



## دليل إرشادي

بالممارسات الصحية التي يجب اتباعها  
أثناء نقل وتوزيع المنتجات الغذائية

# المقدمة

تعتبر مرحلة نقل وتوزيع المنتجات الغذائية من المراحل المهمة في سلامة وجودة الغذاء في السلسلة الغذائية، لذا يجب اتباع جميع الإشتراطات الصحية وتوفير بيئة مناسبة أثناء نقل وتوزيع المنتجات الغذائية ومنع أي مخاطر قد تنشأ أثناء النقل والتوزيع سواء كانت هذه المخاطر فيزيائية أو كيميائية أو بيولوجية، وذلك لضمان سلامة وجودة الغذاء خلال هذه المرحلة.

## متطلبات يجب على المنشآت الالتزام بها عند نقل وتوزيع المنتجات الغذائية

- ان تنقل المنتجات الغذائية في وسائل نقل مرخصة من الجهة المعنية.
- أن يتم نقل واستلام وتوزيع المنتجات الغذائية من منشآت غذائية ومستودعات ومتاجر ومزارع ومنافذ بيع ومطاعم وما في حكمها مرخصة من الجهات المعنية.
- وضع العبارات التالية على وسيلة النقل: "هذه المركبة مخصصة لنقل الأغذية" و"اسم المنشأة (أو العلامة التجارية الخاصة بها) أو اسم الشركة الناقلة".
- عدم استخدام وسيلة النقل لغرض التخزين.
- أن تكون وسيلة النقل مغطاة بالكامل ومزودة بمواد عزل حرارية مناسبة بما يضمن سلامة الغذاء.
- أن تكون وسيلة النقل مجهزة ومعدة لنقل المنتجات الغذائية وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل أي مواد تؤثر على خواص المنتج أو بالصحة العامة، مثل الاستخدام المسبق لنقل الحيوانات أو الأعلاف ومنتجاتها أو مواد كيميائية.
- أن يتم تنظيف وسيلة النقل وتعقيمها وصيانتها بشكل دوري، والتأكد من عدم وجود أي ملوثات أو روائح تؤثر على المنتجات الغذائية، وأن تكون الأرضيات والأبواب والجدران والأسقف في وسيلة النقل بحالة جيدة ونظيفة من الداخل والخارج، وأن يتم توفير إضاءة كافية داخلها.
- أن يتم تجهيز وسيلة النقل وتهيئتها بدرجة حرارة مناسبة لطبيعة ونوع المنتج الغذائي قبل نقله، وأن تزود وسيلة نقل المنتجات الغذائية المبردة والمجمدة بستائر بلاستيكية أو هوائية عند الأبواب للمحافظة على البرودة أثناء عمليات التحميل والتفرغ.
- أن يكون المنتج الغذائي محفظاً بدرجة الحرارة المناسبة له قبل عملية النقل وأثناء النقل وحق التوزيع.

- التحكم في درجة الحرارة والحد من تذبذبها عند النقل والتوزيع:
  - المنتجات الغذائية المبردة: عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 س.<sup>٥</sup>
  - المنتجات الغذائية المجمدة: عند درجة حرارة لا تزيد عن - 18 س.<sup>٥</sup>
  - المنتجات الغذائية غير المبردة وغير المجمدة: عند درجة حرارة لا تزيد عن 25 س.<sup>٥</sup>
- أن يتم قياس ومتابعة وتسجيل وحفظ درجة الحرارة أثناء النقل والتوزيع بشكل مستمر.
- أن يتم وضع جهاز قياس درجة الحرارة في وسيلة النقل.
- أن تتم عملية نقل وتوزيع المنتجات الغذائية بما يضمن سلامة الغذاء واتباع جميع الإجراءات الالزمة لمنع التلوث الخلطي والمخاطر المرتبطة بالغذاء البيولوجية (مثل نمو الأحياء الدقيقة المرضية والأحياء الدقيقة المسببة للفساد) والمخاطر الكيميائية والفيزيائية أثناء النقل والتوزيع.
- أن يتم ترتيب وتنظيم العبوات والمنتجات الغذائية بشكل مناسب وبطريقة تضمن سلامة المنتج ولا تؤثر على توزيع الهواء.
- أن تكون عبوات ومواد التعبئة والتغليف مطابقة للوائح الفنية والمواصفات المعتمدة وأن تكون خالية من أي انبعاجات أو انتفاخات أو أي خلل.
- تدريب متداولي الغذاء على الممارسات الصحية والسليمة التي يجب اتباعها أثناء النقل والتوزيع.
- وجود إجراءات ذات كفاءة عالية لتبعد وسحب المنتجات الغذائية لدى المنشأة وتوثيقها بشكل مستمر.
- أن تتم عملية الشحن والتغليف بطرق صحية وسريعة مع تجنب أشعة الشمس.



الهيئة العامة للطعام والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

 Saudi\_FDA  
[www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)