريف المياه إلى المجاري الأرضية بحد أدنى (٢%).</p> <p>(٤) يجب أن تكون الأرضيات مصنوعة من مواد مقاومة للأحماض والقلويات ومواد التنظيف والتعقيم.</p> <p>(٥) يجب خلو الأرضيات من التشققات وأن تكون سهلة التنظيف.</p> <p>(٦) أن تكون الأرضيات صلبة مقاومة للأثقال والاهتزازات، وذات سمك مناسب وأن تكون مانعة للانزلاق.</p> <p>(٧) في حال المواقع داخل الأراضي الزراعية يجب ارتفاع أرضية المصنع عن مستوى سطح الأرض يمنع دخول الماء من الخارج إلى الداخل والأثرية والأفات.</p>
٩	الأبواب	<p>(١) يراعى أن تكون الابواب مصنوعة من الالمنيوم أو الزجاج غير القابل للكسر بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملساء وتغلق ذاتياً بأحكام ومصنعة من مادة مقاومة للصدأ.</p> <p>(٢) توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على المداخل الرئيسية (الخارجية).</p> <p>(٣) يجب أن تكون الأبواب المؤدية الى داخل المصنع مزدوجة (عبارة عن باين بينها مسافة مترتقريباً) وتفتح الى الخارج وذلك ضماناً لعدم دخول الحشرات والقوارض أثناء فتحها.</p> <p>(٤) يجب وجود أعداد كافية من الأبواب بالمنشأة ويجب أن تكون الأبواب الداخلية بالمنشأة من الأنواع ذاتية الإغلاق.</p>
١٠	النوافذ والفتحات الأخرى	<p>(١) يجب أن تكون جميع الفتحات في المصنع محكمة الغلق ومغطاة بزجاج غير قابل للكسر، وأن تكون سهلة التنظيف.</p> <p>(٢) في حال وجود نوافذ في ملحقات المصنع فيجب أن تكون مزودة بأغطية شبكية معدنية سهلة التحريك مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ومحكمة الإغلاق.</p> <p>(٣) يجب أن تكون حوافها منحدرية لمنع استخدامها كأرفف، ومنع تراكم الأوساخ.</p> <p>(٤) أن يصنع الإطار من مادة غير قابلة للصدأ وغير ماصة للماء.</p>
١١	الإضاءة	<p>(١) يجب ان تكون الإضاءة مناسبة طبيعية او صناعية بحيث يمكن القيام بعمليات الإنتاج بفعالية ولا ينتج عنها ظلال أو لمعان شديد في جميع أنحاء المنشأة.</p> <p>(٢) يجب مراعاة توفير حماية مناسبة لوحدة الإضاءة الصناعية بالمنشأة للوقاية من أي مخاطر فيزيائية نتيجة كسرها.</p> <p>(٣) أن تكون الإضاءة الطبيعية أو الصناعية كافية.</p> <p>(٤) يجب أن تكون لمبات الإضاءة المثبتة والمعلقة فوق خطوط الإنتاج أو إحدى مراحلها من النوع المأمون (وجود أغطية للمبات) لتلافي حدوث أي تلوث للغذاء في حالة تعرضها للكسر.</p> <p>(٥) استخدام أنواع اللمبات التي لا تتسبب في زيادة درجة حرارة داخل المصنع.</p>
١٢	التهوية والتكييف	<p>(١) يجب أن يكون المبني جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الابخرة او الغبار.</p> <p>(٢) يجب أن يكون نظام التهوية والتكييف قادر على تنقية الهواء (تركيب عدد من مراوح الشفط والمكيفات تناسب مع مساحة المنشأة والغرض من كل قسم وتناسب مع حجم وكمية الإنتاج.</p> <p>(٣) يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.</p>

(٤) أن تكون التهوية باستخدام نظام دفع الهواء وسحبته لمنع تراكم البخار المكثف والغبار وطرده الهواء الملوث (الصيانة الدورية للتكييف والفلاتر).

(٥) مراعاة ألا يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق الأخرى الأقل تلوثاً.

(٦) يجب توفير نظام للتحكم الحراري بالمنشأة لمنع ارتفاع الحرارة التي تؤثر على جودة المنتج.

(١) يجب توفير غرف تغيير ملابس العاملين بالمنشآت الغذائية بحيث لا تكون متصلة مباشرة مع منطقة الإنتاج ومجهزة بدواليب معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ أغراض العاملين والزي الرسمي الخاص بالعمل.

(٢) يشترط أن تكون استراحات العاملين ودورات المياه معزولة تماماً بحيث لا تكون متصلة مباشرة مع منطقة الإنتاج.

(٣) يجب أن يتوفر للعاملين حمامات مزودة بالماء الساخن والبارد بعدد كافي (حسب الجدول) ومزودة بمواد التنظيف المناسبة وأن لا تفتح مباشرة إلى أماكن الإنتاج.

(٤) يفضل أن يكون المدخل الرئيسي لدورات المياه مزود باب ذاتي الغلق.

(٥) يجب أن تكون دورات المياه جيدة الإضاءة والتهوية.

(٦) توفير مغاسل للأيدي بعدد كافي في كل مكان يتطلب وجودها فيه وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل وأجهزة التجفيف ويفضل استعمال المناديل الورقية التي تستخدم لمرة واحدة.

(٧) إزالة الملابس الشخصية والاستحمام وارتداء الزي الخاص بالعمل داخل المصنع.

(٨) يفضل استخدام الصنابير التي تعمل ذاتياً في مغاسل الأيدي.

(٩) يجب أن تكون جميع حاويات النفايات من النوع الذي يفتح بالقدم وتكون أعطيها محكمه الغلق.

(١٠) يفضل أن يكون نظام الطرد في دورات المياه من النوع الآلي.

(١١) يجب أن يتوفر للعاملين أماكن استحمام مزودة بالماء الساخن والبارد بعدد كافي (حسب الجدول).

غرف تغيير الملابس /

دورات المياه

(المراحيض ومغاسل

اليدين/ أماكن

الاستحمام

١٣

الأفراد	مراحيض	مغاسل الأيدي	أماكن الاستحمام
١-١٠	٢	٢	٢
١١-٢٠	٤	٤	٤
٢١-٤٠	٦	٦	٦
٤١-٦٠	٨	٨	٨
٦١-٨٠	١٠	١٠	١٠
٨١-١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مراحيض أو مغسلة يد أو مكان استحمام لكل ١٠ أشخاص إضافي		

١٤	منطقة دخول العاملين	<p>(١) يجب ألا يفتح مدخل العاملين على صالة الإنتاج مباشرة ويتضمن مدخلين بينهما مسافة كافية لوضع التجهيزات الخاصة بمدخل العاملين.</p> <p>(٢) توفير عدد كافٍ من مغاسل الأيدي ذات النوع الآلي.</p> <p>(٣) تزويد مغاسل الأيدي بماء حار وبارد ذاتي التشغيل وصابون سائل لليدين مضاد للبكتيريا بدون رائحة.</p> <p>(٤) تزويد منطقة العاملين بمكان مخصص لأغطية للرأس والفم وقفازات الأيدي والأحذية ومعقمات الأيدي.</p> <p>(٥) توفير مجففات ورقية ذات الاستخدام لمرة واحدة.</p> <p>(٦) توفير حاوية نفايات لا تفتح بالأيدي.</p> <p>(٧) وضع ستارة هوائية أو بلاستيكية على المدخل المؤدي إلى صالة الإنتاج.</p> <p>(٨) يفضل وضع جهاز خاص للتأكد من أن جميع العاملين قاموا بعملية التنظيف والتعقيم قبل الدخول لصناعة الإنتاج.</p>
١٥	الآلات والأدوات والمعدات	<p>(١) يمنع منعاً باتاً استخدام وقود الديزل كمصدر حرق مباشر للأغذية في عمليات الإنتاج أو أي استخدامات أخرى داخل المصنع .</p> <p>(٢) يجب أن تكون المعدات بعيدة عن الجدران بما لا يقل عن مترين.</p> <p>(٣) يجب أن تبعد المعدات المتجاورة عن بعضها البعض بما لا يقل عن ٤ متر.</p> <p>(٤) عند تركيب الأدوات والمعدات والأجهزة يجب رفعها عن الأرض بمقدار مناسب ليسهل تنظيفها.</p> <p>(٥) يجب أن تكون الأدوات والمعدات مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتحمل الغسيل والتطهير.</p> <p>(٦) يجب أن تكون سيور المعدات مصنوعة من مادة يسهل تنظيفها وغير ماصة للماء والسوائل.</p> <p>(٧) أن تكون الأجهزة والأدوات مصممة ومثبتة بطريقة تمنع الضرر الصحي ويمكن تنظيفها وتعقيمها بسهولة.</p> <p>(٨) الأخذ بعين الاعتبار متطلبات الجودة والسلامة والمعايرة الدورية.</p>
١٦	المختبرات	<p>(١) في حال وجود مختبر داخل المصنع يجب توفر التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اجراء التحاليل الكيميائية والميكروبية والفيزيائية للمواد الخام الداخلة في التصنيع وكذلك المنتجات المصنعة داخل المصنع. - توفير الأجهزة والمعدات المناسبة لإجراء الاختبارات ومعايرتها بشكل دوري. - يجب أن يكون الفني / الفنيين العاملين في المختبر مختصين ومؤهلين. - تحليل عينات دورية ممثلة للإنتاج والمعدات والأجهزة والآلات للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات القياسية مع الاحتفاظ بسجلات خاصة بالتحليل. <p>(٢) في حال عدم وجود مختبر داخل المصنع فيجب الاستعانة بالمختبرات الخاصة المعنية من قبل الهيئة بصفة دورية خلال السنة.</p>

١٧	مستودعات التخزين	<p>(١) أن يكون تصميم المستودع بطريقة محكمة الغلق لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور.</p> <p>(٢) يجب أن يتم تخزين الأغذية المبردة (أقل من ٤°م) والمجمدة (-١٨°م) والجافة (٢٥°م) ويتم تدوينها بشكل دوري في سجلات خاصة.</p> <p>(٣) يتم تخزين المواد الغذائية بشكل منفصل ومغطى بحيث لا تتعرض للتلوث الخلطي.</p> <p>(٤) يجب تخزين المواد الأولية (خام + مواد التعبئة والتغليف) بشكل منفصل عن المنتج النهائي.</p> <p>(٥) يجب أن تكون الأغذية مفصولة عن مواد التعبئة والتغليف عند تخزينها.</p> <p>(٦) يجب فصل المواد المستخدمة في التنظيف والتطهير في مستودع مستقل.</p> <p>(٧) يجب أن يتم فحص وفزر المواد الخام في بداية خط التصنيع وفي موقع ملاتم بحيث لا تدخل إلى عملية التصنيع إلا المواد النظيفة السليمة.</p> <p>(٨) غسل المواد الأولية إذا لزم الأمر لإزالة الأتربة والملوثات قبل دخولها خط الإنتاج.</p> <p>(٩) عند تخزين الأغذية يجب رفعها عن الأرض بما لا يقل عن ٣٠ سم وبُعدها عن الجدران بما لا يقل عن ٤٥ سم (مسافة كافية للتهوية والتنظيف)، وألا تصل إلى السقف (يفضل استخدام الطبلبات البلاستيكية).</p> <p>(١٠) مراعاة عدم تكس المواد المخزنة داخل المستودع مما يؤثر على كفاءة التهوية والتكييف.</p> <p>(١١) يجب أن يزود المستودع بالإضاءة والتهوية والتكييف المناسب وادوات واجهزة مكافحة الحريق.</p> <p>(١٢) أن تكون جميع أجزاء المستودع والمواد المخزنة نظيفة.</p> <p>(١٣) أن يكون تصميم المستودع لا يسمح بتلوث الهواء.</p> <p>(١٤) يجب إنشاء جميع مستودعات التخزين من مواد غير قابلة للاشتعال وتقاوم الأحمال والحرارة العالية.</p>
١٨	مخزن المواد الكيميائية	<p>(١) تخزين المواد الكيميائية في منطقة منفصلة مخصصة لهذا الغرض ومحمية بشكل جيد وعلما البطاقات التعريفية.</p> <p>(٢) يجب ألا يتم التعامل مع المواد الكيميائية إلا من قبل شخص مختص.</p> <p>(٣) توفير سجل للمواد الكيماوية يحدد فيه نوعية المواد وخصائصها وطريقة التعامل معها.</p> <p>(٤) تخزين المواد المضافة في غرفة منفصلة مخصصة لهذا الغرض.</p>
١٩	المياه المستخدمة	<p>(١) توفير مصدر مياه آمن وصحي خاص لمياه الشرب او المياه المستخدمة ويكون معتمدا من قبل وزارة المياه والكهرباء، على أن يتم تركيب فلتر مزدوج على الخزانات ومراعاة تغيير الفلاتر دوريا.</p> <p>(٢) أن تكون المياه المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بمياه الشرب غير المعبأة رقم (SFDA.FD/GSO 149:2014).</p> <p>(٣) أن تخضع المياه المستخدمة للاختبارات المعملية المنتظمة مع الاحتفاظ بالنتائج.</p>

		<p>(٤) توفر المياه اللازمة من حيث الكمية لتحضير المنتج، والنظافة الشخصية للعمال، ونظافة الموقع.</p> <p>(٥) أن تكون خزانات المياه مغلقة بإحكام لمنع التلوث وسهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ وبعيدة عن مصادر التلوث.</p> <p>(٦) أن تكون خزانات وأنابيب المياه مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل معها، وموانع للتسرب، وغير قابلة للصدأ أو تتفاعل أو تؤثر على الماء مطلقاً.</p>
٢٠	التنظيف والتطهير/ تنظيف المعدات وتعقيمها الآلات والأدوات / المعدات	<p>(١) توفير برنامج كامل لتنظيف المعدات والأدوات والمرافق.</p> <p>(٢) توثيق عمليات التنظيف والتطهير في سجلات خاصة.</p> <p>(٣) تخصيص لكل منشأة شخص مؤهل للقيام والإشراف على عمليات النظافة داخل المنشأة.</p> <p>(٤) أن يكون لهذا الشخص مساعدين داعمين ومدرسين جيداً على إعادة تركيب معدات التنظيف ومدرسين لمدى خطورة التلوث.</p> <p>(٥) إعطاء المواقع والأجهزة والمواد الحساسة اهتماماً خاصاً.</p> <p>(٦) توفير آلات التنظيف والتعقيم المناسبة.</p> <p>(٧) توفير نظام النظافة (CIP) في الموقع عندما يتطلب ذلك.</p> <p>(٨) استخدام مياه نظيفة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية لعمليات التنظيف والتطهير والتعقيم.</p> <p>(٩) تخزين مواد التنظيف في غرف مغلقة لا تستخدم إلا لهذا الغرض.</p> <p>(١٠) تخزين معدات التنظيف في أماكن مخصصة لا تستخدم إلا لهذا الغرض.</p> <p>(١١) أن تكون جميع المنظفات والمطهرات المستخدمة معتمدة ولديها شهادة تثبت ذلك.</p>
٢١	غرف التبريد والتجميد	<p>(١) توفير وحدات تبريد من النوع الرأسي والمزودة بالأرشف المناسبة من مواد صحية لا تصدأ مع تزويدها بمقياس حراري خارجي يسهل قراءته.</p> <p>(٢) أن تكون غرف التبريد والتجميد نظيفة بحيث يكون تصميمها مانعاً للتلوث.</p> <p>(٣) أن تكون المواد المصنعة منها غرف التبريد والتجميد نظيفة سهلة التنظيف.</p> <p>(٤) أن تكون مساحة غرف التبريد والتجميد كافية بحيث لا تسمح بوجود تكديس.</p> <p>(٥) أن تكون أبواب غرف التبريد والتجميد محكمة الغلق.</p> <p>(٦) أن تكون إضاءة غرف التبريد والتجميد مناسبة.</p> <p>(٧) أن تكون درجة حرارة غرف التبريد بين (٤-١) م.</p> <p>(٨) أن تكون درجة حرارة غرف التجميد (١٨-٠) م.</p> <p>(٩) أن يتوفر نظام إنذار في غرف التبريد والتجميد.</p>

