

برنامج تقييم (المعايير)

بما لا يتعارض مع اشتراطات ومتطلبات الهيئة

• مصانع الأغذية:

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	التهووية ventilation
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
2	Production area قسم الانتاج	الارضيات floors
		Cleaning النظافة
		Waste disposal التخلص من النفايات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		Personal hygiene Practice ممارسة النظافة الشخصية
		lighting الاضاءة
		windows النوافذ
		effective disinfection التطهير
		leaking التسريب

		Equipments المعدات
		ventilation التهوية
3	Laboratory المختبر	Tests comply with standards التحاليل مطابقة للمواصفات
		Equipment calibration معايرة الأدوات
		Documentation التوثيق
		Validation الصلاحية
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		lighting الاضاءة
		Cleaning النظافة
		ventilation التهوية
4	Labeling البطاقة الغذائية	Comply with standards مطابق للمواصفة
5	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	Food Handler Practices الممارسات الصحية للعاملين
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
6	Finished Products المنتج النهائي	Lab results comply with standards نتائج تحليل العينات
		leaking التسريب
		Handling كيفية التعامل مع المنتج
7	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	ventilation التهوية
		temperature درجة الحرارة
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع

8	The Building and design المبنى و التصميم	(Location) surrounding area الموقع
		Drains التصريف
		Size with production تناسب الحجم مع الإنتاج
		Pest control مكافحة الحشرات
		Roads around الطرق المحيطة
		design التصميم
		zoning المناطق
		Washing & sanitizing facilities مرافق الغسيل والتعقيم
		Dressing rooms غرف تغيير الملابس
		Bath rooms الحمامات
		Staff facilities مرافق العاملين
		waste الاوساخ
		Chemical storage مخزن المواد الكيميائية
9	Documentation الوثائق	Commercial Registry السجل التجاري
		SFDA License رخصة الهيئة
		Industrial license الترخيص الصناعي
		Health certificates الشهادات الصحية
		Product registration تسجيل المنتج
10	Transportation وسائل النقل	temperature درجة الحرارة
		Cover comply with standards التغطية طبقا للمواصفة
		Layout الترتيب التوزيع
		cleaning النظافة
11	forklift truck الرافعة الشوكية	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
12	traceability system نظام التتبع	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
13	Training التدريب	Employee training تدريب العاملين
14	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	التزام المنشأة بتعبئة نموذج التقييم الذاتي
15	Food system & halal أنظمة الغذاء وحلال	GMPs
		HACCP
		ISO 22000

		Halal
		وجود وسيلة تواصل للشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
16	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد

• مصانع المياه والثلج:

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	ventilation التهوية
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
2	Wells البنر	Surrounding area Cleaning المنطقة المحيطة بالبنر
		cover تغطية البئر
3	water storage (up/down) ground خزان الماء	Cleaning النظافة
		nozzle فوهة الخزان
		cover التغطية
4	Treatment area (R.O) منطقة المعالجة	floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		windows النوافذ
		lighting الاضاءة
		leaking التسريب
		Mixing tools دمج الأدوات
		ventilation التهوية
		Equipments cleaning نظافة المعدات
		calibration المعايرة
5	Production area قسم الانتاج	floors الارضيات
		Cleaning النظافة

		Waste disposal التخلص من النفايات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		Personal hygiene Practice ممارسة النظافة الشخصية
		lighting الاضاءة
		windows النوافذ
		effective disinfection التطهير
		leaking التسريب
		Equipments المعدات
		ventilation التهوية
6	Laboratory المختبر	Tests comply with standards التحاليل مطابقة للمواصفات
		Equipment calibration معايرة الأدوات
		Documentation التوثيق
		Validation الصلاحية
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		lighting الاضاءة
		Cleaning النظافة
		ventilation التهوية
7	Labeling البطاقة الغذائية	Comply with standards مطابق للمواصفة
8	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	Food Handler Practices الممارسات الصحية للعاملين
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
9	Finished Products المنتج النهائي	Lab results comply with standards نتائج تحليل العينات
		leaking التسريب
		Handling كيفية التعامل مع المنتج

10	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	ventilation التهوية
		temperature درجة الحرارة
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
11	The Building and design المبنى و التصميم	layout الترتيب التوزيع
		(Location) surrounding area الموقع
		Drains التصريف
		Size with production تناسب الحجم مع الإنتاج
		Pest control مكافحة الحشرات
		Roads around الطرق المحيطة
		design التصميم
		zooning المناطق
		Washing & sanitizing facilities مرافق الغسيل والتعقيم
		Dressing rooms غرف تغيير الملابس
		Bath rooms الحمامات
		Staff facilities مرافق العاملين
		waste الاوساخ
Chemical storage مخزن المواد الكيميائية		
12	Documentation الوثائق	Commercial Registry السجل التجاري
		License SFDA رخصة الهيئة
		Industrial license الترخيص الصناعي
		Health certificates الشهادات الصحية
		Product registration تسجيل المنتج
13	Transportation وسائل النقل	temperature درجة الحرارة
		Cover comply with standards التغطية طبقا للمواصفة
		Layout الترتيب التوزيع

		النظافة cleaning
14	forklift truck الرافعة الشوكية	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
15	traceability system نظام التتبع	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
16	Training التدريب	Employee training تدريب العاملين
17	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	التزام المنشأة بتعبئة نموذج التقييم الذاتي
18	Food system أنظمة الغذاء	GMPs
		HACCP
		ISO 22000
		وجود وسيلة تواصل للشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
19	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد