



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية



# الدليل الفني لسلامة الأغذية

المقدمة

الأهداف

متطلبات الترخيص

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم مع الخدمة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم مع الخدمة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم المتنقلة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم المتنقلة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم العائمة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم العائمة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

الاشتراطات المكانية لنشاط الأكشاك

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

الاشتراطات المكانية لنشاط الأكشاك

متطلبات المظهر العام للنشاط:

متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة:

متطلبات اللوحات التجارية:

الأحكام العامة والتظلمات والشكاوى

المراجع

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

01

## الاكشاك

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

02

## المخابز، المخابز الآلية، المخابز شبه الآلية، المخابز اليدوية (بما في ذلك المخابز الحرفية)

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

03

## المطابخ السحابية

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

04

## المطاعم العادية، والصالات، والمطاعم العائمة (مطاعم القوارب الثابتة على الأنهار/المسطحات المائية)، والوحدات الهيكلية المعدلة

- الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
- الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
- الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها
- الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

05

## المطاعم الفاخرة

- الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
- الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
- الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها
- الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

06

## المطبخ التجريبي

- الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
- الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
- الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها
- الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه



# الدليل الفني لسلامة الأغذية

07

## المطبخ المركزي

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

08

## المقاهي

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

09

## الولائم

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

10

## آلات البيع

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها

11

## خدمة تجميع الأغذية

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها

12

## خدمة تقديم الطعام

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

13

## عربات الطعام

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

14

## قاعات الطعام

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

15

## مالك مقرات المطابخ السحابية

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

16

## متاجر الحلويات

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

17

## محلات العصائر

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

18

## محلات المثلجات

الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها  
الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها  
الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها  
الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية  
الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها  
الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

# الدليل الفني لسلامة الأغذية

19

### مطاعم الخدمة السريعة

- الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
- الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
- الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها
- الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

20

### مطاعم المأكولات التقليدية

- الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
- الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
- الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية وجودتها
- الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين.

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

1. تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً.
2. مساعدة الراغبين في الاستثمار في هذا المجال.
3. رفع معيار الامتثال لمعالجة مظاهر التشوه البصري لواجهات المحلات.

## 2.1 متطلبات الترخيص

1. يجب أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. يجب الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل إصدار الترخيص.
3. يجب تقديم سجل تجاري ساري المفعول يحتوي على النشاط/الأنشطة المطلوب ترخيصها، أو وثيقة ممارسة نشاط مقبولة لدى الوزارة.
4. موافقة الجهة المشرفة على النشاط التجاري المطلوب ترخيصه، إن وجدت.

### مثال

البلدي balady

### رخصة نشاط تجاري Commercial Activity Licence

رقم الرخصة الممنوحة	License Number	التاريخ انتهاء صلاحية الرخصة	Payment Due Date	التاريخ انقضاء الصلاحية	License Expiry Date
---------------------	----------------	------------------------------	------------------	-------------------------	---------------------

اسم المالك	Owner's Name	رقم هوية المالك	Owner's ID	التصنيف الصناعي للمناسي المرئي للنشاط التجاري	ISIC Classification	النشاط التجاري	Detailed Activity
البلدية	Sub-Municipality	الحي	Street	المدينة	Municipality	الشارع	District
مساحة الكودات الإعلانية	Shop's Sign's Area	مساحة الكودات الإعلانية	Shop's Total Area	مساحة الكودات الإعلانية	Shop's Total Area	متر مربع	متر مربع
موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى	موقع المبنى
التاريخ	Permits	رقم الترخيص	Permit Number	التاريخ	Permit Expiry Date	التاريخ	Permit Expiry Date

مركز الدعم الفني 199099

www.balady.gov.sa

## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم مع الخدمة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

موقع مستقل	جزء من مبنى قائم	التصنيف
ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري.	ان يكون ضمن المباني التجارية.	داخل المدينة
ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري.	ان يكون ضمن المباني التجارية.	خارج الكتلة العمرانية
أن يكون على شارع تجاري او طريق إقليمي.	ان يكون على شارع تجاري او ضمن المراكز التجارية	المنطقة / الشوارع
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.	لا ينطبق	الارتدادات المطلوبة
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.	لا ينطبق	الارتفاعات المسموح بها
تشجير محيط الموقع والمواقف كحد أدنى.	لا ينطبق	التشجير
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.	لا ينطبق	نسبة التغطية
توفير عدد 4 مواقف لكل 100 م <sup>2</sup>	لا ينطبق	المواقف المطلوبة
أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.	أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.	متطلبات أخرى

يستثنى من هذا الجدول الأنشطة التالية:

- نشاط المطاعم المتنقلة.
- نشاط المطاعم العائمة
- نشاط الأكشاك.



## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم مع الخدمة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

موقع مستقل	جزء من مبنى قائم	التصنيف
تصميم الواجهات بالالتزام بتطبيق الكود العمراني للمنطقة الواقع بها النشاط.	توفير واجهة زجاجية مع الالتزام بالكود العمراني للمنطقة الواقع بها النشاط.	متطلبات الواجهة
تقديم تصميم مقترح للمراجعة والاعتماد.	لا ينطبق	متطلبات المكونات والتوزيع الداخلي
يجب ان تكون السلالم الخارجية ومداخل السيارات ضمن حدود ملكية العقار.	يجب ان تكون السلالم الخارجية ومداخل السيارات ضمن حدود ملكية العقار.	متطلبات أخرى
<p>حسب دليل اشتراطات اللوحات التجارية:</p> <p>يجب أن توضع اللوحة الخارجية (من الأحرف البارزة فقط) للمحل التجاري على واجهة المحل ضمن مساحة الجدار الفاصل بين الدور الأرضي والدور العلوي بارتفاع ٨٠ سم ومع ترك مسافة ٢٥ سم على الجانبين من حدود واجهة المحل.</p> <p>يجب أن يقتصر محتوى اللوحة فقط على الاسم التجاري للنشاط ورقم السجل التجاري والشعار إن وجد حسب السجل التجاري.</p> <p>أن تكون اللوحة من الأحرف البارزة.</p> <p>أن تكون اضاءة الأحرف مخفية (خلف الأحرف المجوفة) ويمنع استخدام الكشافات.</p> <p>يمنع استخدام خلفيات إضافية للأحرف البارزة غير مواد التشطيب الأساسية لواجهة المبنى.</p> <p>يمنع وضع اللوحات التجارية أو الأحرف في الأدوار العليا.</p> <p>يجب ألا تعيق الأحرف النوافذ أو الفتحات الأخرى على واجهة المبنى.</p> <p>توضع لوحات الأنشطة التجارية الواقعة ضمن المبنى بالأدوار العليا في لوحة واحدة داخل المبنى.</p>		متطلبات اللوحة

يستثنى من هذا الجدول الأنشطة التالية:

- نشاط المطاعم المتنقلة.
- نشاط المطاعم العائمة
- نشاط الأكشاك.

## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم المتنقلة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل المدينة	لا ينطبق	في الساحات العامة والمواقع الاستثمارية المحددة من قبل الامانات والبلديات.
خارج الكتلة العمرانية	لا ينطبق	في الساحات العامة والمواقع الاستثمارية المحددة من قبل الامانات والبلديات.
المنطقة / الشوارع	لا ينطبق	شارع تجاري.
الارتدادات المطلوبة	لا ينطبق	
الارتفاعات المسموح بها	لا ينطبق	
التشجير	لا ينطبق	
نسبة التغطية	لا ينطبق	
المواقف المطلوبة	لا ينطبق	
متطلبات أخرى	لا ينطبق	أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.

## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم المتنقلة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
متطلبات الواجهة	لا ينطبق	يمنع وضع الرسومات والمجسمات والعبارات المخالفة للشريعة الإسلامية والأعراف على السيارة.
متطلبات المكونات والتوزيع الداخلي	لا ينطبق	
متطلبات أخرى	لا ينطبق	
متطلبات اللوحة	لا ينطبق	

## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم العائمة

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل المدينة	لا ينطبق	الواجهة البحرية والشواطئ ضمن المواقع الاستثمارية المحددة من قبل الأمانات والبلديات.
خارج الكتلة العمرانية	لا ينطبق	الواجهة البحرية والشواطئ ضمن المواقع الاستثمارية المحددة من قبل الأمانات والبلديات.
المنطقة / الشوارع	لا ينطبق	منطقة الواجهة البحرية او الشواطئ الواقعة ظهير الشارع التجاري
الارتدادات المطلوبة	لا ينطبق	لا ينطبق
الارتفاعات المسموح بها	لا ينطبق	لا ينطبق
التشجير	لا ينطبق	لا ينطبق
نسبة التغطية	لا ينطبق	
المواقف المطلوبة	لا ينطبق	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
متطلبات أخرى	لا ينطبق	أهمية الاخذ بالاعتبار الاشتراطات الصادرة من الجهات الأخرى ذات العلاقة.

## المتطلبات المكانية لنشاط المطاعم العائمة

متطلبات المظهر العام للنشاط:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
متطلبات الواجهة	لا ينطبق	
متطلبات المكونات والتوزيع الداخلي	لا ينطبق	
متطلبات أخرى	لا ينطبق	توفير الرصيف البحري
متطلبات اللوحة	<p>أ. التقيد بالكود العمراني أو دليل اشتراطات اللوحات التجارية الصادر من الأمانة إن وجد.</p> <p>ب. في حال عدم وجود أي من المشار إليه في فقرة (أ)، يجب الالتزام بالاشتراطات التالية:</p> <p>يجب أن توضع اللوحة الخارجية (من الأحرف البارزة فقط) للمحل التجاري على واجهة المحل ضمن مساحة الجدار الفاصل بين الدور الأرضي والدور العلوي بارتفاع ٨٠ سم ومع ترك مسافة ٢٥ سم على الجانبين من حدود واجهة المحل.</p> <p>يجب أن يقتصر محتوى اللوحة فقط على الاسم التجاري للنشاط ورقم السجل التجاري والشعار إن وجد حسب السجل التجاري.</p> <p>أن تكون اللوحة من الأحرف البارزة.</p> <p>أن تكون اضاءة الأحرف مخفية (خلف الأحرف المجوفة) ويمنع استخدام الكشافات.</p> <p>يمنع استخدام خلفيات إضافية للأحرف البارزة غير مواد التشطيب الأساسية لواجهة المبنى.</p> <p>يمنع وضع اللوحات التجارية أو الأحرف في الأدوار العليا.</p> <p>يجب ألا تعيق الأحرف النوافذ أو الفتحات الأخرى على واجهة المبنى.</p> <p>توضع لوحات الأنشطة التجارية الواقعة ضمن المبنى بالأدوار العليا في لوحة واحدة داخل المبنى.</p>	

## الاشتراطات المكانية لنشاط الأكشاك

المتطلبات التخطيطية التي تتعلق بتطوير الموقع:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل المدينة	لا ينطبق	ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري
خارج الكتلة العمرانية	لا ينطبق	ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري
المنطقة / الشوارع	لا ينطبق	لا ينطبق
الارتدادات المطلوبة		
الارتفاعات المسموح بها		دور واحد
التشجير	لا ينطبق	تشجير محيط الموقع
نسبة التغطية	لا ينطبق	حسب نظام البناء المعتمد للمنطقة الواقعة بها
المواقف المطلوبة	لا ينطبق	
متطلبات أخرى	لا ينطبق	تكون مساحة الكشك في حدود 3م x 3م

## الاشتراطات المكانية لنشاط الأكشاك

متطلبات المظهر العام للنشاط:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
متطلبات الواجهة	لا ينطبق	تصميم الواجهات بالالتزام بتطبيق الكود العمراني للمنطقة الواقع بها.
متطلبات المكونات والتوزيع الداخلي	لا ينطبق	تقديم تصميم مقترح للمراجعة والاعتماد.
متطلبات أخرى	لا ينطبق	يكب ان تكون السلالم الخارجية ومداخل السيارات ضمن حدود ملكية العقار.
متطلبات اللوحة	<p>حسب دليل اشتراطات اللوحات التجارية:</p> <p>يجب أن توضع اللوحة الخارجية (من الأحرف البارزة فقط) للمحل التجاري على واجهة المحل ضمن مساحة الجدار الفاصل بين الدور الأرضي والدور العلوي بارتفاع ٨٠ سم ومع ترك مسافة ٢٥ سم على الجانبين من حدود واجهة المحل.</p> <p>يجب أن يقتصر محتوى اللوحة فقط على الاسم التجاري للنشاط ورقم السجل التجاري والشعار إن وجد حسب السجل التجاري.</p> <p>أن تكون اللوحة من الأحرف البارزة.</p> <p>أن تكون اضاءة الأحرف مخفية (خلف الأحرف المجوفة) ويمنع استخدام الكشافات.</p> <p>يمنع استخدام خلفيات إضافية للأحرف البارزة غير مواد التشطيب الأساسية لواجهة المبنى.</p> <p>يمنع وضع اللوحات التجارية أو الأحرف في الأدوار العليا.</p> <p>يجب ألا تعيق الأحرف النوافذ أو الفتحات الأخرى على واجهة المبنى.</p> <p>توضع لوحات الأنشطة التجارية الواقعة ضمن المبنى بالأدوار العليا في لوحة واحدة داخل المبنى.</p>	

## متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة:

1. يسمح بممارسة الأنشطة الإضافية المعتمدة من الوزارة وفق الشروط التالية:
  - ألا يتجاوز مجموع مساحات الأنشطة المضافة عن 50 % من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص.
  - المحافظة على الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي.
  - ألا تقل مساحة النشاط الإضافي عن 2م6 ويستثنى من ذلك مكائن الخدمة الذاتية.
2. يسمح بممارسة الأنشطة المتجانسة المعتمدة من قبل الوزارة ضمن المساحة الواردة في الترخيص.



مثال :



مثال :



## متطلبات اللوحات التجارية:

1. يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية ومطابقة بياناتها لبيانات الترخيص وفقاً لتسلسل الأولويات التالي:
  - الكود العمراني للمنطقة الواقعة فيها النشاط (إن وجد).
  - الدليل التنظيمي الصادر من الأمانة التي يقع النشاط في حدود نطاقها.
  - الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.
2. يجب إزالة اللوحات التجارية بعد الغاء الترخيص وتسليم الموقع بحاله جيده وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.
3. يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.



## الأحكام العامة والتظلمات والشكاوى

### 6.1 الأحكام العامة:

1. تختص الأمانات والبلديات بمراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات في جميع المحلات والمنشآت التجارية وإيقاع العقوبات بحق المخالفين.
2. بطاقات الأنشطة الموجودة على منصة بلدي هي جزء لا يتجزأ من هذه الاشتراطات.
3. يلتزم صاحب الترخيص بالأنظمة والتعليمات الصادرة من قبل الجهات الحكومية الأخرى فيما يتعلق بمتطلبات النشاط المرخص له.
4. تخضع هذه الاشتراطات للتحديث أو الإضافة إذا دعت الضرورة، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذه الاشتراطات بعد اعتمادها.
5. يجب الالتزام بالأنظمة واللوائح والقرارات الوزارية ذات العلاقة والصادرة من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.

### 6.2 التظلمات والشكاوى:

يمكن التظلم من تطبيق الأحكام والضوابط الواردة في هذه اللائحة أمام لجان النظر في التظلمات والشكاوى في الأمانة / البلدية المعنية، وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية. وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

## المراجع:

1. أغذية أكثر أمانًا لأعمال تجارية أفضل | وكالة معايير الغذاء - Safer food, better business (SFBB) | Food Standards Agency
2. دليل مجال تقديم الطعام بشأن ممارسات النظافة الجيدة - الضيافة في المملكة المتحدة - - Catering Industry Guide to Good Hygiene Practice - UKHospitality
3. تطوير واستدامة ثقافة ناضجة لسلامة الأغذية - PAS 320:2023 - Developing a Mature Food Safety Culture



# قطاع الأغذية والمشروبات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – الأكشاك



## المحتوى

6	المقدمة
7	مسرد المصطلحات
14	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
14	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
14	1.1 مباني الأغذية
15	1.2 الاشتراطات الهيكلية
15	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.3 مرافق التنظيف
18	1.2.3.1 مرافق التنظيف - إلزامي
18	1.2.4 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
19	1.2.5 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
19	1.2.5.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
20	1.3 المرافق والمنشآت
20	1.3.1 الماء- إلزامي
21	1.3.2 الثلج
21	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
22	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
22	1.3.4 الغاز
22	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
23	1.3.5 نظام السباكة
23	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
23	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
23	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
24	1.3.7 النفايات
26	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
27	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
27	1.3.10 التهوية - إلزامي
28	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
28	1.3.12 أحواض غسل الأيدي
28	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
29	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
30	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
30	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
31	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
32	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
33	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي

- 33 1.5 أحكام تسلم الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
- 33 1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
- 34 1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
- 37 1.5.3 أحكام التحضير
- 37 1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
- 38 1.5.4 إعادة التسخين
- 38 1.5.4.1 إعادة التسخين - إلزامي
- 39 1.5.5 تجميد الأغذية - إلزامي
- 39 1.5.6 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
- 40 1.5.7 أحكام العرض - إلزامي
- 40 1.5.7.1 عام
- 41 1.5.8 أحكام التقديم - إلزامي
- 42 1.5.9 أحكام التحكم في درجات الحرارة
- 42 1.5.9.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
- 43 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
- 43 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
- 43 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعى الأغذية المتجولين
- 43 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
- 43 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
- 44 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
- 44 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
- 45 1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
- 45 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
- 46 الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
- 46 النطاق
- 46 2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
- 46 2.2 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
- 47 2.3 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
- 47 2.3.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
- 48 2.4 الإبلاغ القانوني - إلزامي
- 49 2.5 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
- 49 2.6 أمن المعلومات - اختياري
- 49 2.7 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
- 49 2.7.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
- 49 2.7.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
- 50 2.8 التتبع والاستدعاء - إلزامي
- 50 2.9 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
- 50 2.9.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
- 51 2.9.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري

52	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
52	النطاق
52	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
52	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
54	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
54	3.2 إدارة مسببات الحساسية
54	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
56	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
57	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
58	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
59	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
59	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
61	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
61	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
61	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
63	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
65	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
65	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
66	3.8.2 التنظيف الشامل
66	3.8.2.1 التنظيف الأساسي - إلزامي
	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
67	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
68	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
68	3.9 إدارة الآفات
68	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
71	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
71	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
72	3.12 حماية الأغذية - اختياري
73	3.13 الغش الغذائي
74	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
74	النطاق
74	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
75	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات).
75	4.2.1.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات) - إلزامي

77	4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - اختياري
77	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
78	النطاق
78	5.1 التزام القيادة - إلزامي
78	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
79	5.3 إدارة الموارد
79	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
79	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
79	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
80	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
81	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
82	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
83	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
83	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
84	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
85	5.9.2 الإصابات - إلزامي
85	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
90	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
90	النطاق
90	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
90	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
91	6.3 برنامج المراقبة البيئية
91	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها؛ وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
91	6.5 التحليل والتقييم- اختياري
92	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
93	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
94	ملحق A1 - سجلات الصيانة
95	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
96	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
97	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
98	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
99	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
100	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
101	ملحق A8 - جدول التنظيف
102	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
103	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ "الأكشاك"، والتي توصف بأنها:

"هيكل مُؤمّت يُستخدم لإعداد وبيع الطعام لعامة الناس؛ عادة حيث توجد مجموعات كبيرة من الأشخاص في الخارج في حديقة، أو لمناسبات مختلفة، أو بالقرب من الملعب أو غير ذلك. في بعض الأحيان يشير المصطلح أيضًا إلى العمليات التجارية والبائعين الذين يعملون من هذه الأكشاك".

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصدوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها". ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يُلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

(أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.

(ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها، والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

(أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.

(ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.

(ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.

(د) جميع منافذ الدخول والخروج.

(هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف



الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعّالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعّال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكّل المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكدّف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا يتم فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.

- هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوؤها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

**1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطراً يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

## 1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

1.2.2.1 يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من تسلمها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

### ملاحظة:

- يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
- يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.
- يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.
- يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.
- يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.3 مرافق التنظيف

### 1.2.3.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.3.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.3.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.3.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في البوابة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البوابة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو البوابة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.3.2 مرافق التنظيف – اختياري

1.2.3.2.1 يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.4 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

1.2.4.1 يجب إنشاء الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال؛
- (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- (ج) يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
  - 1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - 2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.5 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.5.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.5.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.5.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه الإناث للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.5.2 دورات المياه – اختياري

1.2.5.2.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.

## 1.2.6 مرافق تبديل الملابس – اختياري

1.2.6.1 يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

1.3.1.1.1 يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

1.3.1.2.1 في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

1.3.1.2.2 يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

1.3.1.3.1 يجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجها لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

1.3.1.4.1 عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكثف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير)؛

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

## 1.3.2.2 الثلج - اختياري

1.3.2.2.1 يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

### ملاحظة:

- يوصى بعدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.
- نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.
- ينصح بالآلة تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

## 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرّضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي

1.3.4.1.1 عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.



## 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

1.3.4.2.1 عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

1.3.5.1.1 يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.  
**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

1.3.6.1.1 يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدرتة تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 ينبغي تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يجب توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويؤدي وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 ينبغي أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأيّ تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

(أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.

(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.

(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.

د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحويل دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء؛

هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.7.1.6 يجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى إزالة النفايات أولاً بأول، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

1.3.7.1.7 يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات – اختياري

1.3.7.2.1 يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

1.3.7.2.2 يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعًا للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.2.7.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضروريًا فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها متوافقًا مع اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفاطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرّة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** يجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكتف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

**1.3.12.1.1** يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

### 1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

- 1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأيّ غرض آخر.  
**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

### 1.3.12.2.1 يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

- ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
  - عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
  - المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

### 1.3.12.2.2 يوصى توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

- ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

- 1.3.13.1.1 يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

- ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:



- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
  - غسالات الأطباق.
  - غسالات الأكواب.
  - خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
  - أنظمة "تنظيف المعدات دون فُكها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).
- ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

1.3.13.2.1 إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

1.3.13.3.1 في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

1.3.13.4.1 ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعّالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

1.3.13.5.1 ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.



**1.4.1.2** يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- (أ) مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- (ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- (ج) لا تصفي لوثًا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- (د) قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- (هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

**1.4.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- (أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- (ب) معدة للتنظيف العميق.
- (ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- (د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- (أ) التلجيات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- (ب) المعدات والأدوات.
- (ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

**1.4.1.4** يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

**1.4.1.5** يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات – اختياري

**1.4.2.1** يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- (أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- (ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- (ج) فحصها بسهولة.
- (د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.  
و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة، أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه، أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

- أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

1.4.3.1 يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
ب) منظفة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها – اختياري

1.4.4.1 يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.  
ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.  
ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.4.5.2 يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.4.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويوصى أن يشتمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويوصى أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزييت – إلزامي

1.4.6.1 يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام تسلم الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

1.5.1.1 يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوفة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند تسلم الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند تسلم الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية؛ للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

**1.5.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

(أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.

(ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

(ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

(د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

(أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.

(ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.

(ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية؛ لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملائمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:**

- عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

- تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.
- يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.
- في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهّوة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهّوة، مثل كاربانتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرهما، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسمومًا به قانونًا.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسلطات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كلٍّ من الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهورة، يوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء؛ يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 إعادة التسخين

### 1.5.4.1 إعادة التسخين – إلزامي

**1.5.4.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.



1.5.4.1.2 يجب تناول الأغذية التي أُعيد تسخينها فورًا أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.4.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

## 1.5.4.2 إعادة التسخين – اختياري

1.5.4.2.1 يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.5 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.5.1 عندما تصل الأغذية مجمدةً يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.5.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُرُكت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.5.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد، ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.5.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.5.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.6 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.6.1 يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.6.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل، وتركها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.7 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.7.1 عام

1.5.7.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.7.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.5.7.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.5.7.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.7.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.7.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل المثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

1.5.7.1.7 في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

1.5.7.1.8 عند استخدام السلل في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.7.2 الأغذية الجاهزة للأكل

**1.5.7.2.1** يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوّثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوّث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوّث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوّث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوّث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.5.7.3 عرض الأسماك الطازجة

**1.5.7.3.1** عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

**1.5.7.3.2** يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معداً من الماء الصالح للشرب.

## 1.5.8 أحكام التقديم – إلزامي

**1.5.8.1** يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

**1.5.8.2** يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.8.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.8.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.9 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.9.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.9.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.
- إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.9.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.9.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

1.6.1 يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

## 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية - اختياري

1.8.2.1 يوصى أن يوفر مشغّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب حماية الأغذية عن التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يتسلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.8.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

(أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.

(ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.

(ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

(د)

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.8.3.1.9** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- تُسَلَّم في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### **1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري**

**1.8.4.1** يوصى أن يقدم مشغّل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### **1.8.5 التواصل بين مشغّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري**

**1.8.5.1** يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

#### **1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري**

**1.8.6.1** لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.



**2.2.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.3 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.3.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.3.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.3.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طوابعًا رقمية.

**2.3.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.3.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - اختياري

2.3.2.1 يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضًا بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) تسلّم الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطًا لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.4 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.4.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءين التاليين، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- (أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
- (ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة -إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

**2.4.2** يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.5 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

**2.5.1** يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

**2.5.2** إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.6 أمن المعلومات – اختياري

**2.6.1** ينبغي أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.7 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

**2.7.1** إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء –

إلزامي

**2.7.1.1** إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

**2.7.2** إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء –

اختياري

**2.7.2.1** يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

- ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- ج) تعطلُّ المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.8 التتبع والاستدعاء – إلزامي

2.8.1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار التسليم لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.9 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.9.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

2.9.1.1 عند تسلم مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.



**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"; لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

## 2.9.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

**2.9.2.1** يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.

(FEFO). وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

3.1.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفائات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد عليه هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دولياً يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

- (أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.
- (ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.
- (ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>7</sup>
- (د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.
- (هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

- (أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.
- (ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.
- (ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.
  2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.
  3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجرِ الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

**3.1.3.1** يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلادته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطراً كبيراً على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

**3.2.1.1** يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.



**3.2.1.2** يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.
- (ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- (د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- (هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- (و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المعدّدة للتوصيل؛ بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- (ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُنعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- (ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

## 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

**3.2.2.1** يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- (أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- (ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- (ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- (د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.

- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.
- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 2013:9 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب)، أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

(أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

(ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

- (1) قائمة الوجبات.
- (2) العبوة.
- (3) لوحة العرض.
- (4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

**3.3.3** يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.4.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية يُنتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

#### ملاحظة:

- على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا، ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.
- يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راعيًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوابات، وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

## 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

**3.5.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

**3.5.2** تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

**3.5.3** تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولاً بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

**3.5.4** تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائماً.

**3.5.5** يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يتخلص منها بطريقة أخرى.

**3.5.6** يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

**3.5.7** يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

**3.5.8** يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة يجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

3.6.1.1.2 لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

3.6.1.2.1 يجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة البند 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

3.6.1.4.1 يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لتلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

3.6.1.6.1 يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

3.6.1.7.1 عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

3.6.1.8.1 يجب ألا يعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

(أ) الأغذية الجاهزة للأكل.

(ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).

(ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.

(د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهرًا.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أيّ أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أيّ أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلجات ومُجمّدات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى بحفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي تُوصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

**3.7.1.1.3** عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

**3.7.1.1.4** تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

## 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها – اختياري

**3.7.1.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايير ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

**3.7.1.2.2** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

**3.7.1.2.3** يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

- درجة التجمد – يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.
- درجة الغليان – يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.
- إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.



## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

3.7.2.1.1 لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

3.7.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- (أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
  - (ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
  - (ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
  - (د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
  - (هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - (و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - (ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - (ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - (ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

3.7.2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- (أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- (ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- (ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- (د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- (هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- (و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- (ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ج) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

**ملاحظة:** يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

**3.8.1** يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) التخلص من أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الأساسي – إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

3.8.2.1.2.1 ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الأساسي - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

**3.8.3.1.1** يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية، ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

**3.8.3.2.1** يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

#### 3.8.4.1 عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدَارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحسين المبنى من الآفات وتوفير مكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدَارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحسين المبنى من الآفات وتوفير مكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قِبَل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأَسَالِيب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحسين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أيّ ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أيّ علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

**3.9.1.3.1** للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.  
هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

#### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق المكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

#### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

3.9.1.5.1 يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

#### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

3.9.1.6.1 يجب تخزين أي كيمائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.



## 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يوصى أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

3.10.1 ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانها عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث؛ يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانوناً لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية؛ بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

**3.11.1.3** يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

**3.11.1.4** عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

**3.11.1.5** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

**3.11.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

**3.11.2.2** إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والتسلم) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:



- (أ) استخدام كاميرات المراقبة.  
(ب) فحص الموظفين عند التعيين.  
(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

### 3.13 الغش الغذائي

#### 3.13.1 الغش الغذائي - إلزامي

- 3.13.1.1 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية مستعدًا لأي طارئ قد يؤثر في سلامة الغذاء.  
**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

#### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

- 3.13.2.1 عند الحاجة، يوصى طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

4.1.1.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأغذية تلبى المواصفات المطلوبة؛ ولا تسبب الحساسية. وفي حال استبدال أحد المكونات، فمن الضروري أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن حالة الحساسية متطابقة.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

### 4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات).

#### 4.2.1.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.2.1.2 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تفتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.2.1.3 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.2.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.2.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية 9:2013 GSO بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

(أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً

ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.

ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

(3) القشريات.

(4) البيض.

(5) الأسماك.

(6) الترمس.

(7) الطيب.

(8) الرخويات.

(9) الخردل.

(10) المكسرات.

(11) الفول السوداني.

(12) بذور السمسم.

(13) ثاني أكسيد الكبريت.

(14) الصويا.

د) المحتويات الصافية.

هـ) اسم الشركة المصنِّعة وعنوانها.

و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.

ز) اشتراطات اللغة.

ح) البيانات الصحية.

ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.2.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أيِّ مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.2.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها، أو وضعها على تاريخ آخر، أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.2.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أيّ غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.2.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.2.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توهي بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.2.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.2.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

**4.2.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

5.1.1 يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

5.2.1 يوصى على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعّالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.



## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء؛ يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يوصى على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يجب على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 ينبغي أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

#### 0.4 ثقافة سلامة الغذاء – اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الآلية التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الآلية تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. وكذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتهم.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات، وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤقّعة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** تَرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعّال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. تَرجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

#### 5.6.4 يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

#### 5.6.5 يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين – اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

#### 5.7.1 يجب أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدّم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

#### 5.7.2 يجب أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

5.7.3 يجب أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون – إلزامي

5.8.1 عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية – إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النفاطة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض – إلزامي

5.9.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية بصحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ، وما إلى ذلك.

5.9.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ، والحمى التيفية أو الحمى نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القىء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض مُعدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض مُعدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.  
**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات – إلزامي

**5.9.2.1** ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.  
**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية – إلزامي

**5.9.3.1** يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.9.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر – إلزامي

**5.9.4.1** يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.  
**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.  
**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية – إلزامي

**5.9.5.1** يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

**5.9.5.2** يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

**5.9.5.3** يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

**5.9.5.4** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس)، ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.  
**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة، ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي – إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.



ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تناول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبييل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا؛ لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما؛ لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واطي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### **0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي**

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

- ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.
- هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.
- ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة الثبيت.
- ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).
- ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تؤولي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثم التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية – إلزامي

**5.9.8.1** يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض – إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره، وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المبييض) على الأسطح القابلة للتنظيف.



**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها: يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة – إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة.

6.1.1.1 إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضّرة منها.

ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.

ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة – اختياري

6.2.1 يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

6.2.2 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية – إلزامي

6.3.1.1 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها؛ وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية – اختياري

6.4.1 يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها. ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم- اختياري

6.5.1 عندما يطبق مشغل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

6.5.1.1 يوصى بمشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

6.6.1.1 يجب أن يبدي مشغّل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

6.6.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

6.7.1.1 يوصى تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعّال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأيّ مرافق أو مركبات خارجية، وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييمًا حياديًا وموضوعيًا.

- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه، ويقدم دليلًا على ذلك.
- 7) يُنفَّذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أثناء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغداء وأخرى مساءً، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (يرجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

**6.8.1** يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

**6.8.1.1** ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.
- ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للتطبيق.
- ج) تعقيبات العملاء والزملاء.
- د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
- هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				





## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A - 8 جدول التنظيف

ينبغي على مشغل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.



## ملحق A - 9 سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

اسم الموظف		تاريخ البدء
التدريب السابقة المكتملة ذات الصلة	التاريخ	النتيجة/الدرجة

التدريب المكتملة	التاريخ	توقيع الموظف	توقيع المدرب



## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية - المخابز، المخابز الآلية، المخابز شبه الآلية، المخابز اليدوية (بما في ذلك المخابز الحرفية)



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
21	1.2.5 مرافق التنظيف
21	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
24	1.3 المرافق والمنشآت
24	1.3.1 الماء- إلزامي
25	1.3.2 الثلج
25	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
26	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
27	1.3.4 الغاز
27	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
27	1.3.5 نظام السباكة
27	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
27	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
27	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
29	1.3.7 النفايات
30	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
31	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
31	1.3.10 التهوية - إلزامي
32	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
33	1.3.12 أحواض غسل الأيدي

33	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
34	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
35	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
35	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
36	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
36	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
37	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
38	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
38	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
38	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
42	1.5.3 أحكام التحضير
42	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
43	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
45	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
46	1.5.6 إعادة التسخين
46	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
46	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
47	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
47	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
47	1.5.9.1 عام
49	1.5.10 أحكام التقديم - إلزامي
49	1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة
49	1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
50	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
50	1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعى الأغذية المتجولين
50	1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
50	1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
51	1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
51	1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
53	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
53	النطاق
53	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
54	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
54	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
55	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
55	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
56	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري

57	2.7 أمن المعلومات – اختياري
57	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
57	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي
57	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري
58	2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي
58	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
58	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي
58	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري
60	النطاق
60	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
60	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي
62	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري
62	3.2 إدارة مسببات الحساسية
62	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي
64	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي
65	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد – اختياري
66	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي
67	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
67	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي
69	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
70	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
70	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي
71	3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي
73	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما – اختياري
73	3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي
74	3.8.2 التنظيف الشامل
74	3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي
75	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
76	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
76	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي
76	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة – إلزامي
77	3.9 إدارة الآفات
77	3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي
79	3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي
80	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
80	3.12 حماية الأغذية – اختياري
81	3.13 الغش الغذائي
82	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

82	النطاق
82	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
83	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
83	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
83	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
85	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
86	النطاق
86	5.1 التزام القيادة - إلزامي
86	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
87	5.3 إدارة الموارد
87	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
87	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
87	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
88	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
89	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
91	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
91	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
91	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
92	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
93	5.9.2 الإصابات - إلزامي
93	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
98	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
98	النطاق
98	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
98	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
99	6.3 برنامج المراقبة البيئية
99	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
99	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
100	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
101	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
102	ملحق A1 - سجلات الصيانة
103	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
104	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن





105	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
106	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
107	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
108	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
109	ملحق A8 - جدول التنظيف
110	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
111	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية؛ لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ "المخابز"؛ بما يشمل المخابز الآلية والمخابز شبه الآلية والمخابز اليدوية.

تم وصف **المخابز** على النحو التالي:

"المنشآت أو المتاجر التي تنتج وتبيع المواد الغذائية المخبوزة في الأفران. تباع المخابز المواد الغذائية مثل الخبز، والسمون، والمناقيش، والكعك، والمعجنات، والفطائر، والبيتزا،... إلخ. على عكس محلات الحلويات، تنتج المخابز مجموعة واسعة من الأطعمة.

تعمل بعض المخابز (**المخابز الآلية**) أيضًا كمقاهي؛ حيث تقدم الشاي والقهوة للعملاء الذين يرغبون في استهلاك المنتجات الغذائية في المنشأة نفسها.

وتُوصف المخابز **شبه الآلية** على النحو التالي:

"مخابز البيع بالتجزئة أو المطاعم التي تنتج منتجات مخبز بما في ذلك الخبز واللفائف والخبز المسطح والفطائر والبيتزا وغيرها من الأطعمة المخبوزة باستخدام مزيج من المعدات اليدوية والتلقائية مثل الأفران الصناعية الثابتة، الخلاطات، أفران البيتزا، ولكن الاعتماد على التحضير البشري. توجد غالبًا في متاجر البيع بالتجزئة الأصغر، أو في مطاعم حلويات ومخابز أكبر، أو متاجر مستقلة".

تم وصف المخابز اليدوية على النحو التالي:

"المخابز التي تقوم بإعداد منتجات المخابز، والتي يتم بيعها لتجار التجزئة من خلال قنوات أو شبكات التوزيع التي لا تدخل في نطاق قطاع الأغذية والمشروبات".

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محورًا أساسيًا لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.



<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكثف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.

قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

**1.2.1.1** تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلبى الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.

د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.

#### ه) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بفعالية.

و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.

ز) منع دخول الآفات إلى داخل المباني.

ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

**1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.

ب) لا تشكل خطراً يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.

ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.

د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.

هـ) لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.

ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخطفات المائية؛ بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى؛

ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

#### **1.2.1.5** الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

ينبغي لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنياً لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصمماً بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمرحلة سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مروراً بتخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني؛ لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني، ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية؛ لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

أ) بلاط تيرازو.

ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.

ج) أرضيات الراتينج المصبوب.

د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).

هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 ينبغي أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 ينبغي أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 ينبغي تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

أ) ألواح السيراميك.

ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

د) راتنج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 ينبغي أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث؛ نظرًا لأن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

### 1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهولة التنظيف.
- ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
  - ب) سهولة التنظيف.
  - ج) ملساء وغير مسامية.
  - د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).
- 1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

## 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

ينبغي أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المعدّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في البوابة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البوابة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو البوابة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

ينبغي توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- (1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.



2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.6 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَقَات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة، (دون أن تشكل خطراً بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيداً عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات - إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعاً لدخول الآفات من خلال توفير:

أ) مستويات جيدة من التحصين؛ عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.

ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.

ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.

د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)؛ وخاصةً إذا كان فتح النوافذ قد يسمح بدخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

#### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

#### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج – إلزامي

**1.3.2.1.1** يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

**1.3.2.1.2** يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات، وغيرها من الملوثات في البيئة.

**1.3.2.1.3** يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يجب أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقف على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بآلا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السبابة

### 1.3.5.1 نظام السبابة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السبابة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السبابة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السبابة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، ينبغي أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

## 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه - اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتبس قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 ينبغي تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يجب توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة، ويؤدي وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 ينبغي أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن؛ يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.



**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى إزالة النفايات أولاً بأول، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات - اختياري

**1.3.7.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
  - ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.
- ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:
- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
  - 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
  - 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

أ) تزود المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.

- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخن للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** ينبغي تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** ينبغي أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، وكذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة للامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيي لوناً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - معدّة للتنظيف العميق.
  - مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتدريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

1.4.2.1 يجب وضع المعدات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة السلاسل (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:

- أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يجب تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترحى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

**1.4.5.2** يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.



## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- ج) سليمة التعبئة.
- د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
- هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج التلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

### 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية، مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- (أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- (ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- (ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة؛ حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- (د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

**1.5.2.1.3** يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- (أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَبّ للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- (ب) أن تحتوي على أرصف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- (ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## **1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية**

**1.5.2.2.1** يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

**1.5.2.2.2** لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

**1.5.2.2.3** يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## **1.5.2.3 تخزين الأغذية**

**1.5.2.3.1** يجب توفير حوامل أو أرصف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

**1.5.2.3.2** يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

**1.5.2.3.3** يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

**1.5.2.3.4** تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.2.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير؛ نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

**1.5.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرُها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

1.5.3.1.5 تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

1.5.3.1.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يجب توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يجب توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد، والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يجب على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يجب على المنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:** يَرجَّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية. من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهونًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهونة.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهونة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن)؛ بشرط أن يكون سطحها متأثرًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقَطَّع ويُفْرَم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

### 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.



ه) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

ز) استخدام أوعية مسطحة.

ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُرُكت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة؛ إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعرضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًّا من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.10.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.10.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.10.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.10.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

### 1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة

#### 1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.11.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.11.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.11.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.5.11.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يجب أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.7.1.2 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.7.1.3 يجب أن تتوفر في المركبة حبرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحبرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.7.1.4 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

## 1.7.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يجب أن يوفر مشغّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.7.3.1.1 في حال قيام مشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.7.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.7.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.7.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- (ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.
- (د)

1.7.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.3.1.7 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.7.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.7.3.1.9** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### **1.7.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري**

يجب أن يقدم مشغّل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### **1.7.5 تدابير سلامة المنتجات- اختياري**

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحية عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مواصلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مواصلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.



## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. **ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعدّ أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

### 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الإلكترونية ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي لبعض مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

(أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.

(ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 ينبغي أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

ينبغي أن يتأكد مشغل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

ينبغي وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصةً المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطأ وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مَوْلِد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغّل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

ينبغي تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.



**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>2</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.



ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.
  2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.
  3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجرِ الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

**3.2.1.2** يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.
- (ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- (د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- (هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- (و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المعدّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- (ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المعدّة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- (ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- (أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- (ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- (ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

(د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.
- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أيّ مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- (أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:
- (1) قائمة الوجبات.

(2) العبوة.

(3) لوحة العرض.

(4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

**3.3.3** يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.4.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فيجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتون وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي

**3.5.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

**3.5.2** تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

**3.5.3** تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولاً بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

**3.5.4** تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائماً.

**3.5.5** يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

**3.5.6** يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

**3.5.7** يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

**3.5.8** يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.  
**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

**3.6.1.3.1** يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

**3.6.1.3.2** يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

**3.6.1.3.3** يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

**3.6.1.3.4** يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يجب استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

(أ) الأغذية الجاهزة للأكل.

(ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).

(ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.

(د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يجب غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّدات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 ينبغي حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 ينبغي استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرمات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها



## 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايّر هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها – اختياري

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يجب تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد – يُحضّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.

درجة الغليان – يُحضّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترحى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
  - ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلاليات تعمل بشكل صحيح.
  - ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
  - د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
  - هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.

ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الدرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعاً للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثاً عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفاً شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثاً عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثاً عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثاً عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضاً فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

#### (أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري – اختياري

3.8.2.2.1 يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

#### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

#### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

#### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغل المنشأة الغذائية، فإن مشغل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.



ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.  
**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

3.9.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- ب) اسم الفني المسؤول.
- ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردّين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقّى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو الموردّ أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من الموردّ عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزيت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردّين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردّين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لموردّيه استبيان ضمان الموردّين، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردّين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

### 3.12.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي - إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

عند الحاجة، يجب طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يجب على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

**4.1.2.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلبى المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

**4.1.2.2** إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

**4.1.2.3** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تفتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

(أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.

(ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.

(ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

- (3) القشريات.
  - (4) البيض.
  - (5) الأسماك.
  - (6) الترمس.
  - (7) الحليب.
  - (8) الرخويات.
  - (9) الخردل.
  - (10) المكسرات.
  - (11) الفول السوداني.
  - (12) بذور السمسم.
  - (13) ثاني أكسيد الكبريت.
  - (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي- لاصطحابها معه -عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجارياً تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

4.3.1.7 إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضاً ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

4.3.1.8 يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرداً بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المضبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

4.3.1.9 يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

4.3.1.10 يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

4.3.1.11 يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## 4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.



## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظافة الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

(أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

(ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

(ج) المركبات ومرافق التخزين.

(د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يجب على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

(أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

- (ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.
- (ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.
- (د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يجب على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

- 5.4.3 ينبغي أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:
  - (أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
  - (ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
  - (ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
  - (د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

### تعليق على البند 5.5

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

- 5.5.1 يجب تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:
  - (أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
  - (ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
  - (ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

### 5.5.2 ينبغي لجميع الموظفين ما يلي:

- (أ) معرفة مسؤولياتهم.
- (ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤوليتهم.
- (ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يجب الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يجب على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يجب الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** ينبغي تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تفويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضاً في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يجب أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيدًا.

**5.7.2** يجب أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يجب أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظام الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

5.9.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

5.9.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

(أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض للأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.

(ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

(ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

(أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.

(ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

(ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

**5.9.3.1** يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.9.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

**5.9.5.1** يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

**5.9.5.2** يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.



**5.9.5.3** يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

**5.9.5.4** يجب على مشغل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.  
**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

- (أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
- (ب) قبل تداول الأغذية.
- (ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- (د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- (هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- (و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- (ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تناول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

- أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.
- ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.
- ج) شطف اليدين.
- د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتّباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُثبّتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### **0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي**

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبّب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

- أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
- ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

- (ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- (د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.
- (هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- (و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- (ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.
- (ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.
- (ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).
- ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأتي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:
- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
  - لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
  - لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.



**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة.

إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

(أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.

(ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.

(ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

(د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

(أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

(ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

(ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

## 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يجب أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها. ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

(أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

(ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

(ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

(د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، ينبغي له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

(أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

(ب) عمليات التدقيق الداخلي.

(ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

(د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.  
تتبعي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغّل المنشأة الغذائية أمثاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يجب تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

**6.7.2.1** ينبغي للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- (1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- (2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- (3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.

- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييمًا حياديًا وموضوعيًا.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلًا على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أثناء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغداء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** ينبغي للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

- 6.8.1** ينبغي للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.
- ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:
- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.
  - ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
  - ج) تعقيبات العملاء والزلاء.
  - د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
  - هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

التاريخ	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليق ات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشك لة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البرلاغ
			التاريخ/الأحر ف الأولى	التاريخ/الأحر ف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

التعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكمال التنظيف.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – المطابخ السحابية



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومُعَدَّاتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.4 الغاز
25	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.4.1 نظام السباكة
25	1.3.4.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.5 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.6 النفايات
28	1.3.7 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.9 التهوية - إلزامي
30	1.3.10 أحواض غسل الأيدي
30	1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

31	1.3.11 مرافق غسل المُعَدَّات - إلزامي
32	1.4 تصميم المُعَدَّات وصيانتها
32	1.4.1 تصميم المُعَدَّات - إلزامي
33	1.4.2 موقع المُعَدَّات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المُعَدَّات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكُّم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
44	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
45	1.5.6 إعادة التسخين
45	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
45	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
47	1.5.10 أحكام التقديم - إلزامي
47	1.5.11 أحكام التحكُّم في درجات الحرارة
47	1.5.11.1 أحكام التحكُّم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعِي الأغذية المتجولين
48	1.6.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
48	1.6.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
48	1.6.3 التحكُّم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
48	1.6.3.1 التحكُّم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.6.5 التواصل بين مُسجِّل المُنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
50	1.6.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
51	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
51	النطاق
51	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
51	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
51	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
52	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
52	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
52	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
54	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
55	2.7 أمن المعلومات - اختياري

55	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
55	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
56	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
56	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
56	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
56	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
57	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
57	النطاق
57	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
57	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
59	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
59	3.2 إدارة مسببات الحساسية
59	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
61	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
63	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
63	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
63	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
67	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
67	3.7.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها
67	3.7.1.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - إلزامي
68	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
70	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
70	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
71	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
	3.8.2.2 3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،
72	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
73	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
73	3.8.4 تنظيف المُعَدَّات دون فكها - إلزامي
73	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
74	3.9 إدارة الآفات
74	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
76	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
77	3.11 التَّحكُّم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
78	3.12 حماية الأغذية - اختياري
78	3.13 الغش الغذائي
79	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
79	النطاق



79	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
80	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
80	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
80	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
82	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
83	النطاق
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
83	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
84	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
88	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
88	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
90	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
94	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
94	النطاق
94	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
94	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
95	6.3 برنامج المراقبة البيئية
95	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
95	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
96	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
97	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
98	ملحق A1 - سجلات الصيانة
99	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
100	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
101	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية



102	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
103	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
104	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
105	ملحق A8 - جدول التنظيف
106	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
107	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاج إليها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أنّ الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبّي متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدّد هذا الكتيّب المتطلبات التي يجب أن يستوفّيها مُشغّلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة موظفيهم ورفاهيتهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدّمة محددة وذات صلة بمُشغّلين محددين. وعليه، فإن هذا الدليل يتعلق **بالمطابخ السحابية**، التي توصف بأنها:

'شركة خدمات الطعام، تعمل على تشغيل خدمات الوجبات الجاهزة أو التوصيل فقط وتعمل ككيان خاص بها، مع الاستفادة من المطبخ والبنية التحتية لمطعم موجود. إنها تتحكم فقط في توصيل الطعام والضوابط ذات الصلة حسب الاقتضاء لضمان التقاط الطعام ومعالجته وتوصيله بشكل آمن إلى المستهلك من خلال طرق معتمدة. وهي تُدير أنظمة الطلب عبر الإنترنت أو الهاتف المحمول.'

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مُشغّلي أعمال الأغذية. كما أنّ المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تتيح لصاحب المنشأة أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكّن مُشغّلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجنذوفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.



الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردّين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومُعدّاتها وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحقُّقها في البنية الهيكلية للمباني والمُعدّات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تُهدّد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكُّم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط مُعدّاتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أيّ تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخّصة ومُعتمّدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلًا عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي، على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المُعدّات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهة بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثّر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهة.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهة بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المُعدّات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهة.

**ملاحظة 2:** يجب على مُسجّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء، بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها، من خلال وسائل فعّالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعّال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدّات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدّات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث إلا بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويُسرّ، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية. ملاحظة: ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدّات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدّات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) السماح بتنظيف المباني وتعقيمها بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلّص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن كونها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) ، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومُعَدَّات معينة بمصدر الماء أو بمُعَدَّات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المُعَدَّات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، المستخدمة في تناول الأغذية، أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمُعَدَّات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المُعَدَّات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزّز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهوها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بدايةً من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المُعَدَّات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات دون تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.2.3.2.1 ينبغي أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوّة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 ينبغي أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية) ، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 ينبغي تركيب وسائل حماية إضافية، مثل: الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني، إذا كان من المحتمل تعرُّض الحوائط للتلف. كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم، إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكّل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 ينبغي أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث؛ نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية؛ فمثلًا: ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعدُّ من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل، أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المرزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

ينبغي أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) مُعَدَّات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المُعَدَّات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين مُعَدَّات أو كيماويات التنظيف.



**1.2.5.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

ينبغي توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) ووفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيِّدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيِّدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- 1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - 2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

**1.2.7.1.1** يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة، وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

**1.2.7.1.2** في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

**1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

- (أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعدد ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيِّدة التهوية.
- (ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
- (ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعّالة.

- (د) أن تكون مزوّدة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلّل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
- (هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- (و) أن تحتوي على ملصقات تشجّع على غسل الأيدي بعناية.
- (ز) أن تكون مزوّدة بسبلل مهملات في دورات المياه؛ للتخلّص من الأشياء التي ليس من المناسب إلّاؤها في دورة المياه.
- (ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
- (ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

ينبغي لمُشغّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومُعَدّاتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملصقات مثل العَلّاقات.

### 1.2.7.3 مرافق تبديل الملابس - اختياري

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.9 الفتحات – إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

ه) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطرًا بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

أ) تنظيف الأغذية.

ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

ج) استخدامه في وصفات الطعام.

د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

ه) تنظيف مَعَدَّات الأغذية.

و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مُصمَّمة ومُرَكَّبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مُشغِّل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

#### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُصحَّحُ مُسَجَّلُ المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المُعَدَّات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المُعَدَّات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يجب أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يُحظر تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رفٍّ داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بُعْغ العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا، تقع على عاتق مُسَجَّلِ المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

يُنصح بآلا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مُشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المُعدّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبرّدة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 الغاز

#### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مُشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المُعدّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفّى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.4 نظام السباكة

#### 1.3.4.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

## 1.3.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، ينبغي أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.5.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.5.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.5.2.3 ينبغي تصميم نظام الصرف وتركيبه؛ بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.5.2.4 يجب توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة، ويؤدي وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.5.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 ينبغي أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.6 النفايات

### 1.3.6.1 النفايات – إلزامي

1.3.6.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.6.1.2 يُشترط في حاويات النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة بطريقة يسهل الوصول إليها.  
(ب) مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحوّل دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مُسَعِّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءاً من مبنى أكبر.

1.3.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطراً بحدوث تلوث.

1.3.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.6.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلّص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

**1.3.5.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.6.2 النفايات – اختياري

**1.3.6.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.6.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصمّمة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعًا للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.7.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضروريًا فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات الهيئة التنظيمية لشركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مُسجّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.7.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.7.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.



### 1.3.8 الإضاءة - إلزامي

1.3.8.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة، ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.

ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.

**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدُّ الممارسة المثلى لتكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.

2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المُعدّات والأدوات، وفي دورات المياه.

3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تناول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعلبة أو مع الأدوات والمُعدّات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.9 التهوية - إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

أ) تزوّد المنشأة الغذائية بهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف؛ مما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو مُعدّات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون مَقْهًا.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المَعَدَّات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المَعَدَّات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.9.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات ووفقَ اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.9.4** إذا كانت المُنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مُسَعِّل المُنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.9.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المُنشأة، (بتركيب مَعَدَّات جديدة على سبيل المثال).

## 1.3.10 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

**1.3.10.1.1** يجب على الموظفين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

**1.3.10.1.2** يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية): تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

**1.3.10.1.3** يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

**1.3.10.1.4** حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.10.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى، مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تناول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمُعَدَّات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.11 مرافق غسل المُعَدَّات - إلزامي

### 1.3.11.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المُعَدَّات التي تلامس الأغذية، مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المُعَدَّات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المُعَدَّات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المُعَدَّات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المُعَدَّات دون فُكها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.11.2 غسل المُعَدَّات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المُعَدَّات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.11.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

#### 1.3.11.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مُسَّغَل المُنْسَأة الغذائية الكيماويات الفعَّالة في التنظيف والتعقيم.

#### 1.3.11.5 أحواض غسل المُعَدَّات

ينبغي تزويد أحواض غسل المُعَدَّات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

#### 1.4 تصميم المُعَدَّات وصيانتها

##### 1.4.1 تصميم المُعَدَّات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المُعَدَّات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المُعَدَّات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيي لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدَّة للتنظيف العميق.
- مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام مُعَدَّات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- (أ) التلجّات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.  
(ب) المُعدّات والأدوات.  
(ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المُعدّات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحرك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المُعدّات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المُعدّات – اختياري

1.4.2.1 يجب وضع المُعدّات بطريقة تضمن:

- (أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.  
(ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.  
(ج) فحصها بسهولة.  
(د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.  
(هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.  
(و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المُعدّات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يجب تخزين المُعدّات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، من ضمن ذلك: تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة مُعدّات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:

- (أ) ملاصقة للأرض من الحوائط والأرضيات والأسقف والمُعدّات المجاورة لها.

ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المُعَدَّات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمُعَدَّات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يجب تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على مُسَئِلِ المُنْشَأَةِ الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

1.4.5.2 يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.4.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمُعَدَّات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المُعَدَّات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نفاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وَفَقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكُّم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام الاستلام – إلزامي

يجب أن يفحص مُسَعِّلُ المُنَشَّأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- (أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- (ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- (ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة: لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- (د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
- (هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التَّحكُّم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المُنَشَّأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية، والمُعَدَّات والمواد غير الغذائية، مثل: الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة، و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمُعَدَّات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المُعَدَّات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَب للحدّ من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعّال.
- ج) أن تكون مُنْشَأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعّال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.



### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مُسَّغَل المُنْسَأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعَّال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية،
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية،
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المُنْسَأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات المُحكَّمة الغلق).

1.5.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.5.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضَّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أعطية مخصصة للأغذية.

### 1.5.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.5.2.3.11 عندما تقدّم مُنْسَأَةٌ غذائية بيانًا يتعلّق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزّن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

### 1.5.2.3.12 يُمنَع تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

1.5.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.5.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل؛ لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة؛ وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مُسَعِّلِ المُنْسَأَةِ الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مُسَعِّلِ المُنْسَأَةِ الغذائية المكونات السريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية والسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعدّ الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة، أو ملصقًا يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المُنسّأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسّلات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

1.5.3.1.5 تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

1.5.3.1.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها؛ لتلاّ يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المُخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

#### 1.5.3.2.1.1 يوصى توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسَّلطات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمُعَدَّات المُستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال: (1) شراء البروتينات المنزوعة الأحشاء المجهزة، و(2) شراء الفواكه والخضراوات المُقطعة والمطهَّرة.

#### 1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يوصى الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المُعَدَّات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

#### 1.5.3.2.1.3 عندما تُعبئ المنشآت المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المُبرَّدة الجاهزة للأكل

عندما تُحضَّر المُنْسَأة الغذائية أطباقًا غير مَطهَّوة مبرَّدة وجاهزة للأكل، مثل: كاربانشيو اللحم البقري والسوشي والمحار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصّل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري، على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

#### 1.5.3.2.3.1 يوصى بتخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها البعض، وبطريقة صحية لمنع التلوث.

#### 1.5.3.2.3.2 يوصى بالحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

#### 1.5.3.2.3.3 يوصى بتطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.5.3.2.3.4 يوصى باستخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهوه الطازجة أو المطهوه للتو فقط، وينبغي أن تُعبأ الأغذية غير المطهوه بتفريغ الهواء في يوم تسليمها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهوه في يوم طهيها.

1.5.3.2.3.5 يوصى بتبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.6 يوصى بالتحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.5.3.2.3.7 يوصى بوضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُسجّل المُنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة 2013 GSO 150 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.5.3.2.3.8 يوصى بإجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.9 يوصى باقتصار استخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرَّبين على هذه العملية.

1.5.3.2.3.10 يوصى بتوثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.5.3.2.3.11 يوصى باستخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون مُعدّات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند طهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مُسجّل المُنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مُسجّل المُنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات، أم شهادات أم رأياً علمياً من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح



باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

**1.5.4.1.4** يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 توصي المنشآت الغذائية بإجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة يُنتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 توصي المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدادات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى، بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع الحوم، مثل: لحوم البقر والضأن والأسماك القليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم القليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدوماً بالحرارة بصورة كافية. لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في المقالي الواسعة، بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة. عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبرّدة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة، مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.5.5.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وَفَقًا للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المُعدّات والطرق المستخدمة تحقّق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المُجمّد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمّد إلى حدٍّ كبير.



**ملاحظة 5:** عند استخدام مُعدّات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام مُعدّات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أُعيدَ تسخينها فوراً أو وضعها في مُعدّات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيدَ تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبيت تحقيق ذلك. **ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مُجمّدة يجب وضعها في المُجمّد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المُجمّد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المُجمّدت تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تُجرى عند فتح المُنْسَأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يُذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وإيداعها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المتلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المُنْسَأة مُعدّات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المُعدّات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمُعدّات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المُعدّات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المُعدّات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في مُعدّات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجددًا في مُعدّات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من مُعدّات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمُعَدَّات حفظ الأغذية الساخنة وَفَقًا للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** ترقى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.10 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.10.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة، والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة، أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.10.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.10.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمُعَدَّات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.10.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.11 أحكام التَّحْكُم في درجات الحرارة

### 1.5.11.1 أحكام التَّحْكُم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.11.1.1 يجب على المُنْشَأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزوّد بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المُعَدَّات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مُدَوَّنًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المُعَدَّات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.11.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وَفَقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.11.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومُعَدَّات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.5.12 أحكام التَّحْكُم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المُعَدَّات مزوَّدة بمسجِّل آليٍّ لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القِيَم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المعايير والاشتراطات الخاصة بمَرْكَبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.6.1 أحكام مَرْكَبات توصيل الأغذية

#### 1.6.1.1 أحكام مَرْكَبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.6.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المَرْكَبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمُسجِّلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تُجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.6.1.1.2 يجب أن تتوفر في المَرْكبة حِجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحِجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.6.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة، إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.6.2 أحكام مَرْكَبات توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مُسجِّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.6.3 التَّحْكُم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.6.3.1 التَّحْكُم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.6.3.1.1 في حال قيام مسجِّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب حماية الأغذية من التلوث أو الفساد.

1.6.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنةً أو باردةً حسبما يلائم حتى يتسلَّمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

**1.6.3.1.3** يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

**1.6.3.1.4** يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية،
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية،
- (ج) يجب حفظ الأغذية المُجمَّدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.
- (د)

**1.6.3.1.5** عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج مُعدّات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.6.3.1.6** عندما تتعرض الأغذية المبرّدة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.6.3.1.7** يجب أن يمثل مُسجّل المُنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمّدة.

**1.6.3.1.8** يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.6.3.1.9** يجب على مُسجّل المُنشأة الغذائية التأكد من أنّ جميع الأغذية ذات المخاطر العالية والسريعة التلف -التي يلزم التّحكُّم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- تُسَلَّم في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتّحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السّعة وتدفّق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التّحكُّم في درجة الحرارة.

## **1.6.4 التّحكُّم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري**

يجب أن يقدم مُسجّل المُنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقّقة منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة للاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

## 1.6.5 التواصل بين مُسَّغَلِ المُنْشَأَةِ الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يجب أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المُنْشَأَةِ الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## 1.6.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يوصى بإغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يوصى على سائقي المُنْشَأَةِ الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى على مُسَّغَلِ المُنْشَأَةِ الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مُسَّغَلِ المُنْشَأَةِ الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يوصى أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمُشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مُشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم ووفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المُشغّل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمُشغّل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مُشغّل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مُشغّل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يُجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مُشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مُشغّل المُنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمُنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعيّن على مُشغّل المُنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التّحكّم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمُشغّل المُنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمُشغّل المُنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مُشغّل المُنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا تمامًا بضمّان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المُنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المُنشأة؛ لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمُنشأة.



**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
  - (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
  - (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
  - (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
  - (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.
- ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طوآلاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصي بعض مُسَعِّلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضًا بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطًا لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايير الداخلية أو الخارجية الخاصة بمُعَدَّات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المُعَدَّات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.

- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مُشغّل المنشأة الغذائية الجهة القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مُشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

ينبغي أن يتأكد مُشغِّلُ المُنشأة الغذائية مما يلي:

- (أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.
- (ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطل المُعدّات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- (و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمُسجِّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مُسجِّل المنشأة الغذائية. إذا كان مُسجِّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار التسليم لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مُسجِّل المنشأة الغذائية على علم بالطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة بالأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفضّل المسؤولين المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعّالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مُشغّلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعّالة.
- التَّحكُّم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المُعدّات.
- التَّحكُّم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتَّحْكُم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة، يتعين على مُسَّغَل المُنْشَأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المُنْشَأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 على البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير).<sup>1</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقًا للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى مُسَّغَل المُنْشَأة الغذائية بإجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التَّحْكُم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك مُعَدَّات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى مُسَّغَل المُنْشَأة الغذائية بإعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التَّحْكُم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمُسَّغَل المُنْشَأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا - حسب الاقتضاء - وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مُشغِّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض
- النطاق
- التعريفات
- المسؤوليات
- الوثائق ذات الصلة
- الإجراء

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطراً كبيراً على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

##### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مُشغِّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مُشغِّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعّالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يجب أن يكون لدى المُنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغّل المُنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغّل المُنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس
- الغلوتين
- القشريات
- البيض
- الأسماك
- الترمس
- الحليب
- الرخويات



- الخردل
- المكسرات
- الفول السوداني
- بذور السمسم
- ثاني أكسيد الكبريت
- الصويا

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مُسجّل المُنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مُسجّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكونًا أم ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب)، أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- يجب أن تمثل الأغذية المعبّأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مُسجّل المُنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مُسَجَّلُ المُنْشَأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيجب على المُنْشَأة الغذائية التأكيد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرع بها -أو تقدّم مجانًا- في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مُسَجَّلُ المُنْشَأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية، أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مُسَجَّلُ المُنْشَأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله إن كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلّاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمُعَدَّات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام مُعَدَّات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مُسجّل المُنشأة الغذائية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى، مثل: الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو مُعدّات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يُحظر التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء منابوات الخدمة يجب تغطيتها بين المنابوات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشآت والمُعَدَّات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعّالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الفقرة 1.5.4 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المنظّفة والمُطهرة ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المُعَدَّات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 الإذابة أو إذابة التجميد

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يجب ألا يُعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادة بيعها للبيوع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مُسَعِّلِ المُنَشَّأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظَّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثِرَ على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام مُعَدَّات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان، مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف، لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدَّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدَّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى بغسل المناشف المتعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وَفْقَ تعليمات الشركة المصنِّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبييض بوصفه مطهرًا.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أيًّا من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المُعَدَّات فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضَّل استخدام ثلاجات ومُجمِّدات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى بحفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى باستخدام مُعَدَّات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفَرَامَات.

**ملاحظة:** يفضَّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية معايرة المُعَدَّات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المُعَدَّات (الثلاجات والمجمّادات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحدّ أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعياري هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المُعَدَّات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - اختياري

يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعيارية ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمّادات وأجهزة التبريد السريع والمُعَدَّات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي مُعَدَّات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمّد ودرجة الغليان.

درجة التجمّد - يُحصّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة إن كان ذلك سيحل المشكلة أم لا.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مُشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومُعَدّات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المُعَدّات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمُعَدّات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمُشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المُجمّد حيثما يناسب.
- الأغذية التي تحطّت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تمّ التخلص منها.
- الملابس ومُعَدّات التنظيف المتسخة قد تمّ التخلص منها.
- النفائات قد تمّ التخلص منها ووُضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- أسطح العمل والمُعَدّات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- الأرضيات مكنوسة ونظيفة.



ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التَّحكُّم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لِمُسجِّل المُنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمُنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مَسجِّل المُنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المُنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المُنشأة، مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمُعَدَّات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المُعَدَّات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المُنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية بإجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يجب أن يكون لدى مُشغّل المُنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التّحكّم في درجة حرارة التبريد -على سبيل المثال- يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولًا بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعّال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدّات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدّات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدّات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

## 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المُنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) كنس بقايا الأغذية.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمُعَدَّات؛ قد يستلزم الأمر فركًا يدويًا باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجفُّ قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولًا بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف مُعَدَّات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تمَّ غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلاجات أو المٌجمّدت وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمُعَدَّات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المُعَدَّات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المُعَدَّات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الشامل – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المُنشأة الغذائية أحواض مكونة من حبرتين أو 3 حجرات لغسل المُعَدَّات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حبرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى بتنظيف الثلاجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلاجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توشي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى بأن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع مُتعهّدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو مُعدّات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المُعدّات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المُعدّات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المُعدّات دون فكها:

(أ) يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المُعدّات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام مُعدّات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مُشغِّل المنشأة الغذائية، فإن مُشغِّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يُتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قِبَل مُشغِّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهَّل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مُرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يومياً، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- يجب الحفاظ على جميع المَعَدَّات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

**3.9.1.4.1** في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمُعَدَّات وتطهيرها.
- يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المَعَدَّات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلّقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمائتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيمويات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مُشغّل المُنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المُنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية بتعيين مُتعهّد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المُنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع مُتعهّد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المُنشأة الغذائية، وَفَق تقدير مُشغّل المُنشأة. ويجب أن يأخذ مُشغّل المُنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المُنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحينما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمُنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المُعدّات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.



## 3.11 التَّحْكُمُ فِي الْمَوَادِّ وَالْمُنْتَجَاتِ وَالْخِدْمَاتِ الْمَشْتَرَاةِ

### 3.11.1 التَّحْكُمُ فِي الْمَوَادِّ وَالْمُنْتَجَاتِ وَالْخِدْمَاتِ الْمَشْتَرَاةِ – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المُنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مُسجِّل المُنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مُسجِّل المُنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوءًا خفيفًا (مثل المحار النيء والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المُنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مُسجِّل المُنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء مُعدّات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التَّحْكُمُ فِي الْمَوَادِّ وَالْمُنْتَجَاتِ وَالْخِدْمَاتِ الْمَشْتَرَاةِ – اختياري

3.11.2.1 يوصى مُسجِّل المُنشأة الغذائية بتحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مُسجِّل المُنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى مُسجِّل المُنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** يُقصد بحماية الأغذية منع التلوث المتعمد أو الإفساد بفعل عوامل كيميائية أو بيولوجية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في الأغذية، ومن المحتمل أن تسبب ضرراً.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمُسجّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المُؤذِن، مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المُتعهِّدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يوصى مُسجّل المنشأة الغذائية بتنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التَّحكُّم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مُسجّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مُسجّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية بالاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية التأكّد من أنّ المكونات المستخدمة في إنتاج الأغذية تلي المواصفات المطلوبة، لأن هذا سيؤثر في حالة الحساسية. وفي حال استبدال أحد المكونات، فمن الضروري أن يتحقّق مُشغّل المُنشأة الغذائية من أن حالة الحساسية متطابقة.

4.1.2.2 إذا احتاج مُشغّل المُنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعلماء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مُشغّل المُنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مُشغّل المُنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التّحكّم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مُشغّل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التّدكّم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التّأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المُعدّة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية السابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس
- (2) الغلوتين
- (3) القشريات
- (4) البيض

- (5) الأسماك
- (6) الترمس
- (7) الحليب
- (8) الرخويات
- (9) الخردل
- (10) المكسرات
- (11) الفول السوداني
- (12) بذور السمسم
- (13) ثاني أكسيد الكبريت
- (14) الصويا
- (د) المحتويات الصافية
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام
- (ز) اشتراطات اللغة
- (ح) البيانات الصحية
- (ط) المعلومات الغذائية

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمسلمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه تقع عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعدّر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية السابقة التعبئة والمصنّعة تجاريّاً تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضّح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية السابقة التعبئة متوقّفة على تخزينه، فيجب أيضاً ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرداً بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توهي بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهة القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهة القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يوصى مُسجّل المُنسأة الغذائية بإرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدّد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظامية الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التزام الإدارة العليا لدى مُشغّل المُنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمُنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

يوصى للإدارة العليا للمُنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعّالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المُنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحدّ أدنى، يجب أن يكون مُشغّل المُنشأة الغذائية أو مُمَثِّل الإدارة في الموقع مدرباً على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحضّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المُنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى بالاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مُشغّل المُنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المُعدّات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

## 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المُنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المُنشأة.

يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء لاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.



ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مُنْغَلِ المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى جميع الموظفين بما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وَفْق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يؤصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مُشغّل المُنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعّال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة، ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق المراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المُنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمُسَعِّلِي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية العالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال مُعدّات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مُسَعِّل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التّحكُّم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التّحكُّم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التّحكُّم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مُسَعِّلِي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفَقَّ واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التَّحكُّم الحرجة والالتزام بها مدرَّبين على تحليل المخاطر ونقاط التَّحكُّم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنوية تدريجيًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مُشغِّل المُنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مُشغِّل المُنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.
- 

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية، لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض مُعدية، مثل: ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، مثل: الكوليرا والتَّهاب الكبد (أ) والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

**5.9.1.4** يجب إخبار موظف تداول الأغذية -خطياً ولفظياً- بضرورة إخطار المسؤول عند الإصابة بأي أمراض معدية في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي مُعدٍ حاد، مثل: الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض مُعدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شُخصت إصابته بمرض مُعدٍ.

**5.9.1.5** إذا كان موظف تداول الأغذية مريضاً، أو مصاباً بمرض مُعدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المُعدّات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

**5.9.1.6** يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض مُعدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تماماً.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمُعَدَّات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنُّب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مُشغِّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظفارهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المُعدّات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بدلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت..

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظفار أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظفار).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:



- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.
- 

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوّث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها، ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومُعَدَّاتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوّث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المُنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار، وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المُنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوّثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يشتبه في أنه كذلك فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مُشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مُسَّغَلُ المُنْسَأة الغذائية بتوثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المُنْسَأة الغذائية التأكيد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المُنْسَأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:  
أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التَّحْكُم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصّل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مُسَّغَلُ مُنْسَأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى بتقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهذُفُ التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدى مُشغّل المُنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مُشغّل المُنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المُنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى تقييم المُنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وَفَقَ نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 توصى المُنشأة الغذائية بإجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومُعَدَّات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المُنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعّال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المُنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير أثناء عمليات المُنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصي الإدارة العليا باستخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد إن كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمُسَعَّلِ المُنْسَأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 توصي الإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المُنْسَأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصى مُسَعَّلِ المُنْسَأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المُنْسَأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للتطبيق.

ج) تعقيبات العملاء والزملاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المُنْسَأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مُسَعَّلِ المُنْسَأة الغذائية بالنظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة؛ ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم السجل	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد، أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.





- الوعي بمسببات الحساسية.
  - الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
  - أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
  - إجراءات سلامة الغذاء.
  - إدارة مسببات حساسية الطعام.
  - مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
  - المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
  - الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
  - المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
  - الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
  - أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
  - يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
  - يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
  - تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
  - مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
  - توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
  - مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



قطاع الأغذية والمشروبات  
الدليل الفني لسلامة الأغذية – المطاعم  
العادية، والصالات، والمطاعم العائمة (مطاعم  
القوارب الثابتة على الأنهار/ المسطحات  
المائية)، والوحدات الهيكلية المعدلة



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدّاتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.4 الغاز
25	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.5 نظام السباكة
25	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.7 النفايات
28	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.10 التهوية - إلزامي
30	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.12 أحواض غسل الأيدي

31	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
32	1.3.13 مرافق غسل المُعدّات - إلزامي
33	1.4 تصميم المُعدّات وتخطيطها وصيانتها
33	1.4.1 تصميم المُعدّات - إلزامي
34	1.4.2 موقع المُعدّات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المُعدّات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
42	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
45	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
46	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
48	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
49	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
49	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
49	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
50	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
50	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
51	1.8.5 التواصل بين مُسجّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
51	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
53	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
53	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي

54	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
54	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
55	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
56	2.7 أمن المعلومات - اختياري
56	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
56	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
57	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
57	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
57	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
57	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
58	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
58	النطاق
58	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
58	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
60	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
60	3.2 إدارة مسببات الحساسية
60	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
63	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
64	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
64	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
64	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
67	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
67	3.7.1 معايرة المُعدّات والتحقق منها
67	3.7.1.1 معايرة المُعدّات والتحقق منها - إلزامي
68	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
70	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
70	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
71	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
73	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلاجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلاجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
73	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
73	3.8.4 تنظيف المُعدّات دون فكها - إلزامي
74	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
74	3.9 إدارة الآفات
74	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
77	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

77	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتركة
78	3.12 حماية الأغذية - اختياري
78	3.13 الغش الغذائي
79	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
79	النطاق
79	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
80	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
80	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
80	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
80	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
82	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
83	النطاق
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
83	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
84	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
88	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
88	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
89	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
94	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
94	النطاق
94	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
94	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
95	6.3 برنامج المراقبة البيئية
95	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
95	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
95	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
96	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي



97	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
98	ملحق A1 - سجلات الصيانة
98	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
100	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
101	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
102	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
103	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
104	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
105	ملحق A8 - جدول التنظيف
106	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
107	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاج إليها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيهها مُسَعِّلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمُسَعِّلين محددين. وعليه، فإن هذا الدليل يتعلق بالتصنيفات التالية:

**"المطاعم العادية":** مطعم يوفر أجواء أكثر استرخاءً وأجواء صديقة للعائلة للعملاء للاستمتاع بوجبة بأسعار مناسبة.

**"الصالوات":** غرفة حيث يمكن للأشخاص الجلوس والاسترخاء ويمكن تقديم الوجبات الخفيفة والمشروبات في مناطق الجلوس على طراز طاولة القهوة، يمكن خدمتها، أو في بعض الأحيان أيضًا تناول الطعام بالمساعدة الذاتية على طراز البوفيه.

**"المطاعم العائمة"** (مطاعم القوارب الثابتة على النهر): سفينة، عادة ما تكون بارجة فولاذية كبيرة أو هيكلًا، تُستخدم كمطعم على الماء. في بعض الأحيان يتم منح السفن المتقاعدَة عقد إيجار ثانيًا للعمل كمطاعم عائمة. قد تكون هذه السفن جاهزة للعمل أو لا تكون، وغالبًا ما تكون راسية بشكل دائم أو قد تخرج في الممرات المائية للقيام برحلات قصيرة لتناول الوجبات.

**"الوحدات الهيكلية المعدلة":** وحدات هيكلية مصممة بشكل جميل، تقوم بإعداد الطعام وتقديمه في الخارج. وقد تكون متحركة أو غير متحركة.

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية ويجب أن تكون محورًا أساسيًا لجميع مُسَعِّلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تتيح لصاحب المنشأة أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكن مُسَعِّلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx.	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدّاتها وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدّات والأدوات، بما يضمن الحدّ من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط مُعدّاتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلًا عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي، على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المُعدّات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المُعدّات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.



- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمُعَدَّات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المُعَدَّات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث إلا بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكدُّف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تُجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المُعَدَّات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمُعَدَّات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة السماح بتنظيف المباني وتعقيمها بفعالية.
  - هـ) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
  - و) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
  - ز) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- (أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- (ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- (ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- (د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- (هـ) لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعدّات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- (أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المُعدّات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- (ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- (ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمُعدّات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المُعدّات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى بتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مُصمّمًا بحيث تسيّر عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المُعدّات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطلية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتينج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات دون تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

**1.2.3.2.1** يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

**1.2.3.2.2** يوصى أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، وأن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلةً للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

**1.2.3.2.3** يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية، مثل: الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم، إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:  
(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

**1.2.3.2.4** يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

ملاحظة: يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

**1.2.3.2.5** يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلةً للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المُعدَّات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

**1.2.5.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وَفْقَ اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

1 واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

2 مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

**1.2.7.1.1** يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

**1.2.7.1.2** في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

**1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

- (د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلسل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
- (هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- (و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.
- (ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلغاؤها في دورة المياه.
- (ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس. إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
- (ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى مُسَّغِّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.

### 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.9 الفتحات – إلزامي

- يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:
- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركَّبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

ه) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطرًا بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

### 1.3 المرافق والمنشآت

#### 1.3.1 الماء- إلزامي

##### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

أ) تنظيف الأغذية.

ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

ج) استخدامه في وصفات الطعام.

د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

ه) تنظيف معدات الأغذية.

و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

##### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

##### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.



## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مُسَّغِل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المُعدَّات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المُعدَّات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رفٍّ داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مُسَّغِل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بألا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مُشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المُعدّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمّدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمّدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 الغاز

#### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مُشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المُعدّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومُصَفَّى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.5 نظام السباكة

#### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

## 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يتعين أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

أ) أبواب تصريف ملتوٍ قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المُعدّات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأداءه وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية وأن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وتوفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في حاويات النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة بطريقة يسهل الوصول إليها.  
(ب) وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
- ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مُسجِّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من مبنى أكبر.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات - اختياري

**1.3.7.2.1** يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تُجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلي اشتراطات الهيئة التنظيمية لشركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مُسجّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
  - ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.
- ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:
- (1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
  - (2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المُعدّات والأدوات، وفي دورات المياه.
  - (3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمُعدّات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهمّاً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المُعدّات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المُعدّات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات ومُوقّ اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مُسجّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكتف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية). تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحدُّ منه.

1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمُعدّات، وإذا كان لا بد من ذلك، وتطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.



## 1.3.13 مرافق غسل المُعدّات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المُعدّات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المُعدّات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المُعدّات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المُعدّات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المُعدّات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المُعدّات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المُعدّات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مُسجّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المُعدّات

ينبغي تزويد أحواض غسل المُعدّات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المُعدّات وتخطيطها وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المُعدّات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المُعدّات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة للامسة الغذاء المستخدمة في صنع المُعدّات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضفي لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - معدّة للتنظيف العميق.
  - مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوهة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمّادات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المُعدّات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المُعدّات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحرك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المُعدّات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المُعدّات - اختياري

1.4.2.1 يوصى بوضع المُعدّات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يتعين أن تكون المُعدّات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يوصى تخزين المُعدّات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

- أ) ملاصقة لأبّي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمُعدّات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المُعدّات - إلزامي

يُشترط في العناصر والمُعدّات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
  - اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
  - وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.
- ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المُعدّات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزييت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي

يجب أن يفحص مُشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.

ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.

ج) سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

**1.5.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمُعدّات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمُعدّات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

أ) أماكن تخزين المُعدّات المتسخة أو الملوثة.

ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- (أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتَّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- (ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.
- (ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحرك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مُشغَّل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.2.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يُفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مُشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

**1.5.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصقاً يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.



**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوه، مثل كاربانشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسلطات الطازجة وتُحصّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تغليتها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلاً أولياً في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيداً في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائماً ومسموحاً به قانوناً.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لتلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسّلات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدّات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال: (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة، و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهورة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يتعين الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدّات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهوهة مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارباتشيو اللحم البقري والسوشي والمحار، يتعين أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن ثم إزالة الطبقة المطهوهة بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.5.3.2.3.1 يوصى بتخزين أكياس الأغذية غير المطهوهة والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها البعض وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.5.3.2.3.2 يوصى بالحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

1.5.3.2.3.3 يوصى بتطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.5.3.2.3.4 يوصى باستخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهوهة الطازجة أو المطهوهة للتو فقط، وأن تعبأ الأغذية غير المطهوهة بتفريغ الهواء في يوم استلامها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهوهة في يوم طهيها.

1.5.3.2.3.5 يوصى بتبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.6 يوصى بالتحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.5.3.2.3.7 يوصى بوضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُسجّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة GSO 150 2013 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.5.3.2.3.8 يوصى إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.9 يوصى باقتصار استخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء على العاملين المُدرّبين على هذه العملية.

1.5.3.2.3.10 يوصى توثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.5.3.2.3.11 يوصى باستخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند طهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مُشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مُشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأياً علمياً من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي – اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 توصى المنشآت الغذائية بإجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، والقيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وإعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

ملاحظة: ترحى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

### 1.5.4.2.3 توصى المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يَرجَّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

يوصى باستخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المُعدّات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهوًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوهة.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوهة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في المقالي الواسعة بدلاً من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

### 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوهة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (إجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعبّدة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدادات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

**1.5.6.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

**1.5.6.1.2** يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

**1.5.6.1.3** يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

## 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبت تحقيق ذلك.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المُجمِّدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنِّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنِّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنِّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وإيداعها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.5.9.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.5.9.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

1.5.9.1.7 في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

1.5.9.1.8 عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

### 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوّثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوّث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوّث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوّث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوّث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معديًا من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المُعدّات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المُعدّات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المُعدّات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعتها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.



ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** ترجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمُعدّات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المُعدّات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المُعدّات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المُعدّات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصمّمة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لارجعي) لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزّعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حدده الشركة المصنّعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمُسَّغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة، إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

## 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مُشغّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب حماية الأغذية عن التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة صلبا يلائم حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.8.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية،
- ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية،
- ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مُشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.9 يجب على مُسَعِّل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيتها أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### 1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

يوصى أن يقدم مُسَعِّل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة للاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### 1.8.5 التواصل بين مُسَعِّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

#### 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يتعين اتخاذ التدابير التالية:

(أ) إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) على مُسَعِّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مُسَعِّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمُشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مُشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وَفَقَ ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المُشغّل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تُؤكّد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمُشغّل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مزاوله أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مُشغّل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مزاوله العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مُشغّل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري،

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مُسَعِّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. **ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مُسَعِّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مُسَعِّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له تحديد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مُسَعِّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمُسَعِّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمُسَعِّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مُسَعِّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مُسَعِّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى مُسَّغلي المنشآت الغذائية بالاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- (2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- (3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- (4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المُعدّات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- (أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- (ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مُشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، والتعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.



**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

يوصى أن يتأكد مُشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وأن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المُعدّات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

(ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.

(د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.

- ٥) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مود احتياطي والتواصل مع المورد لتأخير التوريدات.
- ٦) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمُسجّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مُسجّل المنشأة الغذائية. إذا كان مُسجّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مُسجّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة بالأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"، لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة. يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المُعدّات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير).<sup>1</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقًا للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمُشغّل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مُشغِّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض
- النطاق
- التعريفات
- المسؤوليات
- الوثائق ذات الصلة
- الإجراء

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مُشغِّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

#### 3.2.1.2 يجب أن يُطبق مُشغِّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء

- الكرفس
- الغلوتين
- القشريات
- البيض
- الأسماك
- الترمس
- الحليب
- الرخويات
- الخردل

- المكسرات
- الفول السوداني
- بذور السمسم
- ثاني أكسيد الكبريت
- الصويا

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مُشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة
- المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل
- المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل

3.3.2 يتعين على مُشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أم ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب)، أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

(1) قائمة الوجبات

(2) العبوة

(3) لوحة العرض

(4) تذكرة المنتج

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مُشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

## 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مُسَجَّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فتوصى المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى مُسَجَّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية، أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مُسَجَّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلّعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمُعَدَّات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على طالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.



### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملامسات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء منوبات الخدمة يجب تغطيتها بين المنوبات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9

(ب) تنظيف المنشأة والمُعدّات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.

ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.

د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة البند 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة ويشمل ذلك طاوولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المُعدّات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

### 3.6.1.4 الإذابة أو إذابة التجميد

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوّثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيّداً لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يجب ألا يُعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي – اختياري

3.6.2.1 يوصى استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

**3.6.2.2** يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وَفْقَ تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المُبيّض بوصفه مطهرًا.

**3.6.2.3** إذا لامست المناشف المتسخة أيًا من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المُعدّات يوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

**3.6.2.4** إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

**3.6.2.5** إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهورة، يوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلجات ومُجمّدات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** يوصى بحفظ الأغذية غير المطهورة أثناء إذابة تجميدها في الثلجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهورة.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المُعدّات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المُعدّات والتحقق منها – إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية معايرة المُعدّات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المُعدّات (الثلجات والمُجمّدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المُعدّات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المُعدّات والتحقق منها - اختياري

يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمّات وأجهزة التبريد السريع والمُعدّات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

### 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

#### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مُشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترجى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمّات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المُعدّات مثل الأفران والشوايات والقلايات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمُعدّات والأدوات نظيفة ومطهرة.

- ٥) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - ٦) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ٧) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ٨) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ٩) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن مُشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

- يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:
- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
  - ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
  - ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
  - د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
  - هـ) أسطح العمل والمُعدّات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
  - و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
  - ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
  - ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمُشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

- أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
- ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمُعدّات أو الأسطح.
- ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
- د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.
- هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
- و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

- ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المُعدّات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.
- ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- ك) فحص البنية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.
- م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثغوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

**3.7.2.4.2** توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى بإجرائها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما – اختياري

**3.7.3.1** يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي

تعليق على البند 3.8

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهوه وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمُعدّات، وقد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المُعدّات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمُعدّات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) كنس بقايا الأغذية.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمُعدّات؛ قد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

### 3.8.2 التنظيف الشامل

#### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبّة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.



ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهوه بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المُجمِّدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمُعدّات يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرتلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المُعدّات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المُعدّات والأغذية غير المطهوه و تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيّدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الشامل - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المُعدّات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

- (أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.  
(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

**3.8.2.2.2** ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

#### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

#### 3.8.4 تنظيف المُعدّات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المُعدّات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المُعدّات دون فكها:

(أ) يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المُعدّات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

## 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولة والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولة وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولة وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولة لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولة أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مُسجّل المنشأة الغذائية، فإن مُسجّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يُتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل مُسجّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأصناف الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاع هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المُعدّات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

## 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمُعدّات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المُعدّات. ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مُسَّغَل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

**3.9.2.1** يوصى مُسَّغَل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.9.2.2** يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.

ب) اسم الفني المسؤول.

ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.

د) الإجراءات والأساليب المتبعة.

هـ) معدل استخدام الكيماويات.

و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، ووفق تقدير مُشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مُشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المُعدّات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مُشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيء والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مُسَجَّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له بالنظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، والاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** يُقصد بحماية الأغذية منع التلوث المتعمد أو الإفساد بفعل عوامل كيميائية، أو بيولوجية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في الأغذية، ومن المحتمل أن تسبب ضرراً.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية يوصى مُسَجَّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشاط.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يوصى مُسَجَّل المنشأة الغذائية بتنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مُسَجَّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مُسَجَّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يوصى طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأغذية تلي المواصفات المطلوبة، لأن هذا سيؤثر في حالة الحساسية. وفي حال استبدال أحد المكونات، فمن الضروري أن يتحقق مُشغّل المنشأة الغذائية من أن حالة الحساسية متطابقة.

4.1.2.2 إذا احتاج مُشغّل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعلماء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مُشغّل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية،

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي،

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة،

(د) تتميز بسلامة التعبئة،

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي،

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة،

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مُشغّل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.



## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بإجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس

(2) الغلوتين

(3) القشريات

- (4) البيض
- (5) الأسماك
- (6) الترمس
- (7) الحليب
- (8) الرخويات
- (9) الخردل
- (10) المكسرات
- (11) الفول السوداني
- (12) بذور السمسم
- (13) ثاني أكسيد الكبريت
- (14) الصويا
- (د) المحتويات الصافية
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام
- (ز) اشتراطات اللغة
- (ح) البيانات الصحية
- (ط) المعلومات الغذائية

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يوصى مُسجّل المنشأة الغذائية بإرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مُشغَل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مُشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مُشغّل المنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المُعدّات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

## 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

وأن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مُسجّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطًا تامًا في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى جميع الموظفين بما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.  
5.5.3 يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص ووفق توقعات سلامة الغذاء.

5.5.4 توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

5.5.5 يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء. لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

5.5.6 يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

5.5.7 تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

5.6.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

5.6.2 يجب أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** تَرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

5.6.3 يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

#### 5.6.4 يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمُسَعِّلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل. ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مُسَعِّل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المُحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مُسَعِّلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب ووفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.



**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مُشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذي يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية، لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض مُعدية، مثل: ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد (أ) والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب إخبار موظف تداول الأغذية -خطياً ولفظياً- بضرورة إخطار المسؤول عند الإصابة بأي أمراض معدية في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد، مثل: الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضاً، أو مصاباً بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المُعدّات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تماماً.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمُعدّات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تماماً بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

### 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

#### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

#### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مُسَّغَل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظفارهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المُعدّات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النفايات أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظفار أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظفار).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعا لامتنعاص تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تناول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سبباً فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبَيِّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظراً إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يوصى التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يوصى الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكممامات، والتأكد من غسل اليدين جيداً عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مُسَّغِّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد
- إرجاع الغذاء من قبل العميل
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة
- تلوث الغذاء
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه
- وجود دليل على إصابته بالآفات
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى مُسَّغِّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.
- مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مُسجّل المنشأة الغذائية بتوثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وأن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مُسجّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

يوصى مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.



## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدى مُشغّل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وَفَقَ نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 توصى المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- (1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- (2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- (3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- (4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- (5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- (6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- (7) يُنفَّذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصى الإدارة العليا باستخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمُسَّغَل المنشأة الغذائية، ومتى حُدِّدت المواطن التي تستدعي التحسين، توصى الإدارة العليا التحقق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 توصى الإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال مُعَدَّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك ينبغي لمُسَّغَل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقيبات العملاء والزملاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مُسَّغَل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم السجل	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية





## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ



## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبوت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
  - الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
  - أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
  - إجراءات سلامة الغذاء.
  - إدارة مسببات حساسية الطعام.
  - مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
  - المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
  - الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
  - المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
  - الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
  - أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
  - يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
  - يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
  - تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
  - مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
  - توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
  - مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – المطاعم الفاخرة



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.1.3 الأرضيات
18	1.1.3.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.1.4 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.1.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.1.5 الأسقف
20	1.1.5.1 الأسقف - إلزامي
20	1.1.6 مرافق التنظيف
20	1.1.6.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.1.7 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.1.8 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.1.8.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.1.9 الفتحات - إلزامي
23	1.2 المرافق والمنشآت
23	1.2.1 الماء- إلزامي
25	1.2.2 الثلج
25	1.2.2.1 الثلج - إلزامي
26	1.2.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
26	1.2.4 الغاز
26	1.2.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
27	1.2.5 نظام السباكة
27	1.2.5.1 نظام السباكة - إلزامي
27	1.2.6 نظام الصرف وتصميمه
27	1.2.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
28	1.2.7 النفايات
29	1.2.8 مصافي الدهون - إلزامي
30	1.2.9 الإضاءة - إلزامي
30	1.2.10 التهوية - إلزامي
31	1.2.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
32	1.2.12 أحواض غسل الأيدي



32	1.2.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
33	1.2.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
34	1.3 تصميم المعدات وصيانتها
34	1.3.1 تصميم المعدات - إلزامي
35	1.3.2 موقع المعدات - اختياري
35	1.3.3 صيانة المعدات - إلزامي
36	1.3.6 مواد التزييت - إلزامي
36	1.4 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
36	1.4.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
37	1.4.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.4.3 أحكام التحضير
40	1.4.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
46	1.4.4 أحكام الطهي - إلزامي
47	1.4.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
48	1.4.6 إعادة التسخين
48	1.4.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
49	1.4.7 تجميد الأغذية - إلزامي
49	1.4.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
50	1.4.9 أحكام العرض - إلزامي
50	1.4.9.1 عام
51	1.4.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
52	1.4.11 أحكام التقديم - إلزامي
52	1.4.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
52	1.4.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
53	1.5 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
53	1.6 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
54	1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
54	1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
54	1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
54	1.7.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
54	1.7.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
55	1.7.4 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
55	1.7.5 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
57	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
57	النطاق
57	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
57	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
57	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
58	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي

58	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
58	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
60	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
60	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
60	2.7 أمن المعلومات - اختياري
61	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
61	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
61	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
62	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
62	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
62	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
62	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
63	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
63	النطاق
63	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
63	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
65	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
65	3.2 إدارة مسببات الحساسية
65	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
68	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
68	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
70	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
70	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
70	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
74	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
74	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
74	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
75	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
77	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
77	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
78	3.8.2 التنظيف الشامل
78	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،
79	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
79	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
80	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
80	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
81	3.9 إدارة الآفات
81	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي

- 83 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
- 84 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
- 84 3.12 حماية الأغذية - اختياري
- 85 3.13 الغش الغذائي
- 86 الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
- 86 النطاق
- 86 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
- 87 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
- 87 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات)
- 87 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - إلزامي
- 87 4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - اختياري
- 89 4.3.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - اختياري
- 90 الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
- 90 النطاق
- 90 5.1 التزام القيادة - إلزامي
- 90 5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
- 91 5.3 إدارة الموارد
- 91 5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
- 91 5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
- 91 5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
- 92 5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
- 93 5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
- 94 5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
- 95 5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
- 95 5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
- 95 5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
- 96 5.9.2 الإصابات - إلزامي
- 97 5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
- 101 الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
- 101 النطاق
- 101 6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
- 101 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
- 102 6.3 برنامج المراقبة البيئية
- 102 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
- 102 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
- 102 6.5 التحليل والتقييم - اختياري



103	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
104	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
106	ملحق A1 - سجلات الصيانة
107	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
108	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
109	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
110	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
111	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
112	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
113	ملحق A8 - جدول التنظيف
114	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
115	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **المطاعم الفاخرة**، والتي توصف بأنها:

**يعتمد هذا المطعم على تقديم أفضل تجربة وفقاً لأفضل الممارسات، وغالباً ما يكون في موقع مميز، تكون الخدمة مميزة للغاية، مع أجواء راقية، إلى جانب إتاحة خيار الأطباق الخاصة، لتمتد إلى تقديم أفضل مستوى للتجربة، بخبرة طهي متقدمة.**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx.	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة وممانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء



نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها". ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يُلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجنذوفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيرًا ما يشار إليها أيضًا باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	<p><b>عملية التأكد</b></p> <p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p> <p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردّين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكल المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تتم فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
  - هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
  - و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
  - ز) منع دخول الآفات داخل المباني.
  - ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

**1.1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

**1.1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية؛ بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

## **1.1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري**

**1.1.2.2.1** ينبغي لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

### **ملاحظة:**

- يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
- يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.
- يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني؛ لتقليل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

- يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.
- يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

### 1.1.3 الأرضيات

#### 1.1.3.1 الأرضيات – إلزامي

1.1.3.1.1 يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- (ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- (ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- (د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

#### 1.1.3.2 الأرضيات – اختياري

1.1.3.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.1.3.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- (أ) بلاط تيرازو.
- (ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- (ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- (د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- (هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.1.3.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

### 1.1.4 الحوائط والأبواب الداخلية

#### 1.1.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

1.1.4.1.1 يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.



ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.

ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.1.4.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.1.4.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.1.4.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.1.4.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والتتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث، وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

أ) ألواح السيراميك.

ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.1.4.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث؛ نظرًا لأن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يُفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

## 1.1.4.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعدّ من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.1.5 الأسقف

### 1.1.5.1 الأسقف – إلزامي

1.1.5.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.1.5.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.1.5.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.1.5.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.1.6 مرافق التنظيف

### 1.1.6.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.1.6.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.1.6.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.1.6.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية؛ فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

## 1.1.6.2 مرافق التنظيف – اختياري

1.1.6.2.1 يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.1.7 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

1.1.7.1 يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

(2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.1.8 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.1.8.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.1.8.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.1.8.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، يجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.1.8.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

- (ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
- (ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.
- (د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
- (هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- (و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.
- (ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه الإناث؛ للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.
- (ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
- (ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.1.8.2 دورات المياه – اختياري

#### 1.1.8.2.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَقَات.

### 1.1.8.3 مرافق تبديل الملابس

- 1.1.8.3.1 يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.1.9 الفتح – إلزامي

- 1.1.9.1 يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا من دخول الآفات من خلال توفير:
- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف؛
- (ب) أبواب مصمتة ومحكمة ذاتية الغلق.

- ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تُفتح إلى الخارج.
- د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ قد يتسبب في دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.2 المرافق والمنشآت

### 1.2.1 الماء- إلزامي

#### 1.2.1.1 عام

- 1.2.1.1.1 يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:
- أ) تنظيف الأغذية.
- ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.2.1.2 تخزين الماء

- 1.2.1.2.1 في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، ويجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

#### 1.2.1.2.2 يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

- ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.2.1.3 مصادر الإمداد بالماء

1.2.1.3.1 يجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.2.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

1.2.1.4.1 عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.2.2 الثلج

### 1.2.2.1 الثلج - إلزامي

1.2.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز، أو المبردات الحرارية، أو المصارف المائية أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.2.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.2.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.2.2.2 الثلج - اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

#### ملاحظة:

- يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.
- نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات

- ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية، لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية، ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم؛ لتجنب حدوث ذلك.
- ينصح بالآلة تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائماً إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.2.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.2.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.2.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.2.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.2.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.2.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.2.4 الغاز

#### 1.2.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

1.2.4.1.1 عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.2.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

1.2.4.2.1 عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكوناً أو إذا كان ملامساً بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزوداً بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفاً وخالياً من التلوث الميكروبي.



## 1.2.5 نظام السباكة

### 1.2.5.1 نظام السباكة – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.  
**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.2.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.2.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.2.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.2.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.2.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

1.2.6.1.1 يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.2.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.2.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدرتة تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.2.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.2.6.2.3 يوصى تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.2.6.2.4 يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويؤدي وظائفه كاملة، ويوصى تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، ويوصى توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.2.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش، يوصى إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.2.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.2.7 النفايات

### 1.2.7.1 النفايات – إلزامي

1.2.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأيّ تلوث محتمل.

1.2.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

(أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.

(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، وتسهل إزالتها لتفريغها.

(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.

(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء؛

(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.2.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.2.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.2.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.2.7.1.6 يجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

1.2.7.1.7 يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.2.7.2 النفايات - اختياري

1.2.7.2.1 يوصى الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

1.2.7.2.2 يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضافة للآفات.

## 1.2.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعًا للأنشطة التشغيلية التي تتم في المنشأة.

1.2.8.1 إذا كان تركيب مصافي الدهون ضروريًا فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.2.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يتم إفراغها بانتظام.

**1.2.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

## 1.2.9 الإضاءة – إلزامي

**1.2.9.1** يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

**1.2.9.2** يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعلبة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

## 1.2.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

**1.2.10.1** يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

**1.2.10.2** يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها؛ إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفافات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.2.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.2.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.2.10.5** يجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

## 1.2.11 مواسير المرافق العلوية – اختياري

**1.2.11.1** يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيداً عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.2.11.2** يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.2.11.3** يوصى أن تكون خطوط المواسير:

- (أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.
- (ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.
- (ج) سهلة التنظيف.
- (د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.2.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.2.12.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

1.2.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.2.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.2.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.2.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.2.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

1.2.12.2.1 يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

1.2.12.2.2 يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.2.13 1.2.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.2.13.1 عام

1.2.13.1.1 يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.2.13.2 1.2.13.2 غسل المعدات يدويًا

1.2.13.2.1 إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.2.13.3 1.2.13.3 غسل الأطباق آليًا

1.2.13.3.1 في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليست المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.2.13.4 1.2.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

1.2.13.4.1 ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.2.13.5 1.2.13.5 أحواض غسل المعدات

1.2.13.5.1 ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.3 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.3.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.3.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.3.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج، والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيي لوناً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.3.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - معدّة للتنظيف العميق.
  - مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوهة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.3.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتدريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.3.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.



## 1.3.2 موقع المعدات – اختياري

1.3.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- (أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- (ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- (ج) فحصها بسهولة.
- (د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- (هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- (و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.3.2.2 يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنِّعة.

1.3.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويوصى ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.3.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

- (أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- (ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.3.3 صيانة المعدات – إلزامي

1.3.3.1 يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- (أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- (ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.3.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

1.3.4.1 يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.3.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.3.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.3.5.2 يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.3.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويوصى أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويوصى أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.3.6 مواد التزييت – إلزامي

1.3.6.1 يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.4 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.4.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.

ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.

ج) سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.4.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.4.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.4.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.4.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.4.2.1 مرافق التخزين

**1.4.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.4.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.

ب) غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.4.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- (أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتَّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيذاء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- (ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.
- (ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.4.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.4.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.4.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.4.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.4.2.3 تخزين الأغذية

1.4.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.4.2.3.2 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.4.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.4.2.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.4.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.4.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.4.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.4.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.4.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

1.4.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.4.2.3.11 عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامساً له.

1.4.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.4.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.4.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

#### ملاحظة:

- عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة؛ لتجنب نمو البكتيريا الضارة.
- تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.
- يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.
- في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

**1.4.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) يجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.4.3 أحكام التحضير

### 1.4.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.4.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.4.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.4.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوه، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.4.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلاً أولياً في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيداً في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائماً ومسموحاً به قانوناً.

**1.4.3.1.5** يجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه.

**1.4.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.4.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.4.3.2.1 عام

**1.4.3.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

**1.4.3.2.1.2** يوصى باستخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، ويوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.4.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى توفير مكائن منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.4.3.3 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

1.4.3.3.1 عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهوه مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارباتشيو اللحم البقري والسوشي والمبار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن، ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.4.3.4 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.4.3.4.1 يوصى بتخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.4.3.4.2 يوصى الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

1.4.3.4.3 يوصى بتطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.4.3.4.4 يوصى باستخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهوه الطازجة أو المطهوه للتو فقط، وينبغي أن تعبأ الأغذية غير المطهوه بتفريغ الهواء في يوم استلامها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهوه في يوم طهيها.

1.4.3.4.5 يوصى تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.4.3.4.6 يوصى التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.4.3.4.7 يجب وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة GSO 150 2013 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.4.3.4.8 يوصى إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.



1.4.3.4.9 يوصى بعدم السماح باستخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرَّبين على هذه العملية.

1.4.3.4.10 يوصى توثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.4.3.4.11 يوصى استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

### 1.4.3.5 أحكام تحضير اللحوم المجففة المُعتَّقة

**ملاحظة:** تعتمد سلامة اللحوم المجففة المُعتَّقة وجودتها على تطبيق ضوابط رقابية محددة:

- تكون قشرة جافة على سطح اللحم نتيجة التعرض للهواء ولظروف التجفيف تمنع نمو العفن والبكتيريا.
  - امتداد فترة تعتيق الطلب بما يصل إلى 21 يومًا أو أكثر لتعزيز طراوة اللحم ونكهته.
- يمكن لمشغل المنشأة الغذائية شراء اللحوم المجففة المُعتَّقة من مورد مرخَّص حسن السمعة أو تعتيق اللحوم بنفسه.

### 1.4.3.5.1 أحكام تحضير اللحوم المجففة المُعتَّقة – إلزامي

1.4.3.5.1.1 إذا قام المشغل بتنفيذ عملية التعتيق بنفسه داخل المنشأة الغذائية، فيجب تطبيق الضوابط الرقابية المحددة والمراقبة المطلوبة في نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص به وامتلاك المعدات اللازمة، وتشمل خزانات ومبرِّدات التعتيق وأدوات التحكم في درجة الحرارة والرطوبة.

1.4.3.5.1.2 يجب ألا تُجرى عملية التعتيق الجاف إلا في حجرة يمكن التحكم في درجة حرارتها وسرعة الهواء ونسبة الرطوبة بداخلها، وتُخزَّن فيها اللحوم المجففة المُعتَّقة فقط.

1.4.3.5.1.3 يُشترط في جميع المناطق التي توجد فيها خزانات ومبرِّدات التعتيق الجاف:

(أ) أن تتراوح درجة الحرارة بين 0.5 درجة مئوية و+3 درجات مئوية.

(ب) أن تكون الرطوبة النسبية من 75 إلى 85%.

(ج) أن تكون سرعة الهواء بين 0.2 م/ث إلى 0.5 م/ث.

يجب مراقبة هذه المعايير يوميًا على الأقل.

1.4.3.5.1.4 يجب عدم استخدام ألواح الملح بمفردها.

**ملاحظة:** على الرغم من قدرة ألواح الملح على التأثير في الرطوبة، فإنها لا يمكنها الحفاظ على نسبتها أو التحكم فيها، ولكن يمكن استخدامها إلى جانب الضوابط الرقابية المُبيَّنة أعلاه.

**1.4.3.5.1.5** ينبغي معايرة كل الأدوات المستخدمة لقياس درجة الحرارة والرطوبة النسبية وفق تعليمات الشركة المصنعة.

**ملاحظة:** بعد إجراء عملية التعتيق الجاف، قد يحتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إزالة القشرة عن السطح الخارجي للحم المجففة المُعتَّقة؛ لأنها قد تكون غير محببة لدى العملاء.

**1.4.3.5.1.6** عند تحضير اللحوم المجففة المُعتَّقة للتقديم، يجب تحضيرها بشكل منفصل عن اللحوم والمكونات الأخرى لمنع التلوث الميكروبي.

**ملاحظة1:** يرد تفصيل الضوابط الرقابية اللازمة في هذا الشأن في الفقرة 3.7.

**ملاحظة2:** يجب أن يوضح المورد المعلومات المتعلقة بمدى صلاحية اللحوم المجففة المُعتَّقة المحضرة خارج المنشأة الغذائية.

**ملاحظة3:** تماثل صلاحية اللحوم المجففة المُعتَّقة أنواع اللحوم الأخرى، التي عادةً ما تمتد نحو 7 أيام في درجات حرارة التبريد، وتحمي التعبئة بتفريغ الهواء اللحوم، لكنها قد لا تُطيل مدة صلاحيتها.

## 1.4.3.5.2 أحكام تحضير اللحوم المجففة المُعتَّقة – اختياري

**1.4.3.5.2.1** عند التعتيق الجاف للحوم، يوصى اتباع مبادئ الممارسات الجيدة التالية:

(أ) التأكد من أن درجة الحرارة عند استلام اللحوم تبلغ 5 درجات مئوية أو أقل.

(ب) استخدام اللحوم التي تحتوي على غشاء دهني يتراوح بين المتوسط والسميك، وتتخللها بعض الدهون.

(ج) مراقبة درجة الحرارة والرطوبة النسبية.

**ملاحظة1:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية شراء جهاز يقيس كلا العنصرين، كما يمكنه تثبيت أدوات تسجيل البيانات التي توفر له سجلاً، أو استخدام أجهزة محمولة وتسجيل البيانات لأغراض التدقيق، والممارسة المثلى هي تسجيل المعايير المذكورة أعلاه أو مراقبتها باستمرار وتلقي التنبيهات التي تخطر مشغل المنشأة الغذائية بأي انحرافات.

تُعد الأشعة فوق البنفسجية فعالة للغاية في قتل الكائنات الحية الدقيقة التي تعيش على لحوم الذبائح وأجزائها، وقد توفر مصابيح الأشعة فوق البنفسجية الموجودة في الخزانات والمُبرِّدات وسيلة تحكم إضافية، لكنها لا تحل محل أي من الضوابط الرقابية الواردة أعلاه.

(هـ) التأكد من توفر السعة الكافية في الخزانات والمُبرِّدات لتوفير مساحة تسمح بتحريك الهواء بشكل فعال حول سطح قطع اللحم داخل الخزانة، وكذلك ضمان إمكانية تحريك اللحم للسماح بالتنظيف الدوري للخزانات والمُبرِّدات.

**ملاحظة2:** إذا كان من الضروري تنظيف خزانات ومُبرِّدات التعتيق في أثناء وجود اللحم، فيجب القيام بما يلي:

- التنظيف الجاف بأقصى قدر ممكن؛ حيث تزداد درجة الحرارة والرطوبة النسبية في كل مرة يُستخدم فيها الماء.
- استخدام مكشطة لتحرير البقايا الصلبة الموجودة على الأسطح، ثم إزالتها من خلال الفرغ.
- إيقاف تشغيل المراوح داخل الخزانة لمنع تلوث المنتجات بالرداذ.
- "تنظيف المواضع المتسخة فقط" عند الحاجة باستخدام أقل كمية ممكنة من الماء والمنظفات.
- استخدام مُطهر لا يحتاج إلى الشطف مثل مُركَّبات الأمونيوم الرباعية لتقليل استخدام الماء قدر الإمكان.
- تجفيف جميع الأسطح للتخلص من الرطوبة باستخدام الماسحات المطاطية وقطع الإسفنج والمناشف الورقية.

- فحص وحدة التبريد بانتظام، وفي حال وجود عفن على المراوح أو الشبكات أو أرفف التقطير، فيجب تنظيفها وتطهيرها ثم تجفيفها.

**ملاحظة 3:** التنظيف باستخدام الماء عندما تكون الخزانة فارغة لتجنب تلوث المنتجات بالرداذ.

**1.4.3.5.2.2** بعد التنظيف، يوصى بفحص درجة الحرارة والرطوبة النسبية للتأكد من عودة قياساتهما إلى المستويات المطلوبة قبل إعادة إدخال المنتجات.

**ملاحظة:** إذا لاحظ مشغل المنشأة الغذائية وجود عفن على اللحوم المجففة المعتقة، فقد يكون أحد أسباب ذلك هو تجمع أبواغ العفن في وحدة التبريد، وتطاير جزيئاتها باستمرار على اللحوم، وحينئذ يمكن استخدام مصابيح الأشعة فوق البنفسجية لتقليل مستوى أبواغ العفن، لكنها ليست بديلًا عن التنظيف الدوري.

**1.4.3.5.2.3** في حال نمو العفن على اللحم في أثناء عملية التعتيق الجاف، يوصى بمراجعة الإجراءات والضوابط الرقابية المعمول بها بحثًا عن سبب واحد أو أكثر من الأسباب التالية:

(أ) عدم الحفاظ على درجة الحرارة أو الرطوبة النسبية في نطاق الحدود المعينة.

(ب) قلة تدفق الهواء عبر جميع أجزاء حجرة التعتيق.

(ج) عدم وضع اللحم في الخزانة بطريقة تسمح بتعرض جميع أجزاء السطح لتدفق مستمر من الهواء البارد الجاف.

(د)

**1.4.3.5.2.4** إذا كان العفن منتشرًا فيوصى على مشغل المنشأة الغذائية التخلص من المنتج مع النفايات.

**ملاحظة:** يشير ذلك إلى أن العملية تنطوي على خلل ما، ومن ثم يلزم إجراء مراجعة كاملة للضوابط الرقابية إذا لزم الأمر.

**1.4.3.5.2.5** إذا لم يوجد سوى بعض الأجزاء الصغيرة التي لم يتدفق إليها الهواء بالشكل المناسب، فيوصى على مشغل المنشأة الغذائية إزالة هذه الأجزاء والتخلص منها حتى يصبح اللحم صالحًا للبيع.

## 1.4.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.4.4.1 عام

1.4.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.4.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.4.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.4.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد، والتحقق من صحتها.

## 1.4.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.4.4.2.1 عام

1.4.4.2.2 يوصى على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية؛ للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، ويجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.4.4.2.3 يوصى على المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

#### ملاحظة:

- يرحب أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

- ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:
  - 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
  - 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
  - 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.
- بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهًواً بما يكفي لقتل البكتيريا.
- ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهولة.
- عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهولة أو تقطيرها عليها.
- عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها متأثرًا بالحرارة بصورة كافية.
- لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
- ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
- لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.
- عند إعداد المثلجات يجب بسترها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.4.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

- 1.4.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهولة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (إجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.
- 1.4.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.
- 1.4.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.4.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.4.6 إعادة التسخين

### 1.4.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

**1.4.6.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

**1.4.6.1.2** يجب تناول الأغذية التي أُعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

**1.4.6.1.3** يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

## 1.4.6.2 إعادة التسخين – اختياري

1.4.6.2.1 يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.4.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.4.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.4.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.4.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.4.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.4.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.4.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.4.8.1 يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة؛ إن توفرت.

1.4.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المتلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.4.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.4.9.1 عام

1.4.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.4.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.4.9.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.4.9.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.4.9.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.4.9.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل المتلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

1.4.9.1.7 في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

1.4.9.1.8 عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.



## 1.4.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

1.4.9.2.1 يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وثُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوّثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوّث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوّث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوّث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوّث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.4.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.4.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.4.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدّاً من الماء الصالح للشرب.

## 1.4.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطراً يهدد سلامة الغذاء.

1.4.10.1 يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيداً حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

ه) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

و) يجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين، ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعتها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقيائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقًا للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.4.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.4.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.4.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.4.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.4.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.4.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.4.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.4.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

- إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

#### 1.4.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.4.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.4.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

1.4.12.2.1 يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

### 1.5 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

1.5.1 يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

### 1.6 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.6.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاة عند ملئه.

1.6.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.6.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.7.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.7.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.7.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.7.1.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

1.7.1.2.1 يوصى بأن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.7.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.7.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.7.2.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.7.2.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يستلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.7.2.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.7.2.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

(أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.

(ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.

ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.7.2.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.2.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.2.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.7.2.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.7.2.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

### 1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

1.7.3.1 يوصى بأن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

### 1.7.4 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

1.7.4.1 يوصى بأن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

### 1.7.5 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

1.7.5.1 لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

أ) إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** عدم استخدام الدبابيس.

ب) وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

ج) على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

د) على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

هـ) أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مواصلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مواصلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

2.2.1.1 يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – اختياري

2.2.2.1 تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء: أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمّان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا تنبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.



الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات، وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

**2.4.2.1** يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.

- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

2.7.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

إلزامي

2.8.1.1 إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

اختياري

2.8.2.1 يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحوادث، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

(ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.

(د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.

(هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.

(و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

2.9.1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغّل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير-، وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

2.10.1.1 عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

2.10.2.1 يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

**3.1.1.1** يجب على جميع مشغّلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

- نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.
- مخطط بسيط لتدفق العمليات.
- قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة ال**ملاحظة 3** في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>1</sup>
- تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.
- نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً - حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تتم للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

3.1.3.1 يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطراً كبيراً على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

## 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

3.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمواد المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.





- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أيّ مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

(أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

(ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

- (1) قائمة الوجبات.
- (2) العبوة.
- (3) لوحة العرض.
- (4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد – اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجاً خالياً من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكيد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائماً ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجاناً في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذاً لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى على مشغل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغباً في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيوصى تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

## 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 يجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 يجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 يجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناورات الخدمة، فإنه يجب تغطيتها بين مدة تبديل المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

3.6.1.1.1 لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.

(ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.

ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.

د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

3.6.1.2.1 يجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهوه.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهوه وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

3.6.1.4.1 يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

3.6.1.6.1 يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

3.6.1.7.1 عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

3.6.1.8.1 يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فيجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى بغسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل مكائن التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفراغات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 يجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

3.7.1.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايير ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

3.7.1.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

3.7.1.2.3 يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

- درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.
- درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.



- إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن يجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

**3.7.2.1.1** لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

**3.7.2.2.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المعدات مثل الأفران والشوايات والقلبايات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعاً للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

**3.7.2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.

- (د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- (هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- (و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- (ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
- (ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الدرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

- (أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
- (ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.
- (ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
- (د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.
- (هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
- (و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.
- (ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.
- (ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- (ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- (ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- (ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- (ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.
- (م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟

- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

3.7.3.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

3.7.3.2 في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهّوة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقاً، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائماً استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقاً لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرغاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل- إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبّة للحفاظ على سلامتها.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

3.8.2.1.2.1 ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

• في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

• في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى بتنظيف التلجبات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف التلجدة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول - إلزامي

3.8.3.1.1 يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

3.8.3.2.1 يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

3.8.4.1 عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوراً لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصاً من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك يجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

#### 3.9.1.3.1 للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- (أ) يجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- (ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- (ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- (د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، ويجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- (هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

#### 3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- (أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- (ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.
- ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرشف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.
- (ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.
- (د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.
- ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

#### 3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.



### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

3.9.1.5.1 يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

3.9.1.6.1 يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

### 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يوصى أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

### 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

3.10.1 ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية، يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بوضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي - إلزامي

**3.13.1.1** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثّر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

**3.13.2.1** عند الحاجة، يوصى طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

4.1.1.1 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

- أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.
- ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.
- ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.
- د) تتميز بسلامة التعبئة.
- هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.
- و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.
- ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

4.2.1 يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:
  - (1) الكرفس.
  - (2) الغلوتين.
  - (3) القشريات.
  - (4) البيض.

- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ، أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

**4.3.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

5.1.1 يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

5.2.1 يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.



## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحضّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، فإنه يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

5.4.1 يوصى على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة. ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

**5.4.2** يوصى على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

**5.4.3** يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

- أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
- ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
- ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
- د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الآلية التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الآلية تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

**5.5.1** يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

- أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
- ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
- ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

**5.5.2** يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

- أ) معرفة مسؤولياتهم.
- ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.
- ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.
- د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.
- هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.
- و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.
- ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** يوصى تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. يرجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تفويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين – اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى بأن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدّم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى بأن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

5.7.3 يوصى بأن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستَيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون – إلزامي

5.8.1 عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية – إلزامي

5.9.1 يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض – إلزامي

5.9.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

5.9.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القىء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات – إلزامي

5.9.2.1 ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

### 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية – إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

#### 0.6.3.1 الشَّعْر – إلزامي

5.9.4.1 يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحية بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحية التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

#### 0.6.3.2 الملابس الواقية – إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

5.9.5.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي – إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

5.9.6.1 يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

5.9.6.2 يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

- أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
- ب) قبل تداول الأغذية.
- ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

- أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.
- ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.
- ج) شطف اليدين.



د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين - عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال - التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية - بدلًا من مجفف الهواء - على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تناول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

- أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
- ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.
- هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.
- ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.
- ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوّث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية – إلزامي

**5.9.8.1** يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوّث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض – إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوّثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة – إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة.

6.1.1.1 إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.

ب) فصل أي منتج معيب متبقي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.

ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة – اختياري

6.2.1 يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

- ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.  
ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

6.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية – إلزامي

6.3.1.1 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية – اختياري

6.4.1 يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها. ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:  
أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصّل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

6.5.1 عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

6.5.2 يوصى بمشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

6.6.1.1 يجب أن يبدي مشغّل المنشأة الغذائية امثاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

6.6.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

6.7.1.1 يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقرية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

## ملاحظة 2: ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (يرجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

**6.8.1** يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

**6.8.1.1** ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.
- ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
- ج) تعقيبات العملاء والزلاء.
- د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
- هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.



**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				



## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

صنف الغذاء	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	درجة الحرارة بعد ساعتين	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)	نجد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	التوقيع	تعليقات

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلي اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة



## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقًا للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائمًا من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائمًا، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخير مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبدًا فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئًا خاطئًا، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تمامًا.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقًا على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.

- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- **تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- **التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
  - تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
  - تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
  - مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
  - توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
  - مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – المطبخ التجريبي



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
15	1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.1.3 الأرضيات
18	1.1.3.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.1.4 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.1.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.1.5 الأسقف
20	1.1.5.1 الأسقف - إلزامي
21	1.1.6 مرافق التنظيف
21	1.1.6.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.1.7 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.1.8 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.1.8.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامية
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء - إلزامي
24	1.2.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.2.3 الغاز
25	1.2.3.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.2.4 نظام السباكة
25	1.2.4.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.2.5 نظام الصرف وتصميمه
26	1.2.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.2.6 النفايات
28	1.2.7 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.2.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.2.9 التهوية - إلزامي
30	1.2.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري
31	1.2.11 أحواض غسل الأيدي
31	1.2.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
32	1.2.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي

33	1.3 تصميم المعدات وصيانتها
33	1.3.1 تصميم المعدات - إلزامي
34	1.3.2 موقع المعدات - اختياري
35	1.3.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.3.6 مواد التزييت - إلزامي
36	1.4 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
36	1.4.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
37	1.4.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.4.3 أحكام التحضير
40	1.4.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
42	1.4.4 أحكام الطهي
42	1.4.4.1 أحكام الطهي - إلزامي
44	1.4.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
45	1.4.6 إعادة التسخين
45	1.4.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
45	1.4.7 تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.4.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.4.9 أحكام التقديم - إلزامي
47	1.4.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة
47	1.4.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
47	1.5 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
47	1.6 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
48	1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين
48	1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
48	1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
48	1.7.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
48	1.7.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.7.3 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
51	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
51	النطاق
51	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
51	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
51	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
52	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
52	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
52	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
54	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
55	2.7 أمن المعلومات - اختياري

55	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
55	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
56	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
56	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
56	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
56	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
57	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
57	النطاق
57	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
57	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
59	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
59	3.2 إدارة مسببات الحساسية
59	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
61	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
63	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
64	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
64	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
67	3.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
67	3.8.1 معايرة المعدات والتحقق منها
67	3.8.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
68	3.8.2 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
68	3.9 التنظيف والتطهير - إلزامي
69	3.9.1 التنظيف الشامل
69	3.9.1.1 التنظيف الأساسي - إلزامي
	3.9.1.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،
70	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
70	3.9.2 التنظيف المجدول والعميق
71	3.9.3 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
71	3.9.4 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
71	3.10 إدارة الآفات
71	3.10.1 إدارة الآفات - إلزامي
74	3.11 ضبط الحيوانات - إلزامي
74	3.12 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
75	3.13 حماية الأغذية - اختياري
76	3.14 الغش الغذائي
77	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
77	النطاق

77	4.1 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات).
77	4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - إلزامي.
77	4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - اختياري.
79	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
80	النطاق
80	5.1 التزام القيادة - إلزامي
80	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
81	5.3 إدارة الموارد
81	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
81	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
81	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
82	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
83	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
84	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
85	5.8 النظافة الشخصية - إلزامي
85	5.8.1 عام
85	5.8.2 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
86	5.8.3 الإصابات - إلزامي
86	5.8.4 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
91	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
91	النطاق
91	6.1 برنامج المراقبة البيئية
91	6.1.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
91	6.2 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي
91	6.2.1 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
94	ملحق A1 - سجلات الصيانة
95	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
96	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
97	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
98	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
99	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
100	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
101	ملحق A8 - جدول التنظيف





102  
103

ملحق A9 - سجل تدريب العاملين  
الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبّي متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **المطبخ التجريبي**، والتي توصف بأنها:

"تم تأسيسها من قِبَل فرد أو منشأة لتصميم وتطوير وصفة جديدة لغرض التعلم و/أو تطبيق الأفكار و/أو الأعمال الإبداعية على الأعمال التجارية. سيتم بيع/توزيع الوصفة والمنتج/المنتجات المطورة/المبتكرة للعميل بغرض التذوق/التجربة/الاختبار. لا يجوز بيع / توزيع المنتج / المنتجات المطورة / المنشأة على المستهلك / العميل لاستخدامها كمدخل في أي إعداد / معالجة / تصنيع للأغذية".

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية اجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.



<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	<p><b>عملية التأكد</b></p> <p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p> <p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردّين.</li> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul> <p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	
<p>أمراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة، ومنافذ الدخول والخروج، والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعّال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكّل المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكثف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- مناسبة الأنشطة التي تلبى الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا يتم فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
  - القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
  - التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
  - منع دخول الآفات وإيوؤها داخل المباني أو خارجها.
  - توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- (أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- (ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- (ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- (د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- (هـ) لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) ، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- (أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- (ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية؛ بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- (ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

## 1.1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

1.1.2.2.1 يوصى بأن يكون تخطيط المنشأة يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسيير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

### ملاحظة:

- يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
- يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.
- يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

- يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.
- يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

### 1.1.3 الأرضيات

#### 1.1.3.1 الأرضيات – إلزامي

1.1.3.1.1 يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

#### 1.1.3.2 الأرضيات – اختياري

1.1.3.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.1.3.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتينج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.1.3.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.1.4 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.1.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

1.1.4.1.1 يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
- ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.1.4.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.1.4.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.1.4.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.1.4.2.3 يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والتتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.1.4.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

#### 1.1.4.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

### 1.1.5 الأسقف

#### 1.1.5.1 الأسقف – إلزامي

1.1.5.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.1.5.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء وغير مسامية.
- د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.1.5.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكثف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

#### 1.1.5.2 الأسقف – اختياري

1.1.5.2.1 يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.1.6 مرافق التنظيف

### 1.1.6.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.1.6.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.1.6.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.1.6.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.1.6.2 مرافق التنظيف – اختياري

1.1.6.2.1 يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.1.7 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

1.1.7.1 يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيِّدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيِّدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- (1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - (2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.



## 1.1.8 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.1.8.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.1.8.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.1.8.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.1.8.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أيّ مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلغاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.1.8.2 دورات المياه – اختياري

1.1.8.2.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

### 1.1.8.3 مرافق تبديل الملابس - اختياري

يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يُمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تُشكّل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان، بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.9 الفتحاحات - إلزامية

1.2.9.1 يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا من دخول الآفات؛ من خلال توفير ما يلي:

- مستويات جيدة من التحصين؛ عن طريق إغلاق أو سد أيّ ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- شبكة سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تُفتّح إلى الخارج.
- شبكة سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصمّمة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتّح للتهوية.
- أبواب ونوافذ مصمّمة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- شبكة سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)؛ وخاصةً إذا كان فتح النوافذ يشكل منفذًا لدخول الموادّ الملوثة (مثل الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.2 المرافق والمنشآت

### 1.2.1 الماء - إلزامي

#### 1.11.2. عام

يُشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- تنظيف الأغذية.
- إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل: الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماربي).
- استخدامه في وصفات الطعام.
- إعداد الثلج أو البخار، أو استخدامه في ماكينة مَزَج المشروبات.
- تنظيف معدات الأغذية.
- تنظيف الأسطح التي تُلامس الأغذية، وغسل أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعّال.

### 1.2.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.2.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.2.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.2.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.2.2.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.2.2.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.2.2.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.2.2.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.2.2.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.2.3 الغاز

#### 1.2.3.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

1.2.3.1.1 عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.2.3.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

1.2.3.2.1 عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا، أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفّى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.2.4 نظام السباكة

#### 1.2.4.1 نظام السباكة – إلزامي

1.2.4.1.1 يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي، ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

#### 1.2.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.2.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.2.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى بتركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.2.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.2.5.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.2.5.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.2.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوٍ قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.2.5.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.2.5.2.3 يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.2.5.2.4 يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة، ويؤدي وظائفه كاملة، ويوصى بتجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، ويوصى بتوفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.2.5.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.2.5.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.2.6 النفايات

### 1.2.6.1 النفايات – إلزامي

1.2.6.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.2.6.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

(أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.

(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.

(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.

(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.

(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءاً من المبنى.

1.2.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطراً بحدوث تلوث.

1.2.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.2.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.2.6.1.6** يجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى إزالة النفايات أولاً بأول، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

**1.2.6.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.2.6.2 النفايات – اختياري

**1.2.6.2.1** يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكروتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.2.6.2.2** يوصى بأن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.2.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.2.7.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها متوافقاً مع اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.2.7.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.2.7.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

## 1.2.8 الإضاءة – إلزامي

1.2.8.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.2.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
- مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.

**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعلبة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

## 1.2.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.2.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.2.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

- تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى ألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

- تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكتف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.



- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات، أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.2.9.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.2.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.2.9.5 يجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.2.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.2.10.1 يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيداً عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.2.10.2 ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.2.10.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.2.11 أحواض غسل الأيدي

### 1.2.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.2.11.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.2.11.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تُلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

#### 1.2.11.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.2.11.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.2.11.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

#### 1.2.11.2.1 يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

1.2.11.2.2 يوصى بفصل أحواض غسل الوجه واليدين عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.2.12 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.2.12.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.2.12.2 غسل المعدات يدويًا

1.2.12.2.1 إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.2.12.3 غسل الأطباق آليًا

1.2.12.3.1 في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات الآلية بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.2.12.4 مرافق التصريف أو التجفيف

1.2.12.4.1 ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.2.12.5 أحواض غسل المعدات

1.2.12.5.1 ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.3 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.3.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.3.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.3.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة للامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج، والتآكل، والتشطي، والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تصفي لوثًا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.3.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدّة للتنظيف العميق.
- مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.3.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.3.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.3.2 موقع المعدات – اختياري

1.3.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- (أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- (ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- (ج) فحصها بسهولة.
- (د) تهويتها بفعالية؛ إذا لزم الأمر.
- (هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- (و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.3.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.3.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويوصى ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف، أو مواشير المياه، أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة، أو غرف خزانات العاملين، أو دورات المياه، أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.3.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.3.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

- (أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- (ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.3.3 صيانة المعدات – إلزامي

1.3.3.1 يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

(أ) منظمة وفي حالة جيدة.

(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.3.4 الصيانة الوقائية المخطط لها – اختياري

1.3.4.1 يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

(أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.

(ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.

(ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.3.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.3.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.3.5.2 يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.3.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

### 1.3.6 مواد التزيت – إلزامي

1.3.6.1 يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.4 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.4.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
  - ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
  - ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
  - هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.4.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.4.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.4.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.4.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.4.2.1 مرافق التخزين

1.4.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.4.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة؛ حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.4.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.4.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.4.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.4.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.4.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.



### 1.4.2.3 تخزين الأغذية

1.4.2.3.1 يجب توفير عوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.4.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.4.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.4.2.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.4.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.4.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.4.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.4.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.4.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أعطية مخصصة للأغذية.

#### 1.4.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.4.2.3.11 عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقًا له.

#### 1.4.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.4.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.4.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنعة.

#### **ملاحظة:**

- عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.
- تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.
- يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.
- في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

#### 1.4.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعدّ الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.4.3 أحكام التحضير

### 1.4.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.4.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.4.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.4.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوه، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.4.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسلطات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تغليتها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلاً أولياً في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيداً في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائماً ومسموحاً به قانوناً.

1.4.3.1.5 يجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه.

1.4.3.1.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.4.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.4.3.2.1 عام

#### 1.4.3.2.1.1 يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسلطات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

#### 1.4.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

#### 1.4.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.4.3.3 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهوه مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارباتشيو اللحم البقري والسوشي والمبار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.4.3.4 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

#### 1.4.3.4.1 يوصى بتخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

#### 1.4.3.4.2 يوصى الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

#### 1.4.3.4.3 يوصى بتطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.4.3.4.4 يوصى باستخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهورة الطازجة أو المطهورة للتو فقط، وينبغي أن تعبأ الأغذية غير المطهورة بتفريغ الهواء في يوم تسليمها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهورة في يوم طهيها.

1.4.3.4.5 يوصى تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.4.3.4.6 يوصى التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.4.3.4.7 يوصى وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة 2013 GSO 150 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.4.3.4.8 يوصى إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.4.3.4.9 يوصى بعدم السماح باستخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرّبين على هذه العملية.

1.4.3.4.10 يوصى توثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.4.3.4.11 يوصى استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة للامسة الغذاء فقط.

## 1.4.4 أحكام الطهي

### 1.4.4.1 أحكام الطهي - إلزامي

1.4.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

1.4.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.4.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته، وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات، أم شهادات أم رأي علمي

من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.4.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.4.4.2 أحكام الطهي - اختياري

1.4.4.2.1 يوصى على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويوصى عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، ويوصى بإعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.4.4.2.2 يجب على المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنّعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:**

- يرَجَّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.
- ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

• 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.

• 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.

• 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.

• يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

- بالنسبة إلى بعض قطيعات اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعدّ درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.
- ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهولة.
- عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهولة أو تقطيرها عليها.

- عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.
- لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطع ويُفرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
- ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
- لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.
- عند إعداد المثجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.4.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.4.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.

1.4.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.4.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.4.5.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وفقًا للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

د) استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

ه) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

ز) استخدام أوعية مسطحة.

ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونات).

ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.4.6 إعادة التسخين

### 1.4.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.4.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.4.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.4.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.4.6.2 إعادة التسخين – اختياري

1.4.6.2.1 يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.4.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.4.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.4.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُرُكَّت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.4.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد، ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.



1.4.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح، وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.4.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.4.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.4.8.1 يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة إن توفرت.

1.4.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل، وتركها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.4.9 أحكام التقديم – إلزامي

1.4.9.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.4.9.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.4.9.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.4.9.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.4.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.4.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.4.10.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.
- إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.4.10.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.4.10.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.4.10.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

1.4.10.2.1 يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.5 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

1.5.1 يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

## 1.6 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.6.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.6.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازًا وافيًا لمنع التدفق العكسي والشطف الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.6.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.7.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.7.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.7.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.7.1.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

1.7.1.2.1 يوصى أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائق التوصيل عند الحاجة.

## 1.7.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.7.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.7.2.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب حماية الأغذية عن التلوث أو الفساد.

1.7.2.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يتسلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.7.2.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.7.2.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.7.2.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.2.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.2.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.7.2.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.7.2.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- تُسَلَّم في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

1.7.2.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – اختياري

1.7.2.2.1 يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

### 1.7.3 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

1.7.3.1 لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مواصلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مواصلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

2.2.1.1 يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

2.2.2.1 تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طوابعاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

**2.4.2.1** يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.



- و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة، والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية السلطات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى بإيقاف بيعه، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

2.7.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

- أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.
- ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

2.8.1.1 إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

2.8.2.1 يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها، وتحديد أي تأثير لذلك في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مودّد احتياطي والتواصل مع الموردّين لتأخير التوريدات.

و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

2.9.1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما، ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار التسليم لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير-، وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

2.10.1.1 عند تسلم مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

2.10.2.1 ينبغي تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة، والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

3.1.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية، ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

**ملاحظة 3:** عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها، أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغّل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.
  3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

3.1.3.1 يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

**3.2.1.2** يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعّالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.
- (ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- (د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- (هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- (و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المعدّدة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- (ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المعدّدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص، أو علامة مميزة أو تزيين، أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- (ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

## 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

**3.2.2.1** يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- (أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- (ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- (ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- (د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.

- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.
- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة؛ حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- (أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

- 1) قائمة الوجبات.
- 2) العبوة.
- 3) لوحة العرض.
- 4) تذكرة المنتج.



أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

**3.3.3** يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.4.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين، أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة 1:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا، ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

**ملاحظة 2:** يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتون وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

## 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

**3.5.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

**3.5.2** يجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

**3.5.3** يجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولاً بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

**3.5.4** يجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائماً.

**3.5.5** يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

**3.5.6** يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

**3.5.7** يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

**3.5.8** يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة يجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.8.
- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

3.6.1.2.1 يجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعمامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاوولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

3.6.1.4.1 يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

3.6.1.6.1 يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

3.6.1.7.1 عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

3.6.1.8.1 يجب ألا يُعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

(أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.

(ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.7 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.7.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.7.2 يوصى بغسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.7.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.7.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.7.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.7.6 يوصى بحفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.7.7 يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامل.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.8.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.8.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

3.8.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.8.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا، أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعياري هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.8.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.8.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.8.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها – اختياري

3.8.1.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربعة ومركز كفة الميزان.

3.8.1.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

3.8.1.2.3 يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

- درجة التجمد – يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المتلج ويُقَلَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.
- درجة الغليان – يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي، ويُقَلَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.

- إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيجل المشكلة.

## 3.8.2 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

3.8.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

3.8.2.2 في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

## 3.9 التنظيف والتطهير - إلزامي

يجب دائماً استخدام الكيماويات المنظفة المعدّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقاً لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف منطقة التحضير وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقاً، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أيّ آفات.

**ملاحظة 2:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 3:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 4:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعّال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 5:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 6:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

## 3.9.1 التنظيف الشامل

### 3.9.1.1 التنظيف الأساسي - إلزامي

#### 3.9.1.1.1 التنظيف أولاً بأول

- أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.
  - ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.
  - ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.
  - د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.
  - هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
  - و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.
  - ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.
- ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
- ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

#### 3.9.1.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

3.9.1.1.2.1 ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

#### 3.9.1.1.3 تنظيف الأواني

3.9.1.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.



3.9.1.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.9.1.2 التنظيف الأساسي - اختياري

3.9.1.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

- أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية؛
- ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.9.1.2.2 يوصى بتنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.9.2 التنظيف المجدول والعميق

### 3.9.2.1 التنظيف المجدول - إلزامي

3.9.2.1.1 يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية، ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعليًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.9.2.2 التنظيف المجدول - اختياري

3.9.2.2.1 يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره؛

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.9.3 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي

#### 3.9.3.1 عند تنظيف المعدات دون فكها:

- (أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيميائيات المنظفة في المعدات.
- (ب) ويجب أن تمرّ الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية؛

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

### 3.9.4 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي

3.9.4.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.9.4.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.9.4.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.9.4.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.10 إدارة الآفات

### 3.10.1 إدارة الآفات - إلزامي

#### 3.10.1.1 مكافحة الآفات

3.10.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثاً عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكاً ومُدَاراً من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكاً ومُدَاراً من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.10.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فورياً لتصحيح هذا الوضع من قِبَل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.10.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات؛ يجب أن يكون مرخصاً من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

### **3.10.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها**

**3.10.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، وكذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.10.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أيّ شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثاً عن أيّ علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### **3.10.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات**

**3.10.1.3.1** للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها، وتجنب جذب الآفات إليها، وتجنب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميّاً، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

#### 3.10.1.4 القضاء على الآفات

3.10.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات؛ يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

(ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

(د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرشف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يُفضّل اتباع طرق مكافحة المادبة بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.10.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

#### 3.10.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

3.10.1.5.1 يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

#### 3.10.1.6 تخزين مبيدات الآفات

3.10.1.6.1 يجب تخزين أي كيمائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.10.2 إدارة الآفات – اختياري

3.10.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات؛ لإجراء عمليات تفطيش روتينية على المنشأة بأكملها، وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.10.2.2 يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

- أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- ب) اسم الفني المسؤول.
- ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفطيش والمراقبة.

## 3.11 ضبط الحيوانات – إلزامي

3.11.1 ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أيّ ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مهوى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.12 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.12.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.12.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.12.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

**3.12.1.3** يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

**3.12.1.4** عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

**3.12.1.5** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.12.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

**3.12.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

**3.12.2.2** إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.13 حماية الأغذية – اختياري

**3.13.1** لحماية المنشأة الغذائية يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تُقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشاط.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف، أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

### 3.13.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) استخدام كاميرات المراقبة.
- (ب) فحص الموظفين عند التعيين.
- (ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.14 الغش الغذائي

### 3.14.1 الغش الغذائي - إلزامي

- 3.14.1.1 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثّر على سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.14.2 الغش الغذائي - اختياري

- 3.14.2.1 عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

#### 4.1 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

4.1.1 يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة البند 3.1.2 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

#### 4.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات).

##### 4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.2.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.2.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.2.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم؛ توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.



4.2.1.4 يجب أن تمتثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.  
(ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.  
(ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.
- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.

- (د) المحتويات الصافية.  
(هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.  
(و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.  
(ز) اشتراطات اللغة.  
(ح) البيانات الصحية.  
(ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعدّ من الممارسات المقبولة.

**4.2.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أيّ مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.2.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية، أو محوها أو تغييرها أو تمويهها، أو وضعها على تاريخ آخر، أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.2.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أيّ غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.2.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.2.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. ويجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ، أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توهي بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.2.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من السلطات القانونية.

**4.2.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من السلطات القانونية.

## **4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

**4.2.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

5.1.1 يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

5.2.1 يوصى على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية؛ لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أيّ حالات عدم مطابقة على الفور.

- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحضّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

5.4.1 يوصى على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

5.4.1.1 ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.2 يوصى على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الآلية التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الآلية تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. وكذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء، وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات، وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم – إلزامي

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يُوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. يرجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

#### 5.6.4 يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تفويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

5.6.5 يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني)؛ إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين – اختياري

5.7.1 يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدّم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

5.7.2 يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريجيًا كافيًا.

## 0.6 النظافة الشخصية – إلزامي

### 0.7 عام

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية؛ للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية، لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.7.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض – إلزامي

**5.8.2.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية بصحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة نظر جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ، وما إلى ذلك.

**5.8.2.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة؛ لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.8.2.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ، والحمى التيفية أو الحمى نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.



**5.8.2.4** يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيّ في الحالات التالية:  
أ) إذا ظهرت عليه أيّ أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معويّ معدّيّ حادّ مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.  
ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدّيّ مؤكد أو أن يتعرض له.  
ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخِّصت إصابته بمرض معدّيّ.

**5.8.2.5** إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدّيّ؛ فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.  
**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

**5.8.2.6** يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.8.2.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أيّ أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.  
**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه؛ حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**5.8.2.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.7.2 الإصابات – إلزامي

**5.8.3.1** ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.  
**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.7.3 ممارسات النظافة الشخصية – إلزامي

**5.8.4.1** يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.8.4.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.7.3.1 الشَّعْر – إلزامي

5.8.5.1 يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.7.3.2 الملابس الواقية – إلزامي

5.8.6.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.8.6.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.8.6.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.8.6.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس)، ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.8.6.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

5.8.6.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة، ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.7.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

5.8.7.1 يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

5.8.7.2 يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضاً باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقاً بدلاً عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيداً على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلاً من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واطي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.8.7.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.8.7.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.7.3.4 العادات الشخصية – إلزامي

**5.8.8.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.  
ب) مضغ الطعام، أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تؤوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.8.8.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.7.3.5 نظافة الزائرين الشخصية – إلزامي

5.8.9.1 يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.7.3.6 تفشي الأمراض – إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سبباً فيه.

5.8.10.1 إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظراً إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات؛ لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

5.8.10.2 يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

5.8.10.3 يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيداً عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.8 برنامج المراقبة البيئية

#### 6.1.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

6.1.1.1 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

#### 6.1.2 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

6.1.2.1 يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها. ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

### 0.9 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي

#### 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

##### 6.2.1.1 التدقيق الخارجي

6.2.1.1.1 يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية أمثاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

## 6.2.1.2 التدقيق الداخلي

6.2.1.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجري عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.2.2 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.2.2.1 التدقيق الخارجي

6.2.2.1.1 يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.2.2.2 التدقيق الداخلي

6.2.2.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء منشأة التجارة؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.2.2.2.2 يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغّل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.2.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم التقرير	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجّه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ التقرير
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلعاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – المطبخ المركزي



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.3 الغاز
25	1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.4 نظام السباكة
25	1.3.4.1 نظام السباكة - إلزامي
25	1.3.5 نظام الصرف وتصميمه
25	1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
26	1.3.6 النفايات
28	1.3.7 مصافي الدهون - إلزامي
28	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.9 التهوية - إلزامي
30	1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.11 أحواض غسل الأيدي
30	1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
32	1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي

33	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
33	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
34	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
36	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
36	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.5.3 أحكام التحضير
40	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
46	1.5.10 أحكام التقديم - إلزامي
46	1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة
46	1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
47	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
47	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
47	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائع الأغذية المتجولين.
47	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية.
47	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي.
48	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
48	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
49	1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
49	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
50	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
50	النطاق
50	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
50	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
50	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
51	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
51	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
51	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
53	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري

54	2.7 أمن المعلومات – اختياري
54	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
54	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي
54	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري
55	2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي
55	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
55	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي
55	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري
56	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
56	النطاق
56	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
56	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي
58	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري
58	3.2 إدارة مسببات الحساسية
58	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي
61	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي
61	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد – اختياري
63	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي
63	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
63	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي
66	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
66	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
66	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي
67	3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي
69	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما – اختياري
69	3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي
70	3.8.2 التنظيف الشامل
70	3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي
	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،
72	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
72	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
73	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي
73	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة – إلزامي
73	3.9 إدارة الآفات
73	3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي
76	3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي
76	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
77	3.12 حماية الأغذية – اختياري
77	3.13 الغش الغذائي



79	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
79	النطاق
79	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
80	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
80	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
80	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
80	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
82	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
83	النطاق
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
83	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
84	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
88	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
88	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
90	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
94	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
94	النطاق
94	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
94	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
95	6.3 برنامج المراقبة البيئية
95	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
95	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
95	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
96	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
97	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
98	ملحق A1 - سجلات الصيانة
99	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

100	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
101	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
102	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
103	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
104	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
105	ملحق A8 - جدول التنظيف
106	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
107	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **مطبخ مركزي**، والتي توصف بأنها:

**"مساحات مطبخ تملكها وتديرها مطاعم متعددة الموقع لإعداد مكونات الوجبة و/أو الأطباق الكاملة التي يتم توزيعها على مواقعها المختلفة لمزيد من التحضير والطهي والخدمة للمستهلكين".**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصدوبة بنقاط عديدة تمكّن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة وموانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.



الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء؛
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من السلطات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكल المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات أو استمرار وجودها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) ، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى بتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحنٍ ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

**1.2.3.2.1** يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

**1.2.3.2.2** يوصى أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية) ، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

**1.2.3.2.3** يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث، وتُشكّل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

**1.2.3.2.4** يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

**1.2.3.2.5** يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهولة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهولة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.



1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

- 1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:
- أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
  - ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
  - أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.
  - أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
  - أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
  - أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.
  - أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه؛ للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.
  - ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
  - ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
  - تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
  - توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملصقات مثل العَلّاقات.

### 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحاح - إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- (هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- (و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ يتسبب في دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور، وأي مواد غريبة إليها. تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجه؛ لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.2.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.2.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.2.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.2.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.2.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.3 الغاز

### 1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.3.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.4 نظام السباكة

### 1.3.4.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يتعين تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.5.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصمّمة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

أ) أنبوب تصريف ملتبو قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

**1.3.5.2.2** عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصب بالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

**1.3.5.2.3** يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوين مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

**1.3.5.2.4** يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويؤدي وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وتوفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

**1.3.5.2.5** عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

**1.3.5.2.6** يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، ويتعين توفير المصافي الكافية.

## 1.3.6 النفايات

### 1.3.6.1 النفايات – إلزامي

**1.3.6.1.1** يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

### 1.3.6.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
  - (ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.
  - (ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.
  - (د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.
  - (هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
- ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

### 1.3.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

### 1.3.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

### 1.3.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

### 1.3.6.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى إزالة النفايات أولاً بأول، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

- (أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.
- (ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

### 1.3.7.1.7 يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.6.2 النفايات – اختياري

1.3.6.2.1 يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

1.3.6.2.2 يوصى بحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

- (أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.  
(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

1.3.7.1 إذا كان تركيب مصافي الدهون ضروريًا فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

1.3.7.2 يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

1.3.7.3 بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

## 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

1.3.8.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.

ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.

**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.



**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- (1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- (2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- (3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

**1.3.9.1** يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

**1.3.9.2** يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الجمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.9.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.3.9.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.3.10.1 يوصى تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.10.2 يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.10.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.11 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.11.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.11.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.

(ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ وتحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.



ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.

د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.

هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

**1.3.11.1.3** يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

**1.3.11.1.4** حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.11.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.12 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.12.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق
- غسالات الأكواب
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.12.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.12.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.12.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.12.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- أ) مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- ج) لا تضيي لوثًا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- د) قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- ب) معدة للتنظيف العميق.
- ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- أ) الثلجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- ب) المعدات والأدوات.
- ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات – اختياري

1.4.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

- أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة؛ يوصى مشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يتعين التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.4.5.2 يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، يوصى طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.4.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، وأن يشتمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، وأن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، وتدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزييت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات؛ للتأكد من أنها:

(أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.

(ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.

(ج) سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

(د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

(هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية؛ للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أيّ أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

### 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.



**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- (أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- (ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- (ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة؛ حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- (د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

**1.5.2.1.3** يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- (أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتَّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- (ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.
- (ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

**1.5.2.2.1** يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

**1.5.2.2.2** لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

**1.5.2.2.3** يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

**1.5.2.3.1** يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

**1.5.2.3.2** يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

**1.5.2.3.3** يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

**1.5.2.3.4** تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.2.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بيانًا يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

**1.5.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث بسبب الخلط بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسلطات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها؛ لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسلطات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يجب توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته، وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

**1.5.4.2.2** توصى المنشآت الغذائية بإجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، والقيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية؛ للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وإعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

**1.5.4.2.3** توصى المنشآت الغذائية دائماً باتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي تغليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض قطعيات اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي تغليب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن)؛ بشرط أن يكون سطحها مصدوماً بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة. عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الطويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.5.5.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

ملاحظة 3: ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبيت تحقيق ذلك. **ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد، ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).



## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن مُعدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة؛ إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل، وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المتلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية؛

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.10 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.10.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.10.2 يجب التخلص من أيّ أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.10.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.10.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.11.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.11.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.11.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.5.11.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصي أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من السلطة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رقمي) لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأعني المتجولين.

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية.

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي.

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تم من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجلات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجلات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

## 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية - اختياري

يوصى أن يوفر مشغّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب الحفاظ عليها بعناية شديدة وعدم تعريضها للتلوث أو الفساد.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.8.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- (ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.8.3.1.9** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### **1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري**

يوصى أن يقدم مشغّل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### **1.8.5 التواصل بين مشغّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري**

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

#### **1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري**

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يتعين اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مزاوله أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مزاوله العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أيّ مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
  - (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
  - (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
  - (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
  - (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات، وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.
- ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايير الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.



- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ السلطة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغل المنشأة الغذائية السلطات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، ويتعين التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك"، إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

- (أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك؛ لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.
- (ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وأن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.

و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير-، وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينياً لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفضل المسؤولين المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلثة اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO)، أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة، والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة. يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمده هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>١</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية، والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب إرشاد العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.



- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.



### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب)، أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- (أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد – اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغل المنشأة الغذائية ينتج منتجاً خالياً من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال) ، فتوصى المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائماً، ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولة التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجاناً في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذاً لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية باتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات، وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغباً في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيوصى تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

## 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناورات الخدمة تجب تغطيتها بين المناورات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.

(ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.

ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.

د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعّالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاوولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوّثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيداً لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يجب ألا يُعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادة بيعها مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي – اختياري

3.6.2.1 يجب استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهورة والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

**3.6.2.2** يجب غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وفق تعليمات الشركة المصنعة).  
**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبييض بوصفه مطهرًا.

**3.6.2.3** إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

**3.6.2.4** إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

**3.6.2.5** إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهورة، فينبغي التخلص منها.  
**ملاحظة:** يُفضّل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** ينبغي حفظ الأغذية غير المطهورة في أثناء إذابة تجميدها في الثلجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** ينبغي استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامل.  
**ملاحظة:** يُفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهورة.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلجات والمجمّادات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

**3.7.1.1.3** عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايّرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحضّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحضّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

### 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

#### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- (أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- (ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلليات تعمل بشكل صحيح.
- (ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- (د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل، والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- (هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.

- و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

- يجب على مشغل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:
- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
  - ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
  - ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
  - د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
  - هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
  - و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
  - ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
  - ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.
- ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

- 3.7.2.4.1** بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:
- أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
  - ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.
  - ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
  - د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.
  - هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
  - و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.
  - ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.



- ج) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- ك) فحص البنية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.
- م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى بإجرائها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

3.7.3.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى بوضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

3.7.3.2 في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المصنّعة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

### 3.8.2 التنظيف الشامل

#### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهوه بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

ملاحظة: ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرتلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهوه و تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

## 3.8.2.2 التنظيف الضروري – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلة الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنف بأنها شديدة الأولوية تنظيفاً فعالاً، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثاً على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيمائيات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيمائيات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام .

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون للأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوفاً ومُدَارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوفاً ومُدَارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فورياً لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصاً من السلطة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك يجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) يجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يومياً، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

(ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

(د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيمائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

### 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

3.9.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

### 3.9.2.2 يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من السلطة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوءًا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.



3.11.1.5 يجب على مشغل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصممة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بتحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى بالنظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويجب على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية يوصى مشغل المنشأة الغذائية بوضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتقل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف، أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يجب على مشغل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأغذية تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

ملاحظة 2: ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبجعة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.

- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي- لاصحابها معه -عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من السلطات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من السلطات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – اختياري**

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.



ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء، وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى جميع الموظفين بما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤتّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدرّبين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.
- 

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجريها السلطة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخْرِجُ إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معديّ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معديّ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معديّ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معديّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة الثبت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:



- يُقبل بارتداء قِطْعَة دائري من قِطْعَة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورّد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، يتعين أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له بتقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 توصى المنشأة الغذائية بإجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصى الإدارة العليا باستخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، يتعين للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى بالاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 توصى الإدارة العليا بالتأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقيبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مشغل المنشأة الغذائية بالنظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				



## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6- بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة، والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق - 9A سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلعاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- **تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- **التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – المقاهي



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء - إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.4 الغاز
25	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.5 نظام السباكة
25	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.7 النفايات
28	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.10 التهوية - إلزامي
30	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

31	1.3.12 أحواض غسل الأيدي
31	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
32	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
33	1.4 تصميم المعدات وتخطيطها وصيانتها
33	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
40	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
42	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
43	1.5.6 إعادة التسخين
43	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
43	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
44	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
44	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
44	1.5.9.1 عام
46	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
46	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
47	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
47	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
47	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
48	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
48	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
48	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
48	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
48	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
48	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
50	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
51	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
51	النطاق
51	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
52	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
52	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
52	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي

53	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
53	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
54	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
55	2.7 أمن المعلومات - اختياري
55	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
55	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
56	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
56	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
56	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
56	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
57	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
57	النطاق
57	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
57	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
59	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
59	3.2 إدارة مسببات الحساسية
59	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
61	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
63	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
63	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
63	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
67	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
67	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
67	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
68	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
70	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
70	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
71	3.8.2 التنظيف الشامل
71	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلاجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلاجة،
73	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
73	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
73	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
73	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
74	3.9 إدارة الآفات
74	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي

76	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
77	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
78	3.12 حماية الأغذية - اختياري
78	3.13 الغش الغذائي
79	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
79	النطاق
79	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
80	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
80	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
80	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
80	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
82	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
83	النطاق
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
83	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
84	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
88	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
88	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
89	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
94	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
94	النطاق
94	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
94	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
95	6.3 برنامج المراقبة البيئية
95	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
95	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
95	6.5 التحليل والتقييم - اختياري

96	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
97	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
98	ملحق A1 - سجلات الصيانة
99	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
100	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
101	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
102	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
103	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
104	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
105	ملحق A8 - جدول التنظيف
106	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
107	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توَفَّر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **المقاهي**، والتي توصف بأنها:

'شركة صغيرة في صناعة المطاعم تقدم أطعمة بسيطة نسبياً، بما في ذلك الوجبات المطبوخة في المنزل والوجبات الخفيفة والمخبوزات والكعك وغيرها من العناصر المماثلة. في حين أن معظم المطاعم تركز على الطعام، إلا أن المقهى/المقاهي عادة ما يركز بشكل أكبر على توفير المشروبات، بما في ذلك الشاي والقهوة، والجو المريح.

تُقَسَّم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية ضرورية ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تجعل صاحب المنشأة يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز فيما بينهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 حيثما يجر تحضير الأغذية في المنشأة، يجب أن تكون منطقة تحضير الأغذية ومساحتها مناسبة لإجراء الأنشطة الغذائية، بما يحول دون حدوث التلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:



- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنية هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية. ملاحظة: ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) الاشتمال على التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توافر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى في تخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطلية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

- ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.
- أ) بلاط التيرازو
  - ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد
  - ج) أرضيات الراتينج المصبوب
  - د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل)
  - هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق

1.2.2.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات دون تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

**1.2.5.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في البوابة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البوابة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو البوابة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

## 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

ينبغي توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

(2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

**1.2.7.1.1** يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

**1.2.7.1.2** في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

**1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

- (د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلسل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
- (هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- (و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.
- (ز) أن تكون دورات المياه مزودة بسلال مهملات للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلغاؤها في دورة المياه.
- (ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
- (ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعاملين وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

### 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.9 الفتحات – إلزامي

- يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:
- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

ه) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطرًا بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

### 1.3 المرافق والمنشآت

#### 1.3.1 الماء - إلزامي

##### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوافر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

أ) تنظيف الأغذية.

ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

ج) استخدامه في وصفات الطعام.

د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

ه) تنظيف معدات الأغذية.

و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

##### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

##### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.



## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللوفاة من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بألا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 الغاز

#### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفًى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.5 نظام السباكة

#### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

ملاحظة: تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

## 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتبو قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي إلى تلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأدائه وظائفه كاملة، وتجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وتوفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وتوفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.  
ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
- ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من مبنى أكبر.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث تلك المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات - اختياري

**1.3.7.2.1** يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات الهيئة التنظيمية لشركة المياه الوطنية.

ملاحظة 1: يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوافر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.

ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.

**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيث لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

(1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.

(2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.

(3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكتف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المعدات، أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### **1.3.11** **مواسير المرافق العلوية – اختياري**

**1.3.11.1** يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكتف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

ملاحظة: تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.3.12.1.3 يجب أن يتوافر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فيوصى بتطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.



## 1.3.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق
- غسالات الأكواب
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وتخطيطها وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاث والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيء لونها أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدّة للتنظيف العميق.
- مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات – اختياري

1.4.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، وألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيتعين أن تكون:

- أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
  - اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
  - وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.
- ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصي مشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، والتوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يوصي عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وطلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، وأن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، وأن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، وتدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- سليمة التعبئة.

ملاحظة: ينبغي عدم قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

**1.5.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.

ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

**1.5.2.1.3** يُشترط في جميع مناطق التخزين:

أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.

ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.

ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 ينبغي عدم تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشعل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوافرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.

2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوافر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهوه فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامساً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل؛ لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توافرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توافر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات السريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.



**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضِّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلاً أولياً في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيداً في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائماً ومسموحاً به قانوناً.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المُخصصة التي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كلٍّ من الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأَشياء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المُقطعة والمطهورة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهورة، يوصى بتنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

**1.5.4.1.1** يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

**1.5.4.1.2** يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

**1.5.4.1.3** عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

**1.5.4.1.4** يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

**1.5.4.2.2** توصى المنشآت الغذائية بإجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، والقيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وإعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

**1.5.4.2.3** توصى المنشآت الغذائية دائماً باتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي تغليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.

- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض قطعيات اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك القليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم القليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية. ينبغي ألا يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطع ويُفرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي؛ لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

- ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.
- ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:
- استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.
  - استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.
  - التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
  - استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.
  - تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
  - تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
  - استخدام أوعية مسطحة.
  - شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).
  - وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.
- ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

- 1.5.6.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.
- 1.5.6.1.2** يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.
- 1.5.6.1.3** يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

### 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

- 1.5.7.1** عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.
- 1.5.7.2** يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

**1.5.7.3** يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

**1.5.7.4** يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

**1.5.7.5** يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

**1.5.8.1** تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توافرت.

**1.5.8.2** إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل ووضعها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

**1.5.9.1.1** عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

**1.5.9.1.2** يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معداً من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطراً يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمعدات حيثما توافرت.

(ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيداً حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين، ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية، حتى تصبح شديدة السخونة، ووضعها مجدداً في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

(ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

### 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوافر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.



## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لارجعي) لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

##### 1.8.1.1.1 يتعين

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوافر في المركبة حبرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحبرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

**1.8.3.1.2** يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

**1.8.3.1.3** يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

**1.8.3.1.4** يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية،
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية،
- (ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

**1.8.3.1.5** عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.8.3.1.6** عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.8.3.1.7** يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

**1.8.3.1.8** يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.8.3.1.9** يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية والسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

## **1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – اختياري**

يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

## 1.8.5 التواصل بين مشغّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية – اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات – اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامتثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري،

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابة محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. ملاحظة: يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قِبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – اختياري

تعدّ أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة؛ لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- (2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- (3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- (4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية حينما تكون لديه أسباب تدفعه إلى الاعتقاد بأن غذاءً ما يشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- (أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- (ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، ويوصى التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى بإيقاف بيعه ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وأن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- تعطّل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.



- ٥) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مودّ احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- ٦) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغّل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"; لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولًا. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولًا يُصرف أولًا (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولًا يُصرف أولًا (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولًا يُصرف أولًا" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توافرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** توفر الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء والنظافة أساسًا تستند إليه إدارة مخاطر سلامة الغذاء وتمكّن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها
- التنظيف والتطهير
- الإدارة الفعالة
- التحكم في مسببات الحساسية
- الوقاية من الأجسام الغريبة
- شكاوى العملاء
- مكافحة الآفات
- التخزين والتوزيع
- الرقابة على المكونات
- مرافق وخدمات الغسيل
- الصيانة
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى
- المعدات
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد
- التدريب
- إدارة الصرف والنفايات
- جودة المياه
- إدارة الوثائق

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير).

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً - حسب الاقتضاء - وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض
- النطاق
- التعريفات
- المسؤوليات
- الوثائق ذات الصلة
- الإجراء

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

#### 3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء

- الكرفس
- الغلوتين
- القشريات
- البيض
- الأسماك
- الترمس
- الحليب
- الرخويات

- الخردل
- المكسرات
- الفول السوداني
- بذور السمسم
- ثاني أكسيد الكبريت
- الصويا

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات

2) العبوة

3) لوحة العرض

4) تذكرة المنتج

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول على تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فتوصى المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يُتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية باتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيوصى بتحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء منوبات الخدمة تجب تغطيتها إذا كانت ثمة فواصل بين المنوبات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:



- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهوه.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظفة والمُطهرة ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهوه وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

### 3.6.1.4 الإذابة أو فك التجميد

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأذية المرتجة

يجب ألا يعاد طرح الأذية التي سبق شراؤها وإعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

### 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- الأغذية الجاهزة للأكل.
- اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى بغسل المناشف المتعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى بغسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى بالتخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضل استخدام ثلاجات ومجمّعات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** يوصى بحفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفراغات.

**ملاحظة:** يفضل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمّعات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعياري هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

**3.7.1.1.3** عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

**3.7.1.1.4** تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعيارية ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يجب تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالتحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- (أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- (ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- (ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- (د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- (هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- (و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوافرة بكثرة.
- (ز) المياه الساخنة متوافرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- (ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوافرة.
- (ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعاً للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
- ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

- أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
- ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.
- ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
- د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.
- هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
- و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.
- ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.
- ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

**3.7.2.4.2** توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصي إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أعذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المصنّعة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولًا بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) كنس أي بقايا مادية.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يجب أن ينص العقد على أن المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

### 3.8.2 التنظيف الشامل

#### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.



**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توافر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة و تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الشامل – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توافر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توافر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

**3.8.2.2.2** يوصى بتنظيف التلجبات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف التلجبة، ينبغي نقل الأغذية إلى تلجبة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

#### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

#### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

#### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

**3.8.5.1** يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

**3.8.5.2** يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

**3.8.5.3** يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يُتخذ إجراء فوريّ لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام

قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجنب إزالة النفايات مرة

واحدة على الأقل يومياً، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة

الآفات:

أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجنب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمائتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بتعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يجب أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

- أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- ب) اسم الفني المسؤول.
- ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين الحسني السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانوناً لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصممة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، ويوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** يُقصد بحماية الأغذية منع الاعتداءات المتعمدة أو الإفساد بفعل عوامل كيميائية أو بيولوجية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في الأغذية، ومن المحتمل أن تسبب ضرراً.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بوضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذيين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الاقتضاء، يوصى بطلب تأكيد كتابي مثل شهادات التحليل، للتأكد من سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة، لأن هذا سيؤثر في حالة الحساسية. وفي حال استبدال أحد المكونات، فمن الضروري أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن حالة الحساسية متطابقة.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعلاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض؛ لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.



## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية السابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس
- (2) الغلوتين
- (3) القشريات
- (4) البيض

- (5) الأسماك
- (6) الترمس
- (7) الحليب
- (8) الرخويات
- (9) الخردل
- (10) المكسرات
- (11) الفول السوداني
- (12) بذور السمسم
- (13) ثاني أكسيد الكبريت
- (14) الصويا
- (د) المحتويات الصافية
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام
- (ز) اشتراطات اللغة
- (ح) البيانات الصحية
- (ط) المعلومات الغذائية

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية السابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية السابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظافة الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) ضمان تدريب جميع العاملين بكفاءة، ومعرفتهم بالأشخاص الذين يمكنهم اللجوء إليهم في حال التباس أي شيء عليهم.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحضّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

وأن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

- ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.
- ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.
- د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

- 5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:
  - أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
  - ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
  - ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
  - د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

#### 0.4 ثقافة سلامة الغذاء – اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

- 5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:
  - أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
  - ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
  - ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

- 5.5.2 يوصى جميع الموظفين بما يلي:
  - أ) معرفة مسؤولياتهم.
  - ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.
  - ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.
  - د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.
  - هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى بالاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين – اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.



**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرون والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون – إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المتوقعة منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدرّبين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية – إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض – إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

### 5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

- أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض للأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.
- ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية. أو نظيرة التيفية.
- ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

### 5.9.1.4 يجب إخبار موظف تداول الأغذية -خطياً ولفظياً على النحو الأمثل- عند التعيين بضرورة إخطار المسؤول عند الإصابة بأي أمراض معدية في الحالات التالية:

- أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.
- ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.
- ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخِصت إصابته بمرض معدٍ.

### 5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضاً، أو مصاباً بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

### 5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

### 5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

### 5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات – إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

### 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية – إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

#### 0.6.3.1 الشَّعْر – إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

#### 0.6.3.2 الملابس الواقية – إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء بذلات واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي – إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تلبيل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، وينبغي عدم استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد التي يمكن انخلاعها بسهولة.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تؤوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.

- ينبغي عدم ارتداء ساعات اليد.
- ينبغي عدم ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكيس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة القوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوّث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية – إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوّث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض – إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوّثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة – إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.
- مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية – إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية – اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وأن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفضّل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم – اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى بتقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

يوصى بمشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.



## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي – اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يجب تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 توصى المنشأة الغذائية بإجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- (1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- (2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- (3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- (4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- (5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- (6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- (7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصى الإدارة العليا باستخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى بالاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

6.8.1 توصى الإدارة العليا التأكيد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصى مشغل المنشأة الغذائية بتقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقيبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مشغل المنشأة الغذائية بالنظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم السجل	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6- بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ



## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبوت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد، أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – الولاائم



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.4 نظام السباكة
25	1.3.4.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.5 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.6 النفايات
28	1.3.7 مصافي الدهون - إلزامي
28	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.9 التهوية - إلزامي
30	1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.11 أحواض غسل الأيدي
30	1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
31	1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي



32	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
32	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
33	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
42	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
45	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
46	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
48	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
49	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
49	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
49	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
50	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
50	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
51	1.8.5 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
52	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
52	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
53	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
53	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

- 55 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
- 56 2.7 أمن المعلومات - اختياري
- 56 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
- 56 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
- 56 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
- 57 2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
- 57 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
- 57 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
- 57 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
- 58 الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- 58 النطاق
- 58 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
- 58 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
- 60 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
- 60 3.2 إدارة مسببات الحساسية
- 60 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
- 62 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
- 63 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
- 64 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
- 65 3.6 التلوث الميكروبيولوجي
- 65 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
- 68 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
- 68 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
- 68 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
- 69 3.7.2 فحوصات التشغيل
- 69 3.7.2.1 فحوصات التشغيل - إلزامي
- 71 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
- 71 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
- 72 3.8.2 التنظيف الشامل
- 72 3.8.2.1 التنظيف الأساسي - إلزامي
- 73 3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
- 73 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
- 74 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
- 74 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
- 75 3.9 إدارة الآفات
- 75 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
- 77 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
- 78 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتركة

78	3.12 حماية الأغذية - اختياري
79	3.13 الغش الغذائي
80	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
80	النطاق
80	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
81	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات)
81	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - إلزامي
81	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) - اختياري
83	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
84	النطاق
84	5.1 التزام القيادة - إلزامي
84	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
85	5.3 إدارة الموارد
85	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
85	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
85	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
86	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
87	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
88	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
89	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
89	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
89	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
90	5.9.2 الإصابات - إلزامي
91	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
95	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
95	النطاق
95	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
95	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
96	6.2 برنامج المراقبة البيئية
96	6.2.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
96	6.3 التحليل والتقييم - اختياري
97	6.4 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
98	6.6 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري



99	ملحق A1 - سجلات الصيانة
100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A8 - جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
108	الملحق 2



## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبّي متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ "الولائم" والتي توصف بأنها:

"طريقة أكثر تفصيلاً لتقديم الطعام في المناسبات الكبيرة. يمكن أن تتنوع خدمة الولائم (المأدبة) حسب أسلوب الحدث، وعادة ما يتم تحديد نوع الخدمة إلى حد ما حسب حجم الحدث والقائمة والحشد. يتم توفير خدمات الحفلات من قبل المطاعم والفنادق وقاعات الحفلات. يمكن أن تشمل بوفيه؛ استقبال؛ محطات الطعام؛ ويمكن أن تكون أيضًا على طراز الكافتيريا؛ النمط العائلي والأنواع المحددة مسبقًا".

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محورًا أساسيًا لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء



نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها". ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيرًا ما يشار إليها أيضًا باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردّين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردّين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- جميع منافذ الدخول والخروج.
- مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- وجود أماكن كافية ومجهزة لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكّل المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- ألا تكون المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق مصدرًا محتملًا للتلوث.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكثف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.

قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة المطلوب من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا يتم فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها بما يضمن أنها:

- (أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- (ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- (ج) سهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- (د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- (هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة يتوافق استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- (أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- (ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- (ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري

1.2.1.5.1 يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

#### ملاحظة:

- يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
- يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.
- يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.



- يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.
- يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

1.2.2.1.1 يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

1.2.3.1.1 يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.



ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.

ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريباً (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضاً، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والتتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

أ) ألواح السيراميك.

ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 ينبغي أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدراً للتلوث نظراً إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

### 1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعدّ من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهولة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهولة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكثف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

1.2.4.2.1 يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلبى احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

1.2.5.2.1 يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

1.2.6.1 يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
- (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
- (2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة؛ تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.



د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

و) أن تحتوي على ملصقات تشجّع على غسل الأيدي بعناية.

ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه الإناث؛ للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلّاؤها في دورة المياه.

ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

## 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

### 1.2.7.2.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس - اختياري

1.2.8.1 يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات – إلزامي

### 1.2.9.1 يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.

ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.

ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.

- د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)؛ وخاصةً إذا كان فتح النوافذ يشكل منفذًا لدخول المواد الملوثة (مثل الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- أ) تنظيف الأغذية.
- ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

1.3.1.2.1 في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، ويجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

1.3.1.2.2 يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

#### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

1.3.1.3.1 يجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

#### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

1.3.1.4.1 عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

### 1.3.2 الثلج

#### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي؛ للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات، وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

#### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

1.3.2.2.1 يوصى أن يشمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

##### ملاحظة:

- يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.
- نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات

- ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك. ينصح بالآلة تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائماً إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 نظام السباكة

#### 1.3.4.1 نظام السباكة – إلزامي

1.3.4.1.1 يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقاً لكود البناء السعودي، ومعتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

#### 1.3.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي

1.3.5.1.1 يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.5.2 نظام الصرف وتصميمه - اختياري

1.3.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.5.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.5.2.3 يوصى تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.5.2.4 يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويؤدي وظائفه كاملة، ويوصى تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، ويوصى توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.5.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.5.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، يوصى توفير المصافي الكافية.



## 1.3.6 النفايات

### 1.3.6.1 النفايات – إلزامي

1.3.6.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.6.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

(أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.

(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.

(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.

(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.

(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.6.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.  
(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

1.3.6.1.7 يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.6.2 النفايات – اختياري

1.3.6.2.1 يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكروتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

1.3.6.2.2 يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

(أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.  
(ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعًا للأنشطة التشغيلية التي تتم في المنشأة.

1.3.7.1 إذا كان تركيب مصافي الدهون ضروريًا فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها متوافقًا مع اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

1.3.7.2 يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يتم إفراغها بانتظام.

1.3.7.3 بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

1.3.8.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تكون الممارسة المثلى في الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهمًا.

### 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقًا لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفافات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.3.9.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.3.9.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.3.10.1 يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.10.2 يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلائها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.10.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.11 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.11.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.11.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.



- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تُلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

### 1.3.11.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

- 1.3.11.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.
- ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.11.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

- 1.3.11.2.1 ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.
- ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
  - عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
  - المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

- 1.3.11.2.2 ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.
- ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تتم في المنشأة.

### 1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي

#### 1.3.12.1 عام

- 1.3.12.1.1 يجب توفير مرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.
- ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:
- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
  - غسالات الأطباق.
  - غسالات الأكواب.



- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.12.2 غسل المعدات يدويًا

1.3.12.2.1. إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.12.3 غسل الأطباق آليًا

1.3.12.3.1 في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.12.4 مرافق التصريف أو التجفيف

1.3.12.4.1 ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.12.5 أحواض غسل المعدات

1.3.12.5.1 ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

(أ) مقاومة للانبعاج، والتآكل والتشطي والتشقق.

(ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.

- ج) لا تضيي لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- د) قدرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

### 1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - ب) معدة للتنظيف العميق.
  - ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- أ) الثلجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- ب) المعدات والأدوات.
- ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

### 1.4.2.1 يوصى وضع المعدات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يوصى تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويوصى ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي؛ حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:  
(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

1.4.3.1 يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها – اختياري

يوصى تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث



الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، ويوصى طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويوصى أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

**1.4.6.1** يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

**1.5.1.1** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم بها، ولتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

**1.5.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: بخصيص فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية؛ لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.

2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.

3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقًا للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحًا.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهوه فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يُفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفروغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزّن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:**

- عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.
- تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

- يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.
- في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهّوة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهّوة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسلطات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.

ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسمومًا به قانونًا.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسلطات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأضياء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهورة، يوصى تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

**1.5.3.2.2.1** عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهورة مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارباتشيو اللحم البقري والسوشي والمبار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن، ثم إزالة الطبقة المطهورة بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.5.3.2.3.1 يوصى تخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.5.3.2.3.2 يوصى الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

1.5.3.2.3.3 يوصى تطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.5.3.2.3.4 يوصى استخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهوه الطازجة أو المطهوه للتو فقط، ويوصى أن تعبأ الأغذية غير المطهوه بتفريغ الهواء في يوم تسليمها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهوه في يوم طهيها.

1.5.3.2.3.5 يوصى تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.6 يوصى التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.5.3.2.3.7 يوصى وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة 2013 GSO 150 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.5.3.2.3.8 يوصى بإجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.9 يوصى بعدم استخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرَّبين على هذه العملية.

1.5.3.2.3.10 يوصى بتوثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.5.3.2.3.11 يوصى استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته، وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد، والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يوصى على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يوصى على المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنّعة في حال توفيرها.

### ملاحظة:

- يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.
- ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.



- ينبغي تغليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:
  - 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
  - 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
  - 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
  - يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.
- بالنسبة إلى بعض قطعيات اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهونًا بما يكفي لقتل البكتيريا.
- ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهونة.
- عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهونة أو تقطيرها عليها.
- عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي تغليب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.
- لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُفرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
- ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
- لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب تغليب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.
- عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهونة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (إجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وفقًا للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

**1.5.6.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

**1.5.6.1.2** يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فورًا أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

**1.5.6.1.3** يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.5.9.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.5.9.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

1.5.9.1.7 في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

1.5.9.1.8 عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

### 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

1.5.9.2.1 يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًّا من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء.

1.5.10.1 يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حينما توفرت.

ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين، ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعتها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** ترقى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.
- إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

## 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

1.5.12.2.1 يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

1.6.1 يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي) لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.



1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

## 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

1.8.2.1 يجب أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يتسلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.8.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- (ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة؛ يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.



1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- تُسَلَّم في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### 1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – اختياري

1.8.4.1 يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### 1.8.5 تدابير سلامة المنتجات – اختياري

1.8.5.1 لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى بوضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حينما أمكن.

(ج) يوصى على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يوصى أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

**2.2.1.1** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابة محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك؛ وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.  
**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – اختياري

**2.2.2.1** تُعدّ أولى خطوات إنشاء نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.  
**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

**2.4.2.1** يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.

- و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة -إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

- (أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.
- (ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي

2.8.1.1 إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري

2.8.2.1 يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام موقد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- (و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

2.9.1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما، ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار التسليم لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

2.10.1.1 عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا؛ لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

2.10.2.1 يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ: ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO)، أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.



عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد عليه هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقًا للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغّل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

- (أ) نقاط السلامة المحددة.
  - (ب) السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.
  - (ج) كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  - (د) الفحوصات التي تُجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  - (هـ) ما يجب فعله إذا لم تجرِ الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  - (و) ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

**3.1.3.1** يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

##### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

**3.2.1.2** يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.
- (ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- (د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- (هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- (و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- (ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المَعَدَّة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- (ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

## 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

3.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- (أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- (ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- (ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- (د) تفاصيل التدريب المُقدَّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.

- الحليب.
- الرخويات.
- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية، وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

(أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

(ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

(1) قائمة الوجبات.

(2) العبوة.

(3) لوحة العرض.

(4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

**3.3.3** يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.4.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنّب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

#### ملاحظة:

- على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.
- يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيوت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات، وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيوصى تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:



- (أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.
- (ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

3.6.1.1.1 لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

3.6.1.2.1 تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعمامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة البند 1.4.4 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

3.6.1.4.1 عند إذابة التجميد يجب الحذر لئلا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها فوق الأغذية الأخرى لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

3.6.1.6.1 يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

3.6.1.7.1 عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

3.6.1.8.1 الأغذية التي سبق شراؤها يحظر إعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، تجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.



## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أيّ أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أيّ أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان)، واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها – اختياري

3.7.1.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين؛ للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

3.7.1.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

3.7.1.2.3 يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان:

- درجة التجمد – يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المتجمد ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.
- درجة الغليان – يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.

- إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيجل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل

### 3.7.2.1 فحوصات التشغيل – إلزامي

#### 3.7.2.1.1 عام

3.7.2.1.1.1 لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.1.2 فحوصات فتح المنشأة

3.7.2.1.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعاً للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.1.3 فحوصات إغلاق المنشأة

3.7.2.1.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- النفائات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.

و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.

ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البنية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثغوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

**ملاحظة:** يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا فمن المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المصنّعة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرغاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الأساسي – إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبّة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية؛ لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

3.8.2.1.2.1 ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل؛ يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الأساسي - اختياري

3.8.2.2.1 يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجريين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجريين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول - إلزامي

3.8.3.1.1 يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا 3 فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

3.8.3.2.1 يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلاً على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية؛

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.



## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قِبَل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قِبَل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مييدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

#### 3.9.1.3.1 للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

#### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

#### 3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

#### 3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

3.9.1.5.1 يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

3.9.1.6.1 يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يوصى أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

3.10.1 ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وينبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية، يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذيين مثل:

(أ) المنافسين.



ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.  
ج) الإرهابيين.

**ملاحظة 1:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.  
**ملاحظة 2:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

### 3.12.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

- استخدام كاميرات المراقبة.
- فحص الموظفين عند التعيين.
- التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي - إلزامي

3.13.1.1 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

3.13.2.1 عند الحاجة، يجب طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

4.1.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في الأغذية تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد ليس من مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

4.2.1 يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:
  - (1) الكرفس.
  - (2) الغلوتين.
  - (3) القشريات.
  - (4) البيض.

- (5) الأسماك.
  - (6) الترمس.
  - (7) الحليب.
  - (8) الرخويات.
  - (9) الخردل.
  - (10) المكسرات.
  - (11) الفول السوداني.
  - (12) بذور السمسم.
  - (13) ثاني أكسيد الكبريت.
  - (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
  - (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
  - (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
  - (ز) اشتراطات اللغة.
  - (ح) البيانات الصحية.
  - (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسَلِّمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أيّ غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".



**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توهي بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

**4.3.2.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

5.1.1 يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري

5.2.1 يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية؛ لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

## 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يوصى على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

5.4.1.1 يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يوصى على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

**ملاحظة:** إن ثقافة سلامة الغذاء هي الآلية التي تفكر بها المنشأة، وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الآلية تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤوليتهم.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم – إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين – اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

5.7.3 يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون – إلزامي

5.8.1 عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين؛ يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية – إلزامي

5.9.1 يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض – إلزامي

5.9.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

5.9.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.



ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخْرِجُ إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخِصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات – إلزامي

5.9.2.1 ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.



### 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية – إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

#### 0.6.3.1 الشَّعْر – إلزامي

5.9.4.1 يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

#### 0.6.3.2 الملابس الواقية – إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس)، ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.



**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي – إلزامي

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

- أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
- ب) قبل تداول الأغذية.
- ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

- أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.
- ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.
- ج) شطف اليدين.
- د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزال بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في مؤزعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

- أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
- ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.
- هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.
- ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.
- ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تؤوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية – إلزامي

**5.9.8.1** يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض – إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره، وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة – إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك فهذا يمثل حالة عدم مطابقة.

6.1.1.1 إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.
- د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.1.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة – اختياري

6.1.2.1 ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- أ) التحقيق في كيفية حدوثها.
- ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

6.1.2.2 يجب على مشغل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.2.1 برنامج المراقبة البيئية – إلزامي

6.2.1.1 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.2.2 برنامج المراقبة البيئية – اختياري

6.2.2.1 يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها. يوصى أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم- اختياري

6.3.1 عندما يطبق مشغل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

6.3.2 يوصى بمشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.4.1 التدقيق الخارجي

6.4.1.1 يجب أن يبدي مشغّل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.4.2 التدقيق الداخلي

6.4.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.5 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.5.1 التدقيق الخارجي

6.5.1.1 يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.5.2 التدقيق الداخلي

6.5.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.

- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغداء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.5.2.2** يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (يرجى مراجعة 2.3) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.5.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

**6.6.1** يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

لتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.
- ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
- ج) تعقيبات العملاء والزملاء.
- د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
- هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.6.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.







## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظام الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الأثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.





## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل. يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.





# قطاع الأغذية والمشروبات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – ماكينات البيع



## المحتوى

4	المقدمة
5	مسرد المصطلحات
12	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
12	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
12	1.1 مباني الأغذية
13	1.1.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
14	1.1.5 أحكام التحكم في درجات الحرارة
14	1.1.5.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
15	1.2 ماكينات البيع - إلزامي
16	1.2.2 الأغذية الجاهزة للأكل
16	1.2.2.1 الأغذية الجاهزة للأكل - إلزامي
16	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
16	النطاق
16	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
17	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
17	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
18	2.3 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
18	2.3.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
19	2.4 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
19	2.4.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
19	2.4.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
20	2.5 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
20	2.5.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
20	2.5.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
21	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
21	النطاق
21	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
21	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
22	3.1.2 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
22	3.2 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
23	3.3 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
23	3.3.1 معايرة المعدات والتحقق منها
23	3.3.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
24	3.4 التنظيف والتطهير
24	3.4.1 التنظيف المجدول والعميق
25	3.4.2 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
25	3.5 إدارة الآفات

25	3.5.1 إدارة الآفات - إلزامي
28	3.6 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
29	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
29	النطاق
	4.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
29	4.1.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
29	4.1.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
31	
32	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
32	النطاق
32	5.1 التزام القيادة - إلزامي
32	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
33	ملحق A1 - سجلات الصيانة
34	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
35	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
36	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
37	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
38	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
39	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
40	ملحق A8 - جدول التنظيف
41	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
42	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **ماكينات البيع**، والتي توصف بأنها:

**"هيكل صغير دائم يُستخدم لبيع المواد الغذائية دون مساعدة بشرية في طلب الطعام، ويتم تشغيله بوسائل إلكترونية، وقد يكون مستقلاً أو جزءاً من منشأة خدمات طعام موجودة".**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx.	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقرية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أيّ مخاطر تهدد سلامة الغذاء.

ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء - إلزامي

ملاحظة: يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أيّ تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.

ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.

ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.

د) جميع منافذ الدخول والخروج.

هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية، أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) ، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:



- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها بما يكفي لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعّالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكّل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكدّف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.1.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.1.2.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.1.2.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء؛ يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.1.2.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.1.2.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرّضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أيّ علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.1.2.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.1.3 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.1.4 إدارة الصيانة - اختياري

1.1.4.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة: يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.1.4.2 يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.1.4.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

### 1.1.5 أحكام التحكم في درجات الحرارة

#### 1.1.5.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي

1.1.5.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.

- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

#### 1.1.5.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.1.5.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.1.5.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة - اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة؛ وذلك عند الإمكان.

## 1.2 ماكينات البيع - إلزامي

### 1.2.1 عام

**ملاحظة:** على الرغم من تصنيف ماكينات البيع كمنشآت غذائية، إلا أنه لا يُتوقع انطباق كل هذه المعايير عليها.

عند استخدام ماكينات البيع، يجب على مشغل المنشأة الغذائية ضمان ما يلي:

(أ) الحفاظ على الظروف المناسبة لدرجة حرارة التخزين المطلوبة للأغذية الموجودة في المعدات، مثل درجة حرارة التبريد أو درجة الحرارة المحيطة.

(ب) استخدام جميع الأغذية داخل ماكينة البيع قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

(ج) الحفاظ على نظافة مظهر ماكينة البيع.

(د) خلو ماكينة البيع من الآفات وعدم احتوائها على أيّ مخابئ لإيوائها داخل هيكل الوحدة.

(هـ) اتخاذ جميع التدابير لمنع التلوث المتعمد وغير المتعمد.

(و) صيانة الماكينة وفقًا لتوصيات الشركة المصنّعة.

## 1.2.2 الأغذية الجاهزة للأكل

### 1.2.2.1 الأغذية الجاهزة للأكل – إلزامي

1.2.2.1.1 يجب أن تشتمل ماكينات البيع على ضوابط رقابية آلية لمنع الماكينة من صرف الأغذية الجاهزة للأكل في حال فقدان التحكم في درجة الحرارة الناتج عن وجود عطل ميكانيكي أو انقطاع التيار الكهربائي على سبيل المثال.

1.2.2.1.2 يجب تزويد ماكينة البيع بوظيفة حماية من الأعطال لتوفير الأغذية الساخنة إذا تعذر تنفيذ برنامج التسخين المطلوب.

### 1.2.2.2 الأغذية الجاهزة للأكل - اختياري

يوصى أن تكون ماكينة البيع مزودة بنظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مزاوله أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته؛ يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

**2.1.3** ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مزاوله العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.3.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.3.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة، وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.3.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية، وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

(أ) نسخة من الرخصة التجارية.

(ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

(ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.

(د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.

(هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات، وأي حالات عدم امتثال، وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.3.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي، والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

(أ) السعرات الحرارية.

(ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.

(ج) مسببات الحساسية.

(د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.3.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - اختياري

يوصى لبعض مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

(أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.

(ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.

- ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
- 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.4 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.4.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.4.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### اختياري

يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ لتوفير تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- أ) فقدان المرافق لـ (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

- هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).
- ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:
- أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها، وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مود احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.5 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.5.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينياً لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.5.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفضّل المسؤولين المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية، ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO)، أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة، والحد من هدر الأغذية.



## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعّالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يُوثّق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية، ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعّالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.2.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.2.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال) ، فيجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا، ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.2.3** ينبغي أن تدخل الأغذية التي يُتبرّع بها أو تُقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.2.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والملصقات والزيوت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات.

وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو اطلعه على مواصفات المنتج؛ لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع، وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

**3.2.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.3 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

#### 3.3.1 معايرة المعدات والتحقق منها

##### 3.3.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

**3.3.1.1.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنعة.

**3.3.1.1.2** يجب على مشغل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان)، واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.3.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة، والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.3.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.3.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.4 التنظيف والتطهير

### 3.4.1 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.4.1.1 التنظيف المجدول - إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تُصنَّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفاً فعالاً، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثاً على الأسطح الملامسة للأغذية.

#### 3.4.1.2 التنظيف المجدول - اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره؛

**ملاحظة 1:** ترجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

## 3.4.2 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

- (أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.
- (ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية؛

## 3.5 إدارة الآفات

### 3.5.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.5.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدَارًا من قِبَل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدَارًا من قِبَل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.5.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.5.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قِبَل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.5.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.5.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.5.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية؛ يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

3.5.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات، أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.5.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها، وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

## 3.5.1.4 القضاء على الآفات

3.5.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو

بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

**3.5.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.5.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.5.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

### 3.5.2 إدارة الآفات - اختياري

**3.5.2.1** يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها، وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.5.2.2** يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.

ب) اسم الفني المسؤول.

ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.

د) الإجراءات والأساليب المتبعة.

هـ) معدل استخدام الكيماويات.

و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.6 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.6.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.6.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث؛ يجب على مشغل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.6.1.2 يجب أن يتلقى مشغل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونيًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.6.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.6.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيّفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.6.1.5 يجب على مشغل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزيت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.6.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.6.2.1 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.6.2.2 إذا لم يكن مشغل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، وعلى مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.



## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

#### 4.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

##### 4.1.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تفتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.1.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.1.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.1.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية 9:2013 GSO بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.
- (5) الأسماك.

- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.1.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.1.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.1.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.1.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.1.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.

**4.1.1.10** يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.1.1.11** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.1.1.12** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.1.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري**

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة - إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري

يوصى على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعّالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أيّ حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.



## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل. يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.

- الوعي بمسببات الحساسية.
  - الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
  - أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
  - إجراءات سلامة الغذاء.
  - إدارة مسببات حساسية الطعام.
  - مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
  - المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
  - الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
  - المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
  - الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
  - أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
  - يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
  - يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
  - تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
  - مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
  - توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
  - مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.





# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – مزودي خدمة تجميع الأغذية



## المحتوى

1	قطاع الأغذية والمشروبات
1	الدليل الفني لسلامة الأغذية - مزودي خدمة تجميع الأغذية
1	قطاع الأغذية والمشروبات
1	الدليل الفني لسلامة الأغذية - مزودي خدمة تجميع الأغذية
1	قطاع الأغذية والمشروبات
1	الدليل الفني لسلامة الأغذية - مزودي خدمة تجميع الأغذية
1	قطاع الأغذية والمشروبات
1	الدليل الفني لسلامة الأغذية - مزودي خدمة تجميع الأغذية
1	قطاع الأغذية والمشروبات
1	الدليل الفني لسلامة الأغذية - مزودي خدمة تجميع الأغذية
2	المحتوى المقدمة 4
5	مسرد المصطلحات
12	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
12	1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
12	1.1 مباني الأغذية
13	1.1.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة
13	1.1.2.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
14	1.2 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
14	1.2.1 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
15	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها النطاق 15
15	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
16	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها النطاق 16
16	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
16	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
16	3.2 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
17	3.2.1 معايرة المعدات والتحقق منها
17	3.2.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
17	3.3 التنظيف والتطهير - إلزامي
18	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها النطاق 18
18	4.1 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
18	4.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات).
18	4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي.
18	4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري.
20	21
21	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية النطاق 21
21	5.1 التزام القيادة - إلزامي
21	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري



21	5.3 الأدوار والمسؤوليات -اختياري
22	5.4 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
23	5.5 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
24	5.6 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
25	ملحق A1 - سجلات الصيانة
26	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
27	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
28	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
29	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
30	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
31	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
32	ملحق A - 8 جدول التنظيف
33	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
34	الملحق 2



## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **مزود خدمة تجميع الأغذية**، والتي توصف بأنها:

**"خدمة تجميع الأغذية هي شركة تجمع الطعام من مشغلي أعمال الأغذية (مثل: المطاعم الفاخرة، والمطاعم العادية، ومطاعم الخدمات السريعة، وما إلى ذلك)، لغرض التوصيل للمنزل/المكتب، والنقل إلى العملاء."**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجنذوفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.



البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1. النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته، بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها بما يكفي لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، وبما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء؛ بدءًا من وصول الأغذية، وحتى تقديمها من خلال وسائل فعّالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكثف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.

قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.1.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.1.2.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.1.2.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية، أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.1.2.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.1.2.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.1.2.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

### 1.2 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض، وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

### 1.2.1 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أيّ شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم؛ وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مواولة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مواولة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يُعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يُجري أنشطة مستمرة، وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعّالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة. يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطه.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعّالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.2 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها



## 3.2.1 معايرة المعدات والتحقق منها

### 3.2.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

3.2.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.2.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان)، واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي تُوصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعياري هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.2.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة، والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.2.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

## 3.3 التنظيف والتطهير – إلزامي

### 3.3.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.3.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) التخلص من أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجفّ قبل استخدامها.

3.3.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

#### 4.1 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

#### 4.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات).

##### 4.2.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي.

4.2.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تفتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.2.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.2.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.2.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

### ملاحظة 1: يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.  
(ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.  
(ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

(3) القشريات.

(4) البيض.

(5) الأسماك.

(6) الترمس.

(7) الحليب.

(8) الرخويات.

(9) الخردل.

(10) المكسرات.

(11) الفول السوداني.

(12) بذور السمسم.

(13) ثاني أكسيد الكبريت.

(14) الصويا.

(د) المحتويات الصافية.

(هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.

(و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.

(ز) اشتراطات اللغة.

(ح) البيانات الصحية.

(ط) المعلومات الغذائية.

### ملاحظة 2: لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلّمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعدّ من الممارسات المقبولة.

**4.2.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجارياً تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أيّ مكان آخر علامة التاريخ التي توضّح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

4.2.1.6 يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها، أو وضعها على تاريخ آخر، أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

4.2.1.7 إذا كانت صلاحية التاريخ المدوّن على أيّ غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

4.2.1.8 يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة؛ حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

4.2.1.9 يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية.