٢٢	المواد الخام	<p>(١) أن تخزن المواد الخام بعيداً عن مصادر التلوث والحشرات والقوارض.</p> <p>(٢) ألا تكون عرضة للفساد.</p> <p>(٣) أن تكون تحت ظروف تخزين جيدة ورطوبة ودرجة حرارة مناسبة.</p> <p>(٤) أن تخزن بشكل منفصل عن المنتج النهائي.</p> <p>(٥) أن تكون مفصولة عن مواد التعبئة والتغليف عند تخزينها.</p> <p>(٦) أن يتم فحص وفرز المواد الخام في بداية خط التصنيع وفي موقع ملاتم بحيث لا تدخل إلى عملية التصنيع إلا المواد النظيفة السليمة.</p> <p>(٧) أن تكون درجة حرارة غرف التبريد بين (٤-١) م.</p> <p>(٨) أن تكون درجة حرارة غرف التجميد (١٨-) م.</p>
٢٣	الأسطح الملامسة للغذاء	<p>(١) أن تكون أسطح المعدات الملامسة للمنتج الغذائي من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة لا ينتج عنها رائحة أو طعم غير مقبول وسهلة التنظيف.</p> <p>(٢) أن تكون أسطح المعدات الملامسة للمنتج الغذائي مقاومة للتآكل وغير قابلة للتفاعل مع المنتج (مناسبة للاستخدام الغذائي) وأن تتحمل الغسيل والتطهير المتكرر وخالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء.</p> <p>(٣) أن تكون أسطح المعدات ملساء غير ماصة للماء خالية من التشققات ومقاومة للخدش وبدون أطراف وزوايا حادة وسهلة التنظيف.</p> <p>(٤) يجب إجراء اختبارات المسح لكل الأسطح الملامسة للمنتج كعامل مهم للتأكد من سلامة المصنع وصحته.</p>
٢٤	الغسيل وعمليات التحضير	<p>(١) أن تغسل المواد الأولية إذا لزم الأمر لإزالة الأتربة أو الملوثات الأخرى مع عدم إعادة استعمال الماء المستعمل لهذا الغرض إلا بعد معاملته لجعله بالحالة التي لا تسبب أي خطر على الصحة.</p> <p>(٢) أن يتم توقيت عمليات التحضير وعمليات التعبئة بصورة سريعة ومتتابعة 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 الإنتاج.</p>
٢٥	صالات الإنتاج	<p>(١) استخدام طرق تكنولوجية حديثة لعملية التصنيع وعدم وجود تقاطع في خطوط الانتاج لمنع التلوث الخلطي.</p> <p>(٢) ان تتم عمليات التصنيع والتعبئة آلياً ما أمكن او باستعمال الاجهزة والالات والمعدات التي تحول دون حصول أي تلوث للمنتج النهائي ولا يسمح باستعمال الايدي في لمس الغذاء الا في حالات الضرورة القصوى لإنجاز العمل وان تستعمل ادوات بدلاً من لمسه مثل القفازات والملاعق والشوك والسكاكين</p> <p>(٣) يجب اجراء جميع عمليات الانتاج تحت ظروف تمنع احتمال حدوث التلوث او التلف التدريجي او تكوين احياء مجهرية ممرضة او مسببة للتلف.</p> <p>(٤) ان تتوفر وسائل غسل الايدي في كل أقسام وصالات الانتاج والتصنيع بما فيها الماء الساخن والبارد الجاري والصابون ووسائل صحية فعالة لتنشيف الايدي.</p> <p>(٥) أن تصنع سيور الآلات المستخدمة في مصانع الأغذية من مادة مناسبة يسهل تنظيفها ولا تسمح بامتصاص سوائل الأغذية.</p> <p>(٦) أن تكون الأجهزة والأدوات مصممة ومثبتة بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها.</p>

٢٦	الفرز والفحص	<p>(١) توفر مساحة كافية لغرض الفحص والفرز.</p> <p>(٢) ألا يكون مكان الفحص والفرز عرضة للتلوث.</p> <p>(٣) أن تفحص وتفزر المواد الخام في أول خط التصنيع، وفي موقع ملائم بحيث لا تدخل إلى عملية التصنيع إلا المواد النظيفة والسليمة.</p> <p>(٤) ألا تقبل المادة الخام إذا كانت تحتوي أصلاً على نواتج تحلل سامة أو مواد غريبة لا يمكن إزالتها إلى الحد المقبول بواسطة عمليات الفرز أو التجهيز أو التصنيع العادية.</p>
٢٧	التعبئة ونوع مادة التعبئة	<p>(١) أن تضمن طرق الحفظ حماية المنتج من التلوث وعوامل الفساد والعدوى وكل ما يشكل خطراً على الصحة العامة.</p> <p>(٢) ألا تحتوي مواد التعبئة على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات عضوية حسية غير مرغوب فيها وأن تكون مواد التعبئة غير ماصة، وعديمة الطعم والرائحة وألا تسمح بتفاعلها مع المادة الغذائية.</p> <p>(٣) مواد التعبئة غير المستعملة يجب تخزينها في موقع بعيد عن منطقة الإنتاج ويجب حمايتها من الغبار والتلوث.</p> <p>(٤) يجب أن تكون مواد التعبئة المستخدمة في الانتاج والتغليف من مصدر مصرح ومعتمد.</p>
٢٨	البيانات الايضاحية	<p>(١) أن تكون مطابقة لجميع ما نصت عليه المواصفة القياسية الخاصة ببطاقة المواد الغذائية المعبأة (SFDA.FD/GSO 9:2013).</p> <p>(٢) يجب أن تحتوي البطاقة الغذائية للمنتج على باركود.</p> <p>(٣) يجب أن تتضمن البيانات الإيضاحية للبطاقة الغذائية (اسم المنتج - العلامة التجارية - اسم المصنع - الوزن الصافي - تاريخ الإنتاج والانتها - رقم التشغيل - ترقيم المنتج).</p> <p>(٤) الالتزام باللوائح الفنية والمواصفات والتعاميم ذات العلاقة بالمنتج الغذائي.</p> <p>(٥) يجب أن تطبع البيانات بطريقة واضحة وصعبة التغير والإزالة.</p>
٢٩	المنتج	<p>(١) أن يكون هناك فحص دوري للمنتج تبعاً للمواصفات القياسية الخاصة بكل منتج.</p> <p>(٢) أن تكون المنتجات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بنوع المنتج.</p> <p>(٣) أن يتم تخزينه بطريقة سليمة.</p> <p>(٤) أن يتم ترقيم المنتج النهائي ليسهل تتبعه.</p>
٣٠	وسائل نقل الاغذية داخل منطقة الانتاج والمستودعات	<p>(١) استخدام رافعة شوكية تعمل على الكهرباء او الغاز.</p> <p>(٢) ألا يصدر عن وسائل النقل المستخدمة داخل صالات الإنتاج والمستودعات أي حرارة عالية أو روائح.</p> <p>(٣) أن تكون جميع وسائل النقل المستخدمة نظيفة ويسهل تنظيفها بشكل فعال.</p>

٣١	الطرق والمساحات داخل المصنع	<p>(١) أن يصمم الموقع بحيث يمنع وجود تقاطع في خطوط الإنتاج والتقاطع بين المواد الغذائية وغير الغذائية.</p> <p>(٢) يجب أن تكون الطرق والمساحات داخل حدود المنشأة ذات أسطح قوية ومناسبة لسير العربات والشاحنات مع توفر وسائل التصريف والتنظيف.</p> <p>(٣) يجب أن تكون هناك مناطق مخصصة لسير الرافعات ووسائل النقل داخل صالات الإنتاج.</p>
٣٢	التخلص من المخلفات	<p>(١) أن تكون حاويات النفايات محكمة الغلق وتفتح وتغلق بالقدم مع استخدام أكياس لجمع النفايات.</p> <p>(٢) ضرورة وجود نظامين منفصلين للصرف أحدهما يتصل بدورات المياه والمراحيض والآخر للصرف العام للمنشأة (مصارف الأرضيات، أجهزة التصنيع، المخلفات السائلة).</p> <p>(٣) توفير الميول المناسب لتصريف المياه.</p> <p>(٤) تزويد المجاري الأرضية بمحابس للروائح، وتهوية مناسبة، وأغطية محكمة الإغلاق.</p> <p>(٥) ألا تمر خطوط الصرف عبر أو فوق مناطق الإنتاج.</p> <p>(٦) النفايات سريعة التلف تحفظ في غرف منفصلة مبردة.</p> <p>(٧) يتم التخلص من النفايات بانتظام كي لا تكون مصدراً للآفات والحشرات.</p> <p>(٨) تنظيف وتطهير الحاويات وخطوط المجاري بانتظام.</p> <p>(٩) توفير وحدة معالجة أولية لمياه الصرف بعيدة عن منطقة التصنيع</p> <p>(١٠) تصريف الفضلات والمياه الى شبكة الصرف الصحي أو الى حفرة امتصاص (بيارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بنصف متر.</p> <p>(١١) ألا يكون هناك فتحات لغرف التفتيش بأماكن العمل.</p>
٣٣	الوضع الصحي للعاملين	<p>(١) يجب حصول جميع العاملين داخل المصنع على شهادات صحية سارية الصلاحية.</p> <p>(٢) أن يجرى الفحص الطبي للعمال دورياً بمعدل مرة كل سنة أو أكثر حسب الحاجة، للتأكد من سلامتهم صحياً، وخلوهم من الأمراض الوبائية وتحمل المنشأة جميع الإجراءات.</p> <p>(٣) يتم فحص العمال العائدين من إجازات في الخارج قبل استئناف أعمالهم.</p> <p>(٤) يتم استبعاد العمال المصابين بجروح ملوثة أو قروح أو أي أمراض معدية لحين شفائهم.</p> <p>(٥) يجب توفر الاسعافات الأولية بالمصنع التي تتناسب مع الاخطار المحتملة (مطهرات-ضماطات - ادوية للجروح والحروق...الخ) وأن يتواجد بالموقع جانب من العمال مدرباً ومؤهلأ في اعمال الاسعافات الأولية.</p>

	<p>(١) يجب أن يقوم العاملون بتطهير أيديهم قبل وبعد كل عملية تصنيع.</p> <p>(٢) المحافظة على نظافة الزي الرسمي للعمل وإجراءات تغطية الرأس والأيدي والأرجل.</p> <p>(٣) يجب تقليل الاظافر وعدم لبس الحلي اثناء العمل والاستحمام قبل الدخول للعمل.</p> <p>(٤) يفضل أن يكون هناك برنامج منتظم ودوري لاختبارات المسحات الطبية (Swab Test) للعاملين.</p>	نظافة العاملين	٣٤
	<p>(١) إزالة الملابس الشخصية.</p> <p>(٢) يفضل استخدام زي موحد للعاملين بحسب طبيعة العمل كعمال الانتاج والصيانة... الخ مع ضرورة الالتزام بارتداء الملابس الواقية المخصصة حسب طبيعة العمل ودواعي الاستخدام.</p> <p>(٣) المحافظة على نظافة زي العمل طيلة ساعات العمل.</p>	ملابس العاملين	٣٥
	<p>(١) وضع ملصقات إرشادية صحية لمنع الاكل والشرب والتدخين والبصق وتنظيف الأنف ومضغ اللبان واستعمال الرواح العطرية... إلخ أثناء عمليات الانتاج.</p> <p>(٢) يفضل أن تكون الملصقات مكتوبة باللغتين العربية والإنجليزية أو اللغات المرتبطة بجنسيات العمالة ليسهل فهم العبارات المكتوبة في الملصقات.</p> <p>(٣) وضع ملصقات إرشادية لطريقة غسل اليدين وتطهيرها وطريقة ارتداء غطاء الرأس والفم والقفازات.</p> <p>(٤) وضع ملصقات إرشادية للاشتراطات الصحية داخل المنشأة.</p>	ملصقات الإرشادات الصحية	٣٦
	<p>(١) يجب أن يتوفر لدى المنشأة برنامج تدريبي شامل لجميع العاملين.</p> <p>(٢) توفير نظام لتعريف وتنقيف العاملين بالشروط الصحية الواجب تو افرها في المنشأة الغذائية ومصادر التلوث وسبل تفاديها.</p> <p>(٣) إقامة برامج ودورات للعاملين بشكل دوري (ندوات، أفلام، محاضرات، ملصقات، وغيرها) توضح أهمية سلامة تداول الغذاء.</p> <p>(٤) توفير كادر مؤهل للقيام بعملية التدريب سواء من داخل المنشأة أو خارجها.</p>	التدريب	٣٧
	<p>(١) يجب أن تقوم المنشأة بحفظ وتوثيق جميع السجلات ذات العلاقة والتي تتعلق بتصنيع المنتجات الغذائية داخل المصنع من بداية استلام المواد الخام إلى توزيع المنتج النهائي ووصوله للمستهلك</p> <p>(٢) وضع سجلات بجميع الفحوصات الطبية لجميع العاملين.</p> <p>(٣) وضع سجلات لجميع الدورات التدريبية للعاملين.</p> <p>(٤) وضع سجلات لمكافحة الحشرات والقوارض.</p>	حفظ السجلات	٣٨
	<p>(١) يجب أن يكون لدى المنشأة نظام مراقبة وجوده.</p> <p>(٢) يجب أن تكون إدارة الجودة مسنولة عن المراقبة الذاتية والتفتيش والتدقيق الخاص بالمنشأة.</p> <p>(٣) يجب أن يتوفر لدى موظفي إدارة الجودة المؤهلات التعليمية المناسبة.</p> <p>(٤) يجب أن يتم تطبيق المنشأة انظمة سلامة الغذاء بما فيها الحصول على شهادة (HACCP) أو (ISO 22000) من إحدى الجهات المانحة المعتمدة لدى الهيئة .</p>	إدارة الجودة	٣٩

٤٠	وسائل النقل	<p>(١) أن تكون جميع وسائل النقل مغطاة بالكامل لكيلا يتعرض المنتج الغذائي إلى أي تأثير لدرجات الحرارة أو الظروف المناخية الأخرى.</p> <p>(٢) أن تصمم وسائل النقل بطريقة تمنع تلوث أو فساد الأغذية.</p> <p>(٣) أن يتم غسل وتنظيف وتطهير وسائل النقل بشكل دوري.</p> <p>(٤) ألا تستعمل وسائل النقل المخصصة لنقل المنتجات الغذائية لنقل أي مواد أخرى.</p> <p>(٥) أن تكون وسائل النقل مجهزة بشكل يمكنها من تأمين درجة حرارة التجميد و/ أو التبريد المقررة حسب نوع المادة الغذائية المنقولة مهما كانت المسافة أو المدة الزمنية.</p> <p>(٦) أن تزود السيارات المبردة أو المجمدة بأجهزة لقياس درجات الحرارة إلكتروني أثناء نقل الأغذية المبردة أو المجمدة.</p>
٤١	المكاتب الادارية	<p>(١) يجب أن تكون المكاتب الإدارية مستقلة عن باقي أجزاء المصنع.</p> <p>(٢) عدم وجود مدخل من الأقسام الإدارية على صالات الإنتاج.</p> <p>(٣) يمنع استخدام المباني الإدارية كسكن للعاملين بالمصنع.</p>

❖ مع عدم الإخلال بما جاء بالمواصفة (SFDA FD. 21:2018) الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الأغذية والعاملين بها وجميع المواصفات ذات العلاقة.

❖ يمكن للمنشأة الحصول على جميع اللوائح الفنية والمواصفات والتعاميم ذات العلاقة من موقع الهيئة العامة للغذاء والدواء

www.sfda.gov.sa

❖ للاستفسارات يمكنكم الاتصال على الرقم الموحد:

19999