

الدليل الإرشادي لاشتراطات الفنية لمصانع الغذاء

الإدارة التنفيذية للتسجيل والترخيص
ادارة ترخيص المنشآت

المجال	الموقع	البئر المستخدم	حالة المبنى	الحجم والمساحة	التصميم	م
<p align="center">الاشتراطات الفنية المطلوبة</p>						
<ol style="list-style-type: none"> (١) أن يكون بعيد عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة. (٢) يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر مالم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منها. (٣) يمنع منعاً باتا التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص إلا بعد أخذ موافقة الهيئة. 		<ol style="list-style-type: none"> (١) يجب بناء غرفة مغلقة من الطوب ومسقوفة حول البئر. (٢) يجب أن تكون أرضية غرفة البئر من العرسانة الإسمنتية. (٣) يجب أن يكون ارتفاع فوهة البئر عن سطح الأرض من ١٠ إلى ٢٠ سم. (٤) تغطية فوهة البئر بأحكام بخطاء بلاستيك أو معدني (غير قابل للصدأ). 	<ol style="list-style-type: none"> (١) يجب أن يكون البناء من الطوب والأسمنت والسلق مسلح ويمكن استخدام الاسقف المعدنية المستعارة (تكون ملساء سهلة التنظيف). (٢) يجب أن يستخدم في البناء مواد من النوع العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء. (٣) يجب مراعاة عدم وجود أي شقوق بالمصنع بجميع مرافقه لتجنب دخول الحشرات والقوارض. 	<ol style="list-style-type: none"> (١) يجب أن تكون المساحة واسعة ومناسبة. (٢) أن تكون المساحات متناسبة مع مخطط إنشاء المصنع المعتمد من قبل الهيئة. (٣) أن يكون المبنى مصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد والمصمم من أجله دون حدوث تراحم في المعدات والمكاتب أو العاملين أو المواد. (٤) أن يشمل المبنى مساحات كافية منها (المستودعات - صالات الإنتاج - أماكن العاملين - المختبر - الصيانة - المكاتب الإدارية). 	<ol style="list-style-type: none"> (١) يراعي أن يكون المبنى متناسباً في تصميمه مع نوع النشاط. (٢) يجب أن يكون التصميم محكم بحيث لا يسمح بدخول الآثربة والغبار والحيثيات والقوارض والملوثات. (٣) يجب عزل صالة الإنتاج عن البيئة الخارجية عند تصميم المبنى. (٤) يجب مراعاة فصل وعزل مناطق المصنع عن بعضها البعض لمنع حدوث التداخل والتلوث والحفاظ على الانسيابية والترتيب بينها. (٥) يراعي في التصميم التأكيد من عدم توافر ظروف ملائمة للتكتيف فوق خطوط الإنتاج. (٦) يراعي عند التصميم سهولة القيام بأعمال التنظيف والتطهير والصيانة داخل المنشأة. 	

الأبواب النوافذ والفتحات الأخرى الإضاءة التهوية والتكييف	<p>١) يراعى أن تكون الأبواب مصنوعة من الالمنيوم أو الزجاج غير القابل للكسر بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملées وتغلق ذاتياً بأحكام و مصنوعة من مادة مقاومة للصدأ.</p> <p>٢) توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على المداخل الرئيسية (الخارجية).</p> <p>٣) يجب أن تكون الأبواب المؤدية إلى داخل المصنع مزدوجة (عبارة عن بابين بينهما مسافة متقربياً) وفتح إلى 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> <p>٥) يجب أن تكون جميع الفتحات في المصنع محكمة الغلق ومغطاة بزجاج غير قابل للكسر، وأن تكون سهلة التنظيف.</p> <p>٦) في حال وجود نوافذ في ملحقات المصنع فيجب أن تكون مزودة بأغطية شبكية معدنية سهلة التحرير مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ومحكمة الإغلاق.</p> <p>٧) يراعى أن تكون الأبواب مصنوعة من التشكقات وأن تكون سهلة التنظيف.</p> <p>٨) أن تكون الأرضيات صلبة مقاومة للأثقال والاهتزازات، وذات سمك مناسب وأن تكون مانعة للانزلاق.</p> <p>٩) في حال الموضع داخل الأرضي الزراعية يجب ارتفاع أرضية المصنع عن مستوى سطح الأرض يمنع دخول الماء من الخارج إلى الداخل والأثرية والآفات.</p> <p>١٠) يجب أن تكون الأرضيات صلبة مقاومة للأحماس والقلوبات ومواد التنظيف والتعقيم.</p> <p>١١) توفير ميل مناسب لسهولة تصريف المياه إلى المجاري الأرضية بحد أدنى (٢%).</p> <p>١٢) يجب أن تكون التهوية والتكييف قادر على تنقية الهواء (تركيب عدد من مراوح الشفط والمكيفات تتناسب مع مساحة المنشأة والغرض من كل قسم وتناسب مع حجم وكمية الإنتاج.</p> <p>١٣) يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.</p>
---	---

الاستحمام اليد/ أماكن (المراحيض ومغاسل) دورات المياه غرف تغيير الملابس /	١٣	<p>٤) أن تكون التهوية باستخدام نظام دفع الهواء وسحبه لمنع تراكم البخار المكثف والغبار وطرد الهواء الملوث (الصيانة الدورية للتكييف والفلاتر).</p> <p>٥) مراعاة ألا يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق الأخرى الأقل تلوثاً.</p> <p>٦) يجب توفير نظام للتحكم الحراري بالمنشأة لمنع ارتفاع الحرارة التي تؤثر على جودة المنتج.</p> <p>١) يجب توفير غرف تغيير ملابس العاملين بالمنشآت الغذائية بحيث لا تكون متصلة مباشرة مع منطقة الإنتاج ومجبزة بدوالib معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ أغراض العاملين والزي الرسمي الخاص بالعمل.</p> <p>٢) يتشرط أن تكون استراحات العاملين دورات المياه معزولة تماماً بحيث لا تكون متصلة مباشرة مع منطقة الإنتاج.</p> <p>٣) يجب أن يتوفّر للعاملين حمامات مزودة بالماء الساخن والبارد بعدد كافي (حسب الجدول) ومزودة بممواد التنظيف المناسبة وإن لا تفتح مباشرة إلى أماكن الإنتاج.</p> <p>٤) يفضّل أن يكون المدخل الرئيسي لدورات المياه مزود بباب ذاتي الغلق.</p> <p>٥) يجب أن تكون دورات المياه جيدة الإضاءة والتهوية.</p> <p>٦) توفير مغاسل للأيدي بعدد كافي في كل مكان يتطلب وجودها فيه وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل وأجهزة التجفيف ويفضّل استعمال المناديل الورقية التي تستخدّم لمرة واحدة.</p> <p>٧) إزالة الملابس الشخصية والاستحمام وارتداء الزي الخاص بالعمل داخل المصنع.</p> <p>٨) يفضّل استخدام الصنابير التي تعمل ذاتياً في مغاسل الأيدي.</p> <p>٩) يجب أن تكون جميع حاويات النفايات من النوع الذي يفتح بالقدم وتكون أغطتها محكمة الغلق.</p> <p>١٠) يفضّل أن يكون نظام الطرد في دورات المياه من النوع الآلي.</p> <p>١١) يجب أن يتوفّر للعاملين أماكن استحمام مزودة بالماء الساخن والبارد بعدد كافي (حسب الجدول).</p>	
أماكن الاستحمام	مغاسل الأيدي	مراحيض	الافراد
٢	٢	٢	١٠-١
٤	٤	٤	٢٠-١١
٦	٦	٦	٤٠-٢١
٨	٨	٨	٦٠-٤١
١٠	١٠	١٠	٨٠-٦١
١٢	١٢	١٢	١٠٠-٨١
مرحاض أو مغسلة يد أو مكان استحمام لكل ١٠ أشخاص إضافي			أكثر من ١٠٠

	<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 كافي 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 ملقة واحدة.</p> <p>(٦) توفير حاوية نفايات لافتتاح 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 لصالة الإنتاج.</p>	العاملين منطقة دخول ١٤
	<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 المجاورة 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 للتأكل وتتحمل 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>	الآلات والأدوات المعدات ١٥
	<p>(١) في حال وجود مختبر داخل المصنع يجب توفر التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - إجراء التحاليل الكيميائية والميكروبية والفيزيائية للمواد الخام الداخلة في التصنيع وكذلك المنتجات المصنعة داخل المصنع. - توفير الأجهزة والمعدات المناسبة لإجراء الاختبارات ومعاييرها بشكل دوري. - يجب أن يكون الفقي / الفني العاملين في المختبر مختصين ومؤهلين. - تحليل عينات دورية ممثلة للإنتاج والمعدات والأجهزة والآلات للتأكد من سلامتها ومتابقتها للمواصفات القياسية مع الاحتفاظ بسجلات خاصة بالتحليل. <p>(٢) في حال عدم وجود مختبر داخل المصنع فيجب الاستعانة بالمختبرات الخاصة المعينة من قبل الهيئة بصفة دورية خلال السنة،</p>	المختبرات ١٦

	<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°C) والمجمدة (-١٨°C - ٢٥°C) 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 وفرز المواد الخام في بداية خط التصنيع وفي موقع ملائم 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 وبعدها عن الجدران بما لا يقل عن ٤٥ سم (مسافة كافية للتهوية والتنظيف)، وألا تصل إلى السقف (يفضل استخدام الطلبيات البلاستيكية).</p> <p>(١٠) مراعاة عدم تكدس المواد المخزنة داخل المستودع مما يؤثر على كفاءة التهوية والتكييف.</p> <p>(١١) يجب أن يزود المستودع بالإضاءة والتهوية والتكييف المناسب وادوات واجهة مكافحة الحرائق.</p> <p>(١٢) أن تكون جميع أجزاء المستودع والمود 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>	١٧
	<p>(١) تخزين المواد الكيميائية في منطقة منفصلة مخصصة لها الغرض ومحمية بشكل جيد وعليها البطاقات التعريفية.</p> <p>(٢) يجب لا يتم التعامل مع المواد الكيميائية إلا من قبل شخص مختص.</p> <p>(٣) توفير سجل للمواد الكيميائية يحدد فيه نوعية المواد وخصائصها وطريقة التعامل معها.</p> <p>(٤) تخزين المواد المضافة في غرفة منفصلة مخصصة لها الغرض.</p>	١٨
	<p>(١) توفير مصدر مياه آمن وصحي خاص لمياه الشرب او المياه المستخدمة ويكون معتمداً من قبل وزارة المياه والكهرباء، على أن يتم تركيب فلتر مزدوج على الخزانات ومراعاة تغيير الفلاتر دوريًا.</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>	١٩

<p>المواد الخام</p> <p>١) أن تخزن المواد الخام بعيداً عن مصادر التلوث والحشرات والقوارض.</p> <p>٢) لا 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 ملائم 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>	<p>٢٢</p>
<p>الأسطح الملامسة للغذاء</p> <p>١) أن تكون أسطح المعدات الملامسة للمنتج الغذائي من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة لا ينبع 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 الحفرو الشقوق وقشور الطلاء.</p> <p>٣) أن تكون أسطح المعدات ملساء غير ماصة للماء خالية من التشققات ومقاومة للخدش وبدون أطراف وزوياً حادة وسهلة التنظيف.</p> <p>٤) يجب إجراء اختبارات المسح لكل الأسطح الملامسة للمنتج كعامل مهم للتأكد من سلامة المصنع وصحته.</p>	<p>٢٣</p>
<p>الغسيل وعمليات التحضير</p> <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 يجعله 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>	<p>٢٤</p>
<p>صالات الإنتاج</p> <p>١) استخدام طرق تكنولوجية حديثة لعملية التصنيع وعدم وجود تقاطع في خطوط الإنتاج لمنع التلوث الخلطي.</p> <p>٢) ان تتم عمليات التصنيع والتعبئة آلياً ما أمكن او باستعمال الأجهزة والآلات والمعدات التي تحول دون حصول أي تلوث للمنتج النهائي ولا يسمح باستعمال اليد في لمس الغذاء الا في حالات الضرورة القصوى لإنجاز العمل وان تستعمل أدوات بدلاً من لمسه مثل القفازات والملاءق والشوك والسكاكين</p> <p>٣) يجب اجراء جميع عمليات الإنتاج تحت ظروف تمنع احتمال حدوث التلوث او التلف التدريجي او تكون احياء مجهرية ممرضة او مسببة للتلف.</p> <p>٤) ان توفر وسائل غسل اليد في كل أقسام وصالات الإنتاج والتصنيع بما فيها الماء الساخن والبارد الجاري والصابون ووسائل صحية فعالة لتنشيف اليد.</p> <p>٥) أن تصنع سور 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>	<p>٢٥</p>

٢٦	الفرز والفحص	<p>١) توفر مساحة كافية لغرض الفحص والفرز.</p> <p>٢) لا يكون مكان الفحص والفرز عرضة للتلوث.</p> <p>٣) أن تفحص وتحرز المواد الخام في أول خط التصنيع، وفي موقع ملائم بحيث لا تدخل إلى عملية التصنيع إلا المواد النظيفة والسليمة.</p> <p>٤) لا 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 العادي.</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) لا تحتوي مواد التعبئة على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات عضوية حساسة غير مرغوب فيها وأن تكون مواد التعبئة غير ماصبة، 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 الإنتاج والتغليف من مصدر مصرح ومحتمل.</p>
٢٨	البيانات الإيضاحية	<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 والانتهاء - رقم التشغيلة - ترقيم المنتج).</p> <p>٤) الالتزام باللوائح الفنية والمواصفات والتعميم ذات العلاقة بالمنتج الغذائي.</p> <p>٥) يجب أن تطبع البيانات بطريقة واضحة وصعبة التغيير 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 سلية.</p> <p>٤) أن يتم ترقيم المنتج النهائي ليسهل تتبعه.</p>
٣٠	وسائل نقل الأغذية داخل منطقة الإنتاج والمستودعات	<p>١) استخدام رافعة شوكية تعمل على الكهرباء أو الغاز.</p> <p>٢) لا يصدر عن وسائل النقل المستخدمة داخل صالات الإنتاج والمستودعات أي حرارة عالية أو رونق.</p> <p>٣) أن تكون جميع وسائل النقل المستخدمة نظيفة ويسهل تنظيفها بشكل فعال.</p>

<p>(١) أن يصمم الموقع بحيث يمنع وجود تقاطع في خطوط الإنتاج والتقطيع بين المواد الغذائية وغير الغذائي.</p> <p>(٢) يجب أن تكون الطرق والساحات 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>	<p>الطرق والساحات</p> <p>داخل المصنع</p>	<p>٣١</p>
<p>(١) أن تكون حاويات النفايات محكمة الغلق وتفتح وتغلق بالقدم مع استخدام أكياس لجمع النفايات.</p> <p>(٢) ضرورة وجود نظمين منفصلين للصرف أحدهما يتصل بدورات المياه والمراحيض والآخر للصرف العام للمنشأة (مصارف الأرضيات، أجهزة التصنيع، المخلفات السائلة).</p> <p>(٣) توفير الميلول المناسب لتصريف المياه.</p> <p>(٤) تزويد المجاري الأرضية بمحابس لروائح، وتهوية مناسبة، وأغطية محكمة الإغلاق.</p> <p>(٥) لا 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 لآفات 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 إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة امتصاص (بباراة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بنصف متر.</p> <p>(١١) لا يكون هناك فتحات لغرف التفتيش بأماكن العمل.</p>	<p>التخلص من</p> <p>المخلفات</p>	<p>٣٢</p>
<p>(١) يجب حصول جميع العاملين داخل المصنع على شهادات صحية سارية الصلاحية.</p> <p>(٢) أن يجري الفحص الطبي للعمال دوريًا 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 المصابةين بجروح ملتوية أو قرحة أو أي أمراض معدية لجين شفائهم.</p> <p>(٥) يجب توفير الاسعافات الأولية بالمصنع التي تتناسب مع الاخطار المحتملة (مطهرات-ضمادات - ادوية للجرح والحرق...الخ) وأن يتواجد بالموقع جانب من العمال مدرباً ومؤهلاً في اعمال الاسعافات الأولية.</p>	<p>الوضع الصحي</p> <p>للعاملين</p>	<p>٣٣</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 الأظافر وعدم لبس الحلي أثناء 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 الأكل 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 يتوفّر لدى المنشأة برنامج تدريسي شامل لجميع العاملين.</p> <p>٢) توفير نظام لتعريف وتنقيف العاملين بالشروط الصحية الواجب توافرها في المنشأة الغذائية ومصادر التلوث وسبل تفاديهما.</p> <p>٣) إقامة برامج دورات للعاملين بشكل دوري (ندوات، أفلام، محاضرات، ملصقات، وغيرها) توضح أهمية سلامة تداول الغذاء.</p> <p>٤) توفير كادر مؤهل للقيام بعمليات 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 لمستهلك.</p> <p>٢) وضع سجلات لجميع 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 وجودة.</p> <p>٢) يجب أن تكون إدارة الجودة مسؤولة عن المراقبة الذاتية والتقييم والتذكير بالمنشأة.</p> <p>٣) يجب أن يتوفّر لدى موظفي إدارة الجودة المؤهلات التعليمية المناسبة.</p> <p>٤) يجب أن يتم تطبيق المنشأة أنظمة سلامة الغذاء بما فيها الحصول على شهادة (HACCP) أو (ISO 22000) من إحدى الجهات المانحة المعتمدة لدى الهيئة .</p>	إدارة الجودة	٣٩

<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) الاستعمل وسائل النقل المخصصة لنقل المنتجات الغذائية لنقل أي مواد أخرى.</p> <p>(٥) أن تكون وسائل النقل مجهزة بشكل يمكّنها 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 إلكترونياً أثناء نقل الأغذية المبردة أو المجمدة.</p>	<p>وسائل النقل</p>	<p>٤٠</p>
<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>	<p>المكاتب الإدارية</p>	<p>٤١</p>

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

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

www.sfda.gov.sa

❖ للاستفسارات يمكنكم الاتصال على الرقم الموحد:

19999