4.2.1.10 يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرّح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي تُوحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

4.2.1.11 يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

4.2.1.12 يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## 4.2.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعائات) – اختياري.

يوصى إنه على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء -اختياري

يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وجود سياسة محدّثة وفعّالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، ومعرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** يُرجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أيّ حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

#### 0.2 الأدوار والمسؤوليات -اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.3.1 يوصى أن تقوم الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

على أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

- أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.
- ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.
- ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.
- د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.3.2 يوصى أن تقوم الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.3.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

- أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
- ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
- ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
- د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

### 0.3 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضرورياً لجميع المنشآت الغذائية.

5.4.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

5.4.2 يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يُوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أيّ تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** تُرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

5.4.3 يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعّال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق المراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.4.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.4.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني)؛ إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المُحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### 0.3.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.5.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.5.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.5.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

### 0.3.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المتوقعة منهم أداؤها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.







## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.







## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقًا للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائمًا من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائمًا، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخير مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبدًا فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئًا خاطئًا، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تمامًا.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقًا على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – خدمة تقديم الطعام



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء - إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.4 الغاز
25	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.5 نظام السباكة
25	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.7 النفايات
28	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.10 التهوية - إلزامي
30	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.12 أحواض غسل الأيدي

30	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
31	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
32	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
32	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
33	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
45	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
47	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
49	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
49	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
50	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
50	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
51	1.8.4 تدابير سلامة المنتجات- اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
53	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
53	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
54	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

54	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
55	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
56	2.7 أمن المعلومات - اختياري
56	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
56	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
57	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
57	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
57	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
57	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
58	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
58	النطاق
58	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
58	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
60	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
60	3.2 إدارة مسببات الحساسية
60	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
63	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
64	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
64	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
64	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
67	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
67	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
67	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
68	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
69	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
70	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية. وفي أثناء تنظيف الثلجة،
72	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
72	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
72	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
73	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
73	3.9 إدارة الآفات
73	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
76	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
76	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
77	3.12 حماية الأغذية - اختياري



78	3.13 الغش الغذائي
79	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
79	النطاق
79	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
80	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
80	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
80	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
80	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
82	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
83	النطاق
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
83	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
84	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
88	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
88	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
90	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
94	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
94	النطاق
94	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
94	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
95	6.3 برنامج المراقبة البيئية
95	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
95	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
95	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
96	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
97	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
99	ملحق A1 - سجلات الصيانة



100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A8 - جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
108	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة ومشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **خدمة تقديم الطعام**، والتي توصف بأنها:

**'الطهي وتقديم الطعام والشراب لعدد كبير من الأشخاص سواء في موقع محدد أو عبر توصيل لهم الطعام.'**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية ضرورية ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تجعل صاحب المنشأة يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.



الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير، سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها، بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق، في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بحيث يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تُجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) اشتغال على التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بالتنظيف بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية، وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى لتخطيط المنشأة أن يُعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل؛ للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني؛ لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل، وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطلية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

أ) بلاط تيرازو

ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد

ج) أرضيات الراتينج المصبوب

د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل)

هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق

1.2.2.2.3 يجب أن يحوّل تصميم الأرضيات من تجمّع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل، وسهلة التنظيف والتطهير.
- ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية، مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني، إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك وتجنب الحواف البارزة والتتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك

(ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ

1.2.3.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل، لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ)
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يُحُول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تُلبّي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.



**1.2.5.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية؛ يجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
- (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- 1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
- 2) مصنوعة من المعدن أو مادة طلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة؛ لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

**1.2.7.1.1** يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة، وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

**1.2.7.1.2** في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا؛ يجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

**1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

- (أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
- (ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
- (ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

- (د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلسل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.
- (هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
- (و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.
- (ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات مياه ؛ للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.
- (ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.
- (ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.
- ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.
- ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.

### 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.9 الفتحات – إلزامي

- يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:
- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

ه) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطراً بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

### 1.3 المرافق والمنشآت

#### 1.3.1 الماء - إلزامي

##### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

أ) تنظيف الأغذية.

ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

ج) استخدامه في وصفات الطعام.

د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

ه) تنظيف معدات الأغذية.

و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

##### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية؛ فيقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

##### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحاً للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه؛ لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب. كذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق والتجميد وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغّل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج – إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكثف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية، أو المصارف المائية، أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات المُلامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج مُلامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج – اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رفٍّ داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا؛ تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بالآلا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء، يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 الغاز

#### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

يوصى عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومُصَفَّى أو نظيفًا خاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.5 نظام السباكة

#### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي، ومُعْتَمَدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

## 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، ينبغي أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية، وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 يوصى تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة، ويضمن أداءه ووظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون مُمهدة الوصول ومُغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومُحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش، ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تُسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مُخزّنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات؛ لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية، ومتينة، وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.
- ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات. ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات:

أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات - اختياري

**1.3.7.2.1** يوصى الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل: الأغذية، والكرتون، والزجاج، والبلاستيك، والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تُجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته؛ ينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.



### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
  - ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.
- ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:
- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
  - 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
  - 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية، وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكتف على الحوائط والأسقف، التي قد تهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفاطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة؛ يجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تعيّر الجمل في المنشأة (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** يوصى تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية؛ لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة؛ للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

**1.3.12.1.1** يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)، وتحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تُلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحوّل دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحدّ منه.

### 1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

- 1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.
- ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

- ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى، مثل:
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهّوة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
  - عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
  - المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك؛ يوصى تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعاً لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل: الأدوات، والأواني الخزفية، وأدوات المائدة، والأكواب، وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها)

- غسالات الأطباق
  - غسالات الأكواب
  - خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها
  - أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات)
- ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة؛ يجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات، وإذا استُخدم لأي غرض آخر يجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر. كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مُشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

(أ) مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.

ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.

ج) لا تضفي لوناً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.

د) قدرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.

هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

### 1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.

ب) معدة للتنظيف العميق.

ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.

د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكّل مناطق تحوي داخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

أ) الثلجات والمجمدات، ووحدات العرض، ومناطق العمل.

ب) المعدات والأدوات.

ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

1.4.2.1 يوصى وضع المعدات بطريقة تضمن:

أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

ج) فحصها بسهولة.

د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يوصى تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، من ضمن ذلك: تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة، أو غرف خِزانات العاملين، أو دورات المياه، أو غرف تخزين النفايات، أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة؛ فيجب أن تكون:

- (أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- (ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

(أ) منظمة وفي حالة جيدة.

(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة. وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية

التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

#### 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

### 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

#### 1.5.1 أحكام الاستلام – إلزامي

يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.1** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.2** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المبردة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية، أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها، والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

**1.5.2.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية، مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة، و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

(أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.

(ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

(ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

(د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

**1.5.2.1.3** يُشترط في جميع مناطق التخزين:

(أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.

(ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.

(ج) أن تكون منشأة من مواد متينة، وسهلة التنظيف، ومضادة للتآكل، وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن. أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

**1.5.2.2.1** يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ لتجنب احتمالية حدوث التلوث.



1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطراً على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية؛ لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه، أو الإصابة بالآفات، أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج، والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد، وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.
- 4.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، الذي قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهوهة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهوهة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرّغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية، وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزّن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكلٍ منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملائمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل. لذا؛ يوصى بحفظ هذه الأغذية مبرّدة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة. وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويستخدم خلال x يوماً". وللتأكد من تحقق ذلك، يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية والسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى. ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصقًا يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كاربانتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرهما، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

- تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.
- غسلها غسلاً أوليًا في الماء الصالح للشرب.
- غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

1.5.3.1.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يوصى توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة، و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهّرة.

1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يجب توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباقًا غير مطهوه مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارياتشيو اللحم البقري والسوشي والمحار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن، ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفّها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح، ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.5.3.2.3.1 يوصى تخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.5.3.2.3.2 يوصى الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيداً عن الأجسام الحادة.

**1.5.3.2.3.3** يوصى تطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

**1.5.3.2.3.4** يوصى استخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهورة الطازجة أو المطهورة للتوت فقط، وينبغي أن تعبأ الأغذية غير المطهورة بتفريغ الهواء في يوم استلامها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهورة في يوم طهيها.

**1.5.3.2.3.5** يوصى تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

**1.5.3.2.3.6** يوصى التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

**1.5.3.2.3.7** يوصى وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة 2013 GSO 150 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

**1.5.3.2.3.8** يوصى إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

**1.5.3.2.3.9** لا يُسمح باستخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرَّبين على هذه العملية.

**1.5.3.2.3.10** يوصى توثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

**1.5.3.2.3.11** يوصى استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

**1.5.4.1.1** يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

**1.5.4.1.2** يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند طهي الأغذية النيئة.

**1.5.4.1.3** عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مُسَّغَل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مسَّغَل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأياً علمياً من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

**1.5.4.1.4** يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب "سو فيد" والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي – اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

**1.5.4.2.2** يوصى على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية؛ للتأكد من أنّ اتباع هذه الطريقة يُنتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وُسْويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

**1.5.4.2.3** يوصى على المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنّعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يَرَجَّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر. ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثّل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المُعدّات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى، بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض قطيعات اللحوم، مثل: لحوم البقر والضأن والأسماك القليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا. ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوهة. عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوهة أو تقطيرها عليها. عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي. يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم القليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدوماً بالحرارة بصورة كافية. لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة. ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في المقالي الواسعة، بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء. لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة. عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهوهة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبرّدة بالتتابع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة، مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المُعدّات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

- أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.
  - ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.
  - ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
  - د) استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.
  - هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
  - و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
  - ز) استخدام أوعية مسطحة.
  - ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).
  - ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المُجمّد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.
- ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

- 1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.
- 1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أُعيدَ تسخينها فوراً أو وضعها في مُعدات حفظ الأغذية الساخنة.
- 1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيدَ تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

- يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبيت تحقيق ذلك.
- ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

- 1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.
- 1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُرُكت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.



1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية -على الأقل- ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة. وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تُعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها، إلا إذا كانت الأغذية مغلّفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة، بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.  
**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة، يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية، يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت مُعالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:  
(أ) يجب أن يشرف موظف مُدرَّب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء، أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مدّ أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معداً من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطراً يهدد سلامة الغذاء. يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمعدات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيداً حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجدداً في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

(ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تُثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

### 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة، والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة، أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمُسجّل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجّل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازًا واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لارجعي) لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها. لذا؛ فمُشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تُجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجلات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجلات نظيفة المظهر وخالية من الآفات، وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة، إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

### 1.8.2 أحكام مَرَكَبَاتِ توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مُشغَلُ المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مُشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة -حسبما يلائم- حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.4.3.1.8 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

(أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.

(ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.

(ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مُشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.9 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مَرَكبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة، وتدفق الهواء، ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

### 1.8.3.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – اختياري

يوصى أن يُقدّم مُشغّل المنشأة الغذائية أدلةً موثّقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

### 1.8.4 تدابير سلامة المنتجات- اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يوصى بإغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يوصى على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مُشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.



## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. **ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تعدّ أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات، ومواقع الإنتاج، وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل. **ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته. **ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين، وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء. **ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة. لذا؛ تنبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة، وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخوّل آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات، وأي حالات عدم امتثال، وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى لبعض مُسغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- (2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- (3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- (4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مَرَكبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- (أ) إبلاغ السلطة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- (ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يُبلِّغ مُشغِّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مُشغِّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

**2.6.2** إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء، أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات، ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك؛ لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية، وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة، والإبلاغ بها، وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مود احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمُسجّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مسجّل المنشأة الغذائية. إذا كان مسجّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مسجّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولًا. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولًا يُصرف أولًا (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولًا يُصرف أولًا (FEFO). وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولًا يُصرف أولًا" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها
- التنظيف والتطهير
- الإدارة الفعالة
- التحكم في مسببات الحساسية
- الوقاية من الأجسام الغريبة
- شكاوى العملاء
- مكافحة الآفات
- التخزين والتوزيع
- الرقابة على المكونات
- مرافق وخدمات الغسيل
- الصيانة
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى
- المعدات
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد
- التدريب
- إدارة الصرف والنفايات
- جودة المياه
- إدارة الوثائق

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء، فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دولياً يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (ترجى مراجعة الملاحظة 3 على البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير).<sup>1</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات، واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

ملاحظة 3: ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً - حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تُجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض
- النطاق
- التعريفات
- المسؤوليات
- الوثائق ذات الصلة
- الإجراء

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يُقدّمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزوّد بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

#### 3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.



- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر، أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق؛ لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء

- الكرفس
- الغلوتين
- القشريات
- البيض
- الأسماك
- الترمس
- الحليب
- الرخويات

- الخردل
- المكسرات
- الفول السوداني
- بذور السمسم
- ثاني أكسيد الكبريت
- الصويا

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- (أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات

2) العبوة

3) لوحة العرض

4) تذكرة المنتج

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى، بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود -على الأرجح- في المطبخ، أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يُتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتون وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية، أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله إن كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على طالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

## 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية، ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية، ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد، أو يتخلّص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناورات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.3

(ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.

ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.

د) تخزين الأغذية بأمان، والحفاظ عليها باردة أو ساخنة، وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهوه.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهوه وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة، والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

### 3.6.1.4 إذابة

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوّثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيداً لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهّر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

### 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهّوة والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي)؛
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

**3.6.2.2** يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وفق تعليمات الشركة المصنعة).  
**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبييض بوصفه مطهرًا.

**3.6.2.3** إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات، فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

**3.6.2.4** إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيجب التخلص من هذه الأغذية.

**3.6.2.5** إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهورة، فينبغي التخلص منها.  
**ملاحظة:** يُفضّل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** يوصى حفظ الأغذية غير المطهورة في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** يوصى استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.  
**ملاحظة:** يُفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهورة.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمّادات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف، وماكينات البيع، والثلاجات والمجمدات، وأجهزة التبريد السريع، والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

### 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

#### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترحى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المعدات مثل الأفران والشوايات والقلايات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية، مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات، نظيفة ومطهرة.



- ٥) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - ٦) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ٧) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ٨) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ٩) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

- يجب على مشغل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:
- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلجة أو المجمد حيثما يناسب.
  - ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
  - ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
  - د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
  - هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
  - و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
  - ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
  - ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

## 3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهوه وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأن عملية التنظيف مكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق. كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 4:** ترجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

## 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركًا يدويًا باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبّة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل: أسطح العمل، والأحواض، والصنابير، ومفاتيح الإضاءة، ومقابض الثلجات أو المجمدات، وفتاحات العلب، والموازين، وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية، والهواتف.

#### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات، يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرتلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الشامل – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

- أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.
- ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية. وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

### 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

#### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

#### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره:

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

#### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

- (أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيميائيات المُنظّفة في المعدات.
- (ب) ويجب أن تمرّ الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات، مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات؛ لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تُشكّل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة، وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل مُشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنّب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها؛ لمنع انسكاب النفايات منها وتجنّب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيماويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

(ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

(د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه، مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيماويات، لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

### 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

3.9.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها، وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

### 3.9.2.2 يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة. وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السُّمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وينبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخوّل.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوّاً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.



3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأذية، ونوع التعبئة، والمواد المستخدمة مرة واحدة، والمواد الكيميائية، ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصممة للاستخدام في تحضير الأذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون؛ لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم، وأن يصدر لمورديه استبانة ضمان الموردين، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

### 3.12 حماية الأذية – اختياري

**ملاحظة:** يوصى حماية الأذية من أي عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية، ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأذية تُقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذيين، مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف، أو المتعهدين، أو الموظفين المؤقتين، أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام)، أو الزائرين، أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الاقتضاء، يجب طلب تأكيد كتابي مثل شهادات التحليل؛ للتأكد من سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكوّن المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة؛ لأن هذا سيؤثر في حالة الحساسية. وفي حال استبدال أحد المكونات، فمن الضروري أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن حالة الحساسية متطابقة.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات؛ للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرّب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكوّنات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض؛ لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المُعدّة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية السابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس
- (2) الغلوتين
- (3) القشريات
- (4) البيض

- (5) الأسماك
- (6) الترمس
- (7) الحليب
- (8) الرخويات
- (9) الخردل
- (10) المكسرات
- (11) الفول السوداني
- (12) بذور السمسم
- (13) ثاني أكسيد الكبريت
- (14) الصويا
- (د) المحتويات الصافية
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام
- (ز) اشتراطات اللغة
- (ح) البيانات الصحية
- (ط) المعلومات الغذائية

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسَلِّمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية السابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تُباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية، أو محوها، أو تغييرها، أو تمويهها، أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدوّن على أي غذاء من الأغذية السابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمّدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمّدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدرباً على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعيّنة لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي، ومسؤولياته، ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يوصى على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعيّنة بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.



ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يوصى على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

تعليق على البند 5.5

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء، وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤوليتهم.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

- هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.
- و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.
- ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء، وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل، ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية العالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضاً في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات، أو أساليب جديدة مثل سو فيد، أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة، ومدى تعقيدها، والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء. ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كلٌّ منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كلٍّ منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يُقدّم ويُتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرون والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنّية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفّر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المتوقّعة منهم أدائها، وإذا لم يقدّم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدرّبين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذي يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحدّ من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية، لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية، وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تُعرّض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

### 5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

- أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية، مثل: ألم البطن، والإسهال، والحُمى، والقيء، والتهاب الحلق، واليرقان.
- ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، مثل: الكوليرا، والتهاب الكبد (أ)، والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.
- ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم، وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

### 5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

- أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.
- ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.
- ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية، أو الأسطح الملامسة لها، أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مُخالط في منزله لشخص آخر مصابٍ بالإعياء والإسهال أن يُبلِّغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية، الذين لديهم جروح نظيفة، العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب التزام كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت؛ للحدّ من تعرّض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية، أو الأسطح الملامسة لها، أو العناصر المحيطة بها، أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنُّب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكُّم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم ارتداء الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية، أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم؛ لضمان إمكانية تغيير ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

**5.9.5.4** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تُفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزُّقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة، ويُفضّل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعدّ نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية؛ لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصّصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوّثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدّات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) بلّ اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا؛ لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما؛ لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين - عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال - التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يُساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية - بدلًا من مجفف الهواء - على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية؛ لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحدّ من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة، يجب أن يُجفّف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبّب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوّق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة الثبت.



ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتُشكّل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل ارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تُؤدّي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يُوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا لأن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها، يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفّر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يشتبه في أنه كذلك، فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضّرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحدّدة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

## 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تُطبّق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة؛ للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر؛ لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء مُوثَّق يُفصّل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات؛ لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة، مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يُمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا؛ لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغيير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

## د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها؛ ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تتبعي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يُبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات، مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تُجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

**6.7.2.1** يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة تُوضَّح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية؛ للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمّن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مُخطّطاً له للتدقيق الداخلي يتضمّن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.

- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرْفَع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يُؤكّد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويُقدّم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفَّذ خلال فترات زمنية مختلفة؛ لضمان الالتزام بالمعايير في أثناء جميع عمليات المنشأة التجارية. فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين؛ لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي؛ لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يُحقّق أغراض سياسة سلامة الغذاء (تُرجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغّل المنشأة الغذائية، ومتى حُدّدت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات؛ لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري

**6.8.1** يوصى للإدارة العليا التأكّد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار؛ لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقرّرة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تُؤثّر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (تُرجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة؛ ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الاربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الاحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق - 9A سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهوه أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.



- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات

## الدليل الفني لسلامة الأغذية – عربات الطعام



## المحتوى

6	المقدمة
7	مسرد المصطلحات
14	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
14	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
14	1.1 مباني الأغذية
15	1.2 الاشتراطات الهيكلية
15	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
16	1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
17	1.2.3 الأرضيات
17	1.2.3.1 الأرضيات - إلزامي
17	1.2.4 الحوائط والأبواب الداخلية
17	1.2.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
19	1.2.5 الأسقف
19	1.2.5.1 الأسقف - إلزامي
19	1.2.6 مرافق التنظيف
19	1.2.6.1 مرافق التنظيف - إلزامي
20	1.2.7 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.10 الفتحات - إلزامي
21	1.3 المرافق والمنشآت
21	1.3.1 الماء- إلزامي
22	1.3.2 الثلج
22	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
23	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
24	1.3.4 الغاز
24	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
24	1.3.5 نظام السباكة
24	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
24	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
24	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
25	1.3.7 النفايات
27	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
27	1.3.9 التهوية - إلزامي
28	1.3.10 أحواض غسل الأيدي
28	1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
29	1.3.11 مرافق غسل المعدات - إلزامي
30	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
30	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي

31	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
32	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
33	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
33	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
33	1.5.1 أحكام التخزين - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التحضير
36	1.5.2.1 أحكام التحضير - إلزامي
37	1.5.3 أحكام الطهي
39	1.5.4 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
40	1.5.5 إعادة التسخين
40	1.5.5.1 إعادة التسخين - إلزامي
40	1.5.6 تجميد الأغذية - إلزامي
41	1.5.7 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
41	1.5.8 أحكام العرض - إلزامي
41	1.5.8.1 عام
43	1.5.9 أحكام التقديم - إلزامي
43	1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة
43	1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
44	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
45	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
45	النطاق
45	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
45	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
45	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
46	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
46	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
46	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
48	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
48	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
49	2.7 أمن المعلومات - اختياري
49	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
49	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
49	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
50	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
50	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
50	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
50	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
51	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
51	النطاق

51	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
51	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
53	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
53	3.2 إدارة مسببات الحساسية
53	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
55	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
56	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
57	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
57	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
57	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
60	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
60	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
60	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
61	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
63	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
63	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
64	3.8.2 التنظيف الشامل
64	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
	3.8.2.2 3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
66	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
66	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
67	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
67	3.9 إدارة الآفات
67	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
70	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
70	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
71	3.12 حماية الأغذية - اختياري
71	3.13 الغش الغذائي
73	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
73	النطاق
73	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
74	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
74	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
74	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
76	

77	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
77	النطاق
77	5.1 التزام القيادة - إلزامي
77	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
78	5.3 إدارة الموارد
78	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
78	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
78	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
79	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
80	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
81	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
82	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
82	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
82	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
84	5.9.2 الإصابات - إلزامي
84	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
88	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
88	النطاق
88	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
88	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
89	6.3 برنامج المراقبة البيئية
89	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
89	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
90	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
91	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
92	ملحق A1 - سجلات الصيانة
93	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
94	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
95	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
96	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
97	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
98	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
99	ملحق A8 - جدول التنظيف
100	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
101	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **عربات الطعام**، والتي توصف بأنها:

**ركن أو عربة طعام، حيث يتم إعداد الطعام ومن ثم بيعه للعملاء. وعادة ما تكون خيارات الطعام محدودة للغاية، وقد تكون عبارة عن عنصر غذائي واحد فقط، مثل النقانق أو البرغر أو البيتزا.**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها.	<b>التاريخ</b>
يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها". ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:



- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- (أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- (ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- (ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- (د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- (هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- (و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة وغيرها من الملوثات.
- (ز) منع دخول الآفات داخل المباني.
- (ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء .

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأيّ خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

## 1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

1.2.2.1 يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

### ملاحظة:

- يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.
- يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.
- يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

- يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.
- يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

### 1.2.3 الأرضيات

#### 1.2.3.1 الأرضيات – إلزامي

1.2.3.1.1 يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- (ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- (ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- (د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

#### 1.2.3.2 الأرضيات – اختياري

1.2.3.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.3.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- (أ) بلاط تيرازو.
- (ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- (ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- (د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- (هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.3.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

### 1.2.4 الحوائط والأبواب الداخلية

#### 1.2.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.

ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.

ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.4.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.2.4.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.4.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويوصى أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.4.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني؛ خاصة إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك يوصى تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.4.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.4.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطريقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية. يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.5 الأسقف

### 1.2.5.1 الأسقف – إلزامي

1.2.5.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.5.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.5.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.5.2 الأسقف – اختياري

1.2.5.2.1 يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.6 مرافق التنظيف

### 1.2.6.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.6.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلبى احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.6.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.6.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

## 1.2.6.2 مرافق التنظيف – اختياري

1.2.6.2.1 يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.7 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

1.2.7.1 يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(1) واقعة بعيداً عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

(2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.8 دورات المياه – اختياري

1.2.8.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَقَات.

## 1.2.9 مرافق تبديل الملابس

1.2.9.1 يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.10 الفتحات – إلزامي

1.2.10.1 يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

(أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.

(ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.

(ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.

(د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

(هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

(و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ يمكن أن يتسبب في دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

1.3.1.1.1 يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

(أ) تنظيف الأغذية.

(ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

(ج) استخدامه في وصفات الطعام.

(د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

(هـ) تنظيف معدات الأغذية.

(و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

(ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

## 1.3.1.2 تخزين الماء

1.3.1.2.1 في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، ويجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

## 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

1.3.1.3.1 يجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

1.3.1.4.1 عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعقارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.



1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات، وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج – اختياري

1.3.2.2.1 يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف مكائن صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

#### ملاحظة:

- يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.
- نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.
- ينصح بآلا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

1.3.4.1.1 عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

1.3.4.2.1 عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

1.3.5.1.1 يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

1.3.6.1.1 يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

- (أ) أنبوب تصريف ملئ قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.
- (ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.
- (ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.
- (د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

**1.3.6.2.2** عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

**1.3.6.2.3** يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوين مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

**1.3.6.2.4** يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأدائه وظائفه كاملة، ويوصى تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية؛ يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، ويوصى توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

**1.3.6.2.5** عند فتح إحدى حجيرات التفتيش، يوصى إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

**1.3.6.2.6** يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، ويوصى توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

**1.3.7.1.1** يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية؛

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

**1.3.7.1.2** يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
- (ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.
- (ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.
- (د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.
- (هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

**1.3.7.1.3** عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

**1.3.7.1.4** يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

**1.3.7.1.5** يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** يجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات – اختياري

**1.3.7.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

### 1.3.7.2.2 ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

- أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.
- ب) يُفضل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

### 1.3.8.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

### 1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
- ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.
- ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:
- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف؛
  - 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه؛
  - 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

## 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

### 1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

### 1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

- أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

- ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الجمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكتف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.9.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.9.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.9.5** يجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

## 1.3.10 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

**1.3.10.1.1** يجب على الموظفين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

**1.3.10.1.2** يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.3.10.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.10.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.10.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

1.3.10.2.1 يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

1.3.10.2.2 ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تتم في المنشأة.

## 1.3.11 مرافق غسل المعدات – إلزامي

### 1.3.11.1 عام

1.3.11.1.1 يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

## 1.3.11.2 غسل المعدات يدويًا

1.3.11.2.1 إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

## 1.3.11.3 غسل الأطباق آليًا

1.3.11.3.1 في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

## 1.3.11.4 مرافق التصريف أو التجفيف

1.3.11.4.1 ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعّالة في التنظيف والتعقيم.

## 1.3.11.5 أحواض غسل المعدات

1.3.11.5.1 ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

(أ) مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.

(ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.

(ج) لا تضيي لونًا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.

(د) قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.

(هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.



### 1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- (أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- (ب) معدة للتنظيف العميق.
- (ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- (د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات – اختياري

1.4.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

- (أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- (ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- (ج) فحصها بسهولة.
- (د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- (هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- (و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يوصى تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويوصى ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة

السلام (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:  
(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

1.4.3.1 يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

1.4.4.1 يوصى تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).  
**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة – اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

1.4.5.2 يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، ويوصى طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويوصى أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويوصى أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

**1.4.6.1** يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.1.1 مرافق التخزين

**1.5.1.1.1** يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.1.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

#### 1.5.1.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.1.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.1.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.1.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.1.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.1.3 تخزين الأغذية

1.5.1.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.1.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.1.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.1.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.1.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.1.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.1.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.1.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.1.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.1.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.1.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

**1.5.1.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

**1.5.1.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.1.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:**

- عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

- تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.
- يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.
- في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

### 1.5.1.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- ج) يجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.2 أحكام التحضير

### 1.5.2.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.2.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.2.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.2.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.2.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرهما، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

- (أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.
- (ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.
- (ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

**1.5.2.1.5** يجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.2.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.2.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.2.2.1 عام

**1.5.2.2.1.1** يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

**1.5.2.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهورة، يوصى تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.2.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.3 أحكام الطهي

### 1.5.3.1 أحكام الطهي – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

**1.5.3.1.2** يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

**1.5.3.1.3** عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

**1.5.3.1.4** يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.3.2 أحكام الطهي - اختياري

**1.5.3.2.1** يوصى على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية؛ للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، ويجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

**1.5.3.2.2** يوصى على المنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنّعة في حال توفرها.

### ملاحظة:

- يربّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.
- تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.
- ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.
- ينبغي تغليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.
- من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.



- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.
- بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهونًا بما يكفي لقتل البكتيريا.
- ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهونة.
- عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامتها للأغذية المطهونة أو تقطيرها عليها.
- عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.
- لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُفطع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.
- ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.
- لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.
- عند إعداد المثلجات يجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

#### 1.5.4 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.4.1 يجب تبريد الأغذية المطهونة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات) ، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.4.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.4.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.5.4.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقًا للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

- (أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.
  - (ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.
  - (ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.
  - (د) استخدام حمام الماء المثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.
  - (هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.
  - (و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.
  - (ز) استخدام أوعية مسطحة.
  - (ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).
  - (ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.
- ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.5 إعادة التسخين

### 1.5.5.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.5.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.5.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.5.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.5.2 إعادة التسخين – اختياري

1.5.5.2.1 يوصى على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.6 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.6.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.6.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.6.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.6.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.6.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).

## 1.5.7 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 يجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.7.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.8 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.8.1 عام

1.5.8.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

**1.5.8.1.2** يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.8.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.8.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.8.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.8.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.8.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.8.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.8.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس"؛ لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.8.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.8.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.8.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًّا من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.9 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.9.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.9.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.9.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.9.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

### 1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة

#### 1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.10.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.10.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.10.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.10.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يجب أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

### 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.



**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر. الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

**2.4.2.1** يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.

- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة -إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

2.7.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

- (أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.
- (ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

2.8.1.1 إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

2.8.2.1 يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- (و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

2.9.1 يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما، ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

2.10.1 عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

2.10.2.1 يوصى تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفضّل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

**3.1.1.1** يجب على جميع مشغّلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دولياً يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>١</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

3.1.3.1 يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

### 3.2 إدارة مسببات الحساسية

#### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

## 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

3.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والموارد المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.



- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

(أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

(ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكيد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيت وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية، أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين؛ فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على طالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 يجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 يجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 يجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى الموردّ أو يُنخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أيّ أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يوصى أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء. **ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة يجب تغطيته بين المناوبات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

3.6.1.1.1 لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.

- ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغطية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

## 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

3.6.1.2.1 يجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

## 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهوه.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهوه وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

## 3.6.1.4 إذابة التجميد

3.6.1.4.1 يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لتلا تلوثها.

## 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

3.6.1.6.1 يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

3.6.1.7.1 عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

3.6.1.8.1 يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فيجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

**3.6.2.2** يوصى بغسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وفق تعليمات الشركة المصنعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبييض بوصفه مطهرًا.

**3.6.2.3** إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

**3.6.2.4** إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية، فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

**3.6.2.5** إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهورة، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** ينبغي حفظ الأغذية غير المطهورة في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** ينبغي استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهورة.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلجات والمجمّادات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 يجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

3.7.1.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

3.7.1.2.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

3.7.1.2.3 يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

- درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المتجمد ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.
- درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.
- إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن يجب أولاً تجربة البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

### 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

#### 3.7.2.1 عام

3.7.2.1.1 لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

3.7.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المعدات مثل الأفران والشوايات والقلايات تعمل بشكل صحيح.

- ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
  - د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
  - هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

3.7.2.3.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
- ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

- أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
- ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.
- ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
- د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.



- هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
- و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.
- ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.
- ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- ك) فحص البنية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.
- م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

**3.7.2.4.2** توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى بإجرائها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجرائها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

**ملاحظة:** يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائماً استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقاً لتعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 4:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

### 3.8.2 التنظيف الشامل

#### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهوه بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

## 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

3.8.2.1.2.1 ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

## 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرتلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهوه و تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير - بين الاستخدامات.

## 3.8.2.2 التنظيف الضروري – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

- في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:
  - أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.
  - ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.
- في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى بتنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

3.8.3.1.1 يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

3.8.3.2.1 يوصى أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فكها، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

3.8.4.1 عند تنظيف المعدات دون فكها:

- (أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيميائيات المنظفة في المعدات.
- (ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنايب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصاً من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك يجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

**3.9.1.3.1** للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) يجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، ويجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

**3.9.1.4.1** في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

(ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

(د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادبة بدلاً من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

**3.9.1.5.1** يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

**3.9.1.6.1** يجب تخزين أي كيمائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

### 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

**3.9.2.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.9.2.2** يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

(أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.

- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

### 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

**3.10.1** ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

### 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

#### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

**3.11.1.1** للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**3.11.1.2** يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

**3.11.1.3** يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

**3.11.1.4** عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.



3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية، يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

توصى مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأغذية تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.

- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – اختياري**

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

## 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

وأن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.



ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا التأكيد أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

#### 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى بجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثيرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. يرجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرون والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المتوقعة منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

### 5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

- أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض للأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.
- ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.
- ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

### 5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

- أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معديّ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.
- ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معديّ مؤكد أو أن يتعرض له.
- ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض معديّ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معديّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة الثبت.



ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعروف أن الحلي تؤوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل ارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:  
أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- (1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- (2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- (3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- (4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- (5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- (6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- (7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصي الإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (يرجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغّل المنشأة الغذائية، ومتى حُدثت المواطن التي تستدعي التحسين، توصي الإدارة العليا التحقق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى بالاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 توصي الإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصى مشغّل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للتطبيق.

ج) تعقيبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالنظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (يرجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم التقرير	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجّه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ التقرير
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة فى معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه فى غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6- بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلعاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.





- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – قاعات الطعام



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
21	1.2.5 مرافق التنظيف
21	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.3 الغاز
25	1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.4 نظام السباكة
25	1.3.4.1 نظام السباكة - إلزامي
25	1.3.4.2 نظام السباكة - اختياري
26	1.3.5 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.6 النفايات
28	1.3.7 مصافي الدهون - إلزامي
28	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.9 التهوية - إلزامي
30	1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.11 أحواض غسل الأيدي
30	1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

31	1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي
32	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
32	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
33	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
45	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
47	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
48	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
49	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
49	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
49	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
51	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
52	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
52	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
53	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

- 53 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
- 55 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
- 55 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
- 56 2.7 أمن المعلومات - اختياري
- 56 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
- 56 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
- 56 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
- 57 2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
- 57 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
- 57 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
- 57 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
- 58 النطاق
- 58 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
- 58 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
- 60 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
- 60 3.2 إدارة مسببات الحساسية
- 60 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
- 62 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
- 63 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
- 64 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
- 65 3.6 التلوث الميكروبيولوجي
- 65 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
- 68 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
- 68 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
- 68 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
- 69 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
- 71 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
- 71 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
- 72 3.8.2 التنظيف الشامل
- 72 3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
- 73 3.8.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،  
يوصى نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
- 74 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
- 74 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
- 74 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
- 75 3.9 إدارة الآفات
- 75 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
- 77 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
- 78 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

79	3.12 حماية الأغذية - اختياري
79	3.13 الغش الغذائي
80	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
80	النطاق
80	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
81	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
81	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
81	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
83	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
84	النطاق
84	5.1 التزام القيادة - إلزامي
84	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
85	5.3 إدارة الموارد
85	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
85	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
85	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
86	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
87	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
88	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
89	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
89	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
89	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
91	5.9.2 الإصابات - إلزامي
91	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
95	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
95	النطاق
95	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
95	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
96	6.3 برنامج المراقبة البيئية
96	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
96	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
97	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
98	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري

99	ملحق A1 - سجلات الصيانة
100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A - 8 جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية؛ لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **قاعات الطعام**، والتي توصف بأنها:

"وحدة أو وحدات لإعداد الطعام وتقديم الخدمة ضمن بنية تحتية أكبر تم تطويرها وصيانتها من قبل وزارة المملكة العربية السعودية، أو من خلال مؤسسة خاصة موجودة بغرض تطوير المواهب وتجربة وصفات جديدة والتفاعل مع العملاء وزملائهم من محترفي الطهي، وعرض المطبخ السعودي للزوار المحليين والدوليين".

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية اجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.



## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وفول الصويا، والحبوب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتراكيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثير سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.

زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامسًا للسطح.
التلوث	وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.
زمن/درجة حرارة الطهي	إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.
تدابير الرقابة	أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.
درجة الحرارة الداخلية	درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.
الإجراء التصحيحي	الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.
نقاط التحكم الحرجة	نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.
الحدود الحرجة	قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.
التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)	يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.
التلوث الخلطي	يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.
منطقة الخطر	هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.
التاريخ	يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.
المنظفات	عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.
التطهير	عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.
أنظمة الصرف	أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفطيش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.
وحدة صعق الحشرات الكهربائية	إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.

المراقبة البيئية	برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.
انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية	تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.
عمليات التدقيق الخارجي	عملية تدقيق تجريها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.
ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.
ما يرد أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.
الغذاء	أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.
المنشأة الغذائية	أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.
إدارة الرقابة على الغذاء	هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح xxxx.
مشغل المنشأة الغذائية	هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.
حماية الأغذية	هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادة في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.
الغش الغذائي	يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.
حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء	حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.
موظف تداول الأغذية	أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.
نظافة الأغذية	التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.
الأغذية الضارة بالصحة	تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.
فحص سلامة الغذاء	وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.
مجلد الامتثال لسلامة الغذاء	مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.

ثقافة سلامة الغذاء	هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.
نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدية.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدية.

عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.
البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجداول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.

الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.
الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة؛ يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.

<p>مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.</p>	<p><b>الأغذية غير الصالحة للاستهلاك</b></p>
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.



- ملاحظة 2:** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:
- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلبى الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
  - هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
  - و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
  - ز) منع دخول الآفات داخل المباني.

ج) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

**1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطراً يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأيّ خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### **1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري**

يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنياً لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصمماً بحيث تيسر عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مروراً بتخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.  
يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يُفضّل أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني، ومطلية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يُفضّل أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.

(ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.

(ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية – اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعدّ من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهولة التنظيف.
- ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهولة التنظيف.
- ج) ملساء وغير مسامية.
- د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكثف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلبى احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في البوابة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البوابة داخل البناية؛ فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو البوابة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- (1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - (2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملصقات مثل العَلَّاقات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس – اختياري

يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات – إلزامي

- يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:
- مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
  - أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
  - شبكة سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
  - شبكة سلكي ملائم أو ستائر هوائية، أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
  - أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
  - شبكة سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ قد يسمح بدخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- تنظيف الأغذية.
- إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- استخدامه في وصفات الطعام.
- إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- تنظيف معدات الأغذية.
- تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.



### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

### 1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.2.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.2.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.2.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.2.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.2.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.3 الغاز

#### 1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.3.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملازمة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.4 نظام السباكة

#### 1.3.4.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

#### 1.3.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.5.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.5.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.5.2.3 يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.5.2.4 يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأدائه وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.5.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.5.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.6 النفايات

### 1.3.6.1 النفايات - إلزامي

1.3.6.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرُّض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.6.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.6.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبّي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.6.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.6.2 النفايات – اختياري

**1.3.6.2.1** يوصى الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.6.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.7.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.7.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.7.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

**1.3.8.1** يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

### 1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- (1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- (2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- (3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

(4)

### 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، ووفقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.3.9.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.3.9.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.3.10.1 يوصى تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.10.2 يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.10.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.11 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.11.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.11.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.

(ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية): تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.

(ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.

د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.  
هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.  
1.3.11.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.11.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.  
**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.11.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.  
**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:  
• المناطق التي تُداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).  
• عند مداخل مناطق تداول الأغذية.  
• المناطق التي تُداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.  
يوصى توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.  
**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي

### 1.3.12.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.



### 1.3.12.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.12.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، وكذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.12.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.12.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- أ) مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- ج) لا تضيف لوثًا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- د) قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

### 1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

(أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.  
(ب) معدّة للتنظيف العميق.

(ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.

(د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

(أ) الثلجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.

(ب) المعدات والأدوات.

(ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحرك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

1.4.2.1 يوصى وضع المعدات بطريقة تضمن:

(أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

(ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

(ج) فحصها بسهولة.

(د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

(هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

(و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

1.4.2.3 يوصى تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة

السلام (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

**1.4.2.4** يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

**1.4.2.5** إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:  
(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

**1.4.5.2** يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

### 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- (أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- (ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- (ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- (د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
- (هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية؛ لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.5.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.5.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أعطية مخصصة للأغذية.

1.5.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.5.2.3.11 عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

1.5.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.5.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.5.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعّالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهّوة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهّوة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

1.5.3.1.5 تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية المطهّوة.

1.5.3.1.6 عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهّوة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهّوة على الفور.



## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يوصى توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يوصى تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يوصى الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهوه مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارياتشيو اللحم البقري والسوشي والمحار، يوصى أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يوصى تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.5.3.2.3.1 يوصى تخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.5.3.2.3.2 يوصى الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

1.5.3.2.3.3 يوصى تطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.5.3.2.3.4 يوصى استخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهوه الطازجة أو المطهوه للتو فقط، وينبغي أن تعبأ الأغذية غير المطهوه بتفريغ الهواء في يوم استلامها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهوه في يوم طهيها.

1.5.3.2.3.5 يوصى تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.6 يوصى التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.5.3.2.3.7 يوصى وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأ بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة GSO 150 2013 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات مدة صلاحية المنتجات. **ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.5.3.2.3.8 يوصى إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.9 يوصى باقتصار استخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء على العاملين المُدرّبين على هذه العملية.

1.5.3.2.3.10 يوصى بتوثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.5.3.2.3.11 يوصى استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي – إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح

باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يوصي على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يوصي للمنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا يوصى التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

يوصى استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

يوصى تقليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهوءًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوءة.

عند طهي الأغذية النيئة، يوصى التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوءة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، يوصى صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي تقليب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية. لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقَطَّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

يوصى طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة. عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

ن) استخدام أوعية مسطحة.

ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

يوصى للمنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

### 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

**1.5.7.5** يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

**1.5.8.1** تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن مُعدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة؛ إن توفرت.

**1.5.8.2** إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

**1.5.9.1.1** عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

**1.5.9.1.2** يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير مُعدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها؛ إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض؛ للتأكد من إزالة أيّ أغذية تلوّثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوّث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوّث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوّث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوّث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

**1.5.9.3.1** عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

**1.5.9.3.2** يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معدّاً من الماء الصالح للشرب.

## 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

- ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء. يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.
- (أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حيثما توفرت.
- (ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
- (ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
- (د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.
- (هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.
- (و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.
- (ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خُلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

- (ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقًا للإجراءات الداخلية؛

**ملاحظة 3:** ترجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

- 1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.
- 1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.
- 1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.
- 1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.



## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآتية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض، وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تتم من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة؛ إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يستلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.8.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.8.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### 1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### 1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يوصى إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يوصى لسائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يوصى أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيضمها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايير الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.

- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، ويوصى التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.



## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء –

إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء –

اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

(ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.

(د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.

(هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مودّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.

و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينياً لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"; لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفضل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفائات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛ [4].

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقًا للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا - حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.

- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

**3.3.3** يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

**3.4.1** إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

**3.4.2** إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة "خالي من الجوز" (على سبيل المثال)، فيوصى على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

**3.4.3** ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

**3.4.4** عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتون وطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.



**3.4.5** إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

**3.5.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

**3.5.2** تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

**3.5.3** تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولاً بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

**3.5.4** تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائماً.

**3.5.5** يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يتخلص منها بطريقة أخرى.

**3.5.6** يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

**3.5.7** يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

**3.5.8** يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغشية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعمامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المنظفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

(أ) الأغذية الجاهزة للأكل.

(ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).

(ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.

(د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفراغات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايير ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحضّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحضّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترحى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- (أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- (ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلايات تعمل بشكل صحيح.
- (ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- (د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- (هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- (و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- (ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- (ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- (ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعاً للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- (أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- (ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- (ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- (د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- (هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- (و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.

ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الدرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل – اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى إجرائها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجرائها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المصنّعة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.



**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

- (أ) إزالة أي مخلفات.
  - (ب) التنظيف باستخدام منظف.
- ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.
- (ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل- إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

- (أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.
  - (ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.
  - (ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.
  - (د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.
  - (هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
  - (و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.
- ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، يوصى إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، يوصى نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توشي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون للأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- أ) تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وذلواها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوّث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلًا من استخدام الكيمائيات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيمائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات – اختياري

3.9.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيمائيات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيمائيات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقّى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يجب طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.



## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعلاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

(3) القشريات.

- (4) البيض.
  - (5) الأسماك.
  - (6) الترمس.
  - (7) الحليب.
  - (8) الرخويات.
  - (9) الخردل.
  - (10) المكسرات.
  - (11) الفول السوداني.
  - (12) بذور السمسم.
  - (13) ثاني أكسيد الكبريت.
  - (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي- لاصطحابها معه - عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولاً.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

- أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.
- ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.
- ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظامية الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعاليتها وإدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يوصى أن تقوم لإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يوصى على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

#### 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤوليتهم.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.



**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مقترح للتدريب الإضافي.

#### 5.6.4 يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرون والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

### 5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض للأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

### 5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معديّ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معديّ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض معديّ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معديّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

### 5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في

حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

### 5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا

بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

### 5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

**5.9.5.4** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيّد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعدّ نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوّثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم وافي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في مؤرعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### **0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي**

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ج) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثم التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.

ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.

ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.



## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

## 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

## د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تتبع مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية أمثاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يجب تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

**6.7.2.1** ينبغي للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.

- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أثناء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** ينبغي للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

- 6.8.1** ينبغي للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.
- ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:
- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفيتش من الجهات التنظيمية.
  - ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
  - ج) تعقيبات العملاء والزملاء.
  - د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
  - هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

التوقيع	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلّغ عن المشكلة	المنطقة أو المَعَدَّة التي تسترعي الانتباه	تاريخ الإبلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نقد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.



## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلاجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق - 8A جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيع	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميًا، أسبوعيًا، شهريًا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المراض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنشاق الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلعاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.
- اتبع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

## الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
  - الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
  - الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
  - غسل اليدين بفعالية.
  - التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
  - تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
  - الوعي بمسببات الحساسية.
  - التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
  - تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

## التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
  - التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
  - علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
  - أماكن الأغذية والمعدات.
  - المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
  - النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
  - الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
  - التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
  - التنظيف والتطهير.
  - مكافحة الآفات.
  - التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
  - كيفية قياس درجات الحرارة.
  - التخزين الآمن للأغذية.
  - الوعي بمسببات الحساسية.



- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – مالك مقرات المطابخ السحابية





## المحتوى

5	المقدمة
6	مسرد المصطلحات
13	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
13	1النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
13	1.1 مباني الأغذية
14	1.2 الاشتراطات الهيكلية
14	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
15	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
16	1.2.2 الحوائط والأبواب الداخلية
16	1.2.2.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
17	1.2.3 الأسقف
17	1.2.3.1 الأسقف - إلزامي
17	1.2.4 مرافق التنظيف
17	1.2.4.1 مرافق التنظيف - إلزامي
18	1.2.5 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
19	1.2.8 الفتحات - إلزامي
20	1.3 المرافق والمنشآت
20	1.3.1 الماء - إلزامي
21	1.3.2 الثلج
21	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
21	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
22	1.3.4 الغاز
22	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
22	1.3.5 نظام السباكة
22	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
23	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
23	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
24	1.3.7 النفايات
25	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
25	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
26	1.3.10 التهوية - إلزامي
27	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
27	1.3.12 أحواض غسل الأيدي
27	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
28	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
29	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
29	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي

30	1.4.2 موقع المعدات- اختياري
31	1.4.3 صيانة المعدات- إلزامي
32	1.4.6 مواد التزييت- إلزامي
32	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
32	1.5.1 أحكام الاستلام- إلزامي
33	1.5.2 أحكام التخزين- إلزامي
36	1.6 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعى الأغذية المتجولين
36	1.6.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
36	1.6.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية- إلزامي
36	1.6.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
36	1.6.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات- إلزامي
37	1.6.3 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية- اختياري
38	1.6.4 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
39	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
39	النطاق
39	2.1 التسجيل القانوني- إلزامي
39	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
39	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء- إلزامي
40	2.3 أمن المعلومات- اختياري
40	2.4 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
40	2.4.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء- إلزامي
40	2.4.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء- اختياري
42	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
42	النطاق
42	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
42	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية- إلزامي
43	3.2 التلوث الفيزيائي والكيميائي- إلزامي
44	3.3 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
44	3.3.1 معايرة المعدات والتحقق منها
44	3.3.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها- إلزامي
45	3.3.2 فحوصات التشغيل- إلزامي
47	3.4 التنظيف والتطهير- إلزامي
47	3.4.1 التنظيف الشامل
47	3.4.1.1 التنظيف الشامل - إلزامي
49	3.4.1.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
49	3.4.2 التنظيف المجدول والعميق
49	3.5 إدارة الآفات
49	3.5.1 إدارة الآفات- إلزامي

52	3.6 ضبط الحيوانات- إلزامي
52	3.7 حماية الأغذية- اختياري
53	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
53	النطاق
53	4.1 التزام القيادة- إلزامي
53	4.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
54	4.3 إدارة الموارد
54	4.3.1 الإدارة والعاملون- إلزامي
54	4.4 ثقافة سلامة الغذاء-اختياري
55	4.5 تدريب العاملين وتطويرهم- إلزامي
56	4.6 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين- اختياري
57	4.7 النظافة الشخصية- إلزامي
57	4.7.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض- إلزامي
58	4.7.2 الإصابات- إلزامي
58	4.7.3 ممارسات النظافة الشخصية- إلزامي
63	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
63	النطاق
63	5.1 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي- إلزامي
64	5.3 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
65	ملحق A1 - سجلات الصيانة
66	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
67	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
68	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
69	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
70	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
71	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
72	ملحق A8 - جدول التنظيف
73	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
74	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تُلبي متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيه مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة ومشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **مالك مقرات المطابخ السحابية**، والتي توصف بأنها:

### "صاحب المبنى الذي تعمل منه المطابخ السحابية"

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية ضرورية ويجب أن تكون محورًا أساسيًا لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تجعل صاحب المنشأة يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحبوب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول، وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء (تعبئة اسم الجهة). وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة (تعبئة اسم الجهة)، وتحمل (تعبئة اسم الجهة) مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح (تعبئة اسم الجهة).	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية، أو كيميائية، أو فيزيائية، أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي، أو إضافته، أو تغييره، أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدّي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعدّ الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية، والبحرية، والأخطبوط، والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدّي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.



البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيرًا ما يشار إليها أيضًا باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين، أو الموردين، أو المفتشين، أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء- إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير كبير، سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يوصى مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها، بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق، في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بحيث يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنه يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تُجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- اشتغال على التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
  - السماح بتنظيف وتعقيم المباني والتنظيف بفعالية.
  - التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
  - منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
  - توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة، ومن الآمن استخدامها مع الأغذية، وغير مُسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) ، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب بتوفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى لتخطيط المنشأة أن يُعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل؛ للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني؛ لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.2.1 الحوائط والأبواب الداخلية- إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.2.2 الحوائط والأبواب الداخلية- اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.2.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية) ، ويوصى أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.2.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية، مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني، إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك يوصى تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة في حال تركيبها على النحو الصحيح:

أ) ألواح السيراميك.

ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.2.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل، لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.2.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.3 الأسقف

### 1.2.3.1 الأسقف - إلزامي

1.2.3.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) في حالة جيدة.

(ب) سهلة التنظيف.

(ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.3.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) في حالة جيدة.

(ب) سهلة التنظيف.

(ج) ملساء وغير مسامية.

(د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.3.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.3.2 الأسقف - اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.4 مرافق التنظيف

### 1.2.4.1 مرافق التنظيف - إلزامي

1.2.4.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

(أ) معدات التنظيف.



ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).  
ج) مرافق التخزين التي تلبى احتياجات المنشأة الغذائية.

**1.2.4.1.2** يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

**1.2.4.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.4.2 مرافق التنظيف- اختياري

يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.5 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين)- إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.6 دورات المياه- اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.

### 1.2.7 مرافق تبديل الملابس

يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

### 1.2.8 الفتحات- إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطرًا بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، ويجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها. يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية؛ يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

#### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه؛ لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

#### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق والتجميد وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج- إلزامي

**1.3.2.1.1** يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، باستخدام الحواجز، أو المبردات الحرارية، أو المصارف المائية، أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

**1.3.2.1.2** يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللوفاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

**1.3.2.1.3** يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج- اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رفٍّ داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا؛ تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بألا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة- إلزامي

**1.3.3.1** يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز- إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز- اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومُصَفَّى أو نظيفًا خاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة- إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي، ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة- اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي لتنقية الماء بغرض معالجته، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه- إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه- اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية، وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 يوصى تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويضمن أداءه ووظائفه كاملة، ويوصى تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية يوصى أن يكون الوصول إليها ممهّدًا، ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، ويوصى توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها تلك الحجيرة.

1.3.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، ويوصى توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو تكون موضوعة ضمن طاولة العمل (من دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في دُرج (وعاء) منفصل، قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.7.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبى احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات:

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية، في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.7.2 النفايات- اختياري

**1.3.7.2.1** يوصى الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.8 مصافي الدهون- إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدّل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة- إلزامي

**1.3.9.1** يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

**1.3.9.2** يجب أن تتوافر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.

ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.



**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة، أو مع الأدوات والمعدات الغذائية؛ مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهمًا.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

**1.3.10.1** يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقًا لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

**1.3.10.2** يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية، مع ضمان عدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفافات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات، أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- ل تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.10.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع " دليل المدخن للأنشطة التجارية".

1.3.10.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية- اختياري

1.3.11.1 يوصى تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.11.2 يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.11.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي- إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.

(ب) يتوافر فيها الماء الساخن بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية).

(ج) تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.

(د) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.



هـ) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.  
و) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحدُّ منه.

**1.3.12.1.3** يجب أن يتوافر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

**1.3.12.1.4** حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي- اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لابد من ذلك، فيوصى تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.13 مرافق غسل المعدات- إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية، مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات- إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- أ) مقاومة للانبعاج، والتآكل، والتشطي، والتشقق.
- ب) متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- ج) لا تضيف لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- د) قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- هـ) ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

### 1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

(أ) غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.  
(ب) معدّة للتنظيف العميق.

(ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.

(د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

(أ) الثلجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.

(ب) المعدات والأدوات.

(ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

### 1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك، للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

### 1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات- اختياري

### 1.4.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

(أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

(ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

(ج) فحصها بسهولة.

(د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

(هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

(و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

### 1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى بأن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

**1.4.2.3** يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويوصى ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل: تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة

السلام (الدرج) المفتوحة، أو غرف خزانات العاملين، أو دورات المياه، أو غرف تخزين النفايات، أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

**1.4.2.4** يوصى بأن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي، حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

**1.4.2.5** إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى بأن تكون:

- (أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- (ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات- إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- (أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- (ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها- اختياري

يوصى تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة- اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، ويوصى طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويوصى أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويوصى أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

### 1.4.6 مواد التزيت- إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية، وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام الاستلام- إلزامي

يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- (أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خصوصاً التوريدات المبردة أو المجمدة؛
- (ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- (ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- (د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
- (هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم؛ لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المحدد فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية؛ للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها، باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة وتسجيلها، والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية؛ مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين، أو الخزانات، أو دورات المياه، أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة، حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرضف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة؛ للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى، بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.



### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرصف كافية، وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية؛ لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية؛ لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوافرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج، حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوافر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.5.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهوه فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.5.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة؛ لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.



**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية، وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامساً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة؛ لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون، أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغيرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توافرها من الشركة المصنعة، وذلك مثل: "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه، ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توافر معلومات، يجب أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف، بعناية، بحثاً عن علامات تلف.

**1.5.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة، أو ملصقاً يحمل تاريخ اليوم الذي يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين، حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.6 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.6.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.6.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية- إلزامي

1.6.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.6.1.1.2 يجب أن تتوافر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.6.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.6.1.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية- اختياري

يوصى أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

## 1.6.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

### 1.6.2.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات- إلزامي

1.6.2.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.6.2.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة، حسبما يلائم، حتى باستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.6.2.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

#### 1.6.2.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.6.2.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية، أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.6.2.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية، أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.6.2.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.6.2.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.6.2.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة، وتدفق الهواء، ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك؛ حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

### 1.6.2.2 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

### 1.6.3 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

#### 1.6.4 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يوصى إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام، باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير، حيثما أمكن.

(ج) يوصى على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية، في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يوصى أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني - إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم، وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية، قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي، ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء، من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك؛ وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء- اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء؛ لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية، لإعادة توزيع الأغذية؛ بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 أمن المعلومات- اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.4 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.4.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء-

إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.4.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء-

اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، ويوصى أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين - وخصوصًا المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية - بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء، في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال: في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام موقد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.



## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توافرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية- إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.2 التلوث الفيزيائي والكيميائي- إلزامي

3.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية، وعرضها، وتحضيرها، وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.2.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة، في حال تخزينها؛ لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.2.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية، ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول؛ لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى، مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.2.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة؛ لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية، ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.2.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد، أو يتخلص منها بطريقة أخرى.

3.2.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة، بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.2.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.2.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.3 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.3.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.3.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها- إلزامي

3.3.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.3.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة؛ للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايّر هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.3.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.3.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.3.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها- اختياري

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين؛ للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد: يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقَلَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان: يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقَلَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.3.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

### 3.3.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.3.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل، والمعدات، والأدوات نظيفة، ومطهرة.
- هـ) لا يوجد أي أثر لنشاط الآفات.
- و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوافرة بكثرة.
- ز) المياه الساخنة متوافرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوافرة.
- ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.3.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد، حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة، تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.3.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.3.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها، حسبما تقتضيه المنشأة، مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية، بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما يوصى.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها، بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج، بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة، بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.3.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر، على سبيل المثال:

- هل يوصى تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

## 3.4 التنظيف والتطهير – إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهورة، وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها، وفقًا لتعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات، ويُترك طوال المدة المطلوبة، حسب تعليمات الشركة المصنِّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.4.1 التنظيف الشامل

#### 3.4.1.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.4.1.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام؛ لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها)، أو منشفة ورقية، لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.4.1.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.4.1.1.3 تنظيف الأواني

3.4.1.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعَدَّة للاستخدام التجاري، للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات، يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.4.1.1.3.2 عند عدم توافر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير - بين الاستخدامات.

### 3.4.1.2 التنظيف الشامل - اختياري

3.4.1.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توافر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توافر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.4.1.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.4.2 التنظيف المجدول والعميق

### 3.4.2.1 التنظيف المجدول- إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.4.2.2 التنظيف المجدول- اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

## 3.5 إدارة الآفات

### 3.5.1 إدارة الآفات- إلزامي

#### 3.5.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات؛ لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.5.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.5.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يُتخذ إجراء فوري لتصحيح هذا الوضع من قبل مشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.



**3.5.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.  
**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.5.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.5.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.5.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

- جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها، وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.
- تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.
- فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.  
**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.5.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للمحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خصوصًا خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغشية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها؛ لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

## 3.5.1.4 القضاء على الآفات

**3.5.1.4.1** في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

3.5.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.5.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.5.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

## 3.5.2 إدارة الآفات- اختياري

3.5.2.1 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها، وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.5.2.2 يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.

ب) اسم الفني المسؤول.

ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.

- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

### 3.6 ضبط الحيوانات- إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية -في مقهى القطط على سبيل المثال- فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة، وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

### 3.7 حماية الأغذية- اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.7.1** لحماية المنشأة الغذائية يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

- (أ) المنافسين.
- (ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين)، أو المحتجين، أو مجموعات النشطاء.
- (ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف، أو المتعهدين، أو الموظفين المؤقتين، أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.7.2** يوصى على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) استخدام كاميرات المراقبة.
- (ب) فحص الموظفين عند التعيين.
- (ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك: القيادة، والإدارة، والتدريب، والنظافة الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة- إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون- إلزامي

4.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدرباً على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

4.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.3 ثقافة سلامة الغذاء-اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها، فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

4.4.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

- أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
- ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
- ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

4.4.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

- أ) معرفة مسؤولياتهم.
- ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.
- ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.
- د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء، مهما كان منصبهم في المنشأة.
- هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.
- و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.
- ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**4.4.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**4.4.4** يوصى على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**4.4.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**4.4.6** يوصى تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**4.4.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.4 تدريب العاملين وتطويرهم- إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**4.5.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**4.5.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يجب بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**4.5.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال، للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق، من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية.  
ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**4.5.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**4.5.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل، ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل "سو فيد" أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.4.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين- اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**4.6.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**4.6.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم، أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**4.6.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريباً كافياً.

## 0.5 النظافة الشخصية- إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية؛ للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية، لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث، إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.5.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض- إلزامي

4.7.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

4.7.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

4.7.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

- أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية، مثل ألم البطن والإسهال والحمى، والقىء، والتهاب الحلق، واليرقان.
- ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية، أو نظيرة التيفية.
- ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

4.7.1.4 يجب إخبار موظف تداول الأغذية -خطياً ولفظياً- على النحو الأمثل- عند التعيين، بضرورة إخطار المسؤول عند الإصابة بأي أمراض معدية في الحالات التالية:

- أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد، مثل الإسهال أو الحمى أو القىء.
- ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكّد، أو أن يتعرض له.
- ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض معدٍ.



**4.7.1.5** إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

**4.7.1.6** يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية، ويجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**4.7.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب، إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**4.7.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.5.2 الإصابات- إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.5.3 ممارسات النظافة الشخصية- إلزامي

**4.7.3.1** يجب التزام كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية، طوال الوقت؛ للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**4.7.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية، أو الأسطح الملامسة لها، أو العناصر المحيطة بها، أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.5.3.1 الشَّعْر- إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام؛ لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر، مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل، إذا لزم الأمر، باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.5.3.2 الملابس الواقية- إلزامي

4.7.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية، أو ارتداء مئزر نظيف.

4.7.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

4.7.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم؛ لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

4.7.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

4.7.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.  
**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

4.7.5.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ، ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.5.3.3 غسل الأيدي- إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

4.7.6.1 يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

4.7.6.2 يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل، وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

- ج) قبل تناول الأغذية الجاهزة للأكل.
- د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تناول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخّط أو السعال، أو التدخين، أو تناول الطعام، أو الشرب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود وما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا؛ لما يتميز به من خصائص معقمة، لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية، على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**4.7.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**4.7.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

### 0.5.3.4 العادات الشخصية- إلزامي

4.7.7.1 عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ؛

ب) مضغ الطعام، أو تناوله، أو العطس، أو السعال، أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية؛

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعروف أن الحلي تأتي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل ارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

4.7.7.2 لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة، مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.5.3.5 نظافة الزائرين الشخصية- إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها، ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.5.3.6 تفشي الأمراض- إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره، وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**4.7.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل "نوروفيروس" على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**4.7.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور، بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**4.7.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكممامات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.



## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

#### 5.1.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امثاله لاشتراطات الموقع المطبقة في دليل الأغذية والمشروبات، مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

#### 5.1.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها، وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

### 5.2 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

#### 5.2.1 التدقيق الخارجي

يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

#### 5.2.2 التدقيق الداخلي

5.2.2.1 ينبغي للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية، للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية، وجميع إجراءات التشغيل القياسية.

- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في أثناء جميع عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغداء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**5.2.2.2** ينبغي للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي، لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُدثت المواطن التي تستدعي التحسين ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها، على نحو شامل، واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**5.2.2.3** في حال تضمنت الشركات قسماً مركزياً مسؤولاً عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## **0.7 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري**

**5.3.1** يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار، لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصى لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة، وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.
- ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للتطبيق.
- ج) تعقيبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**5.3.2** واستناداً إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى: الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهراً.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم التقرير	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجّه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ التقرير
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				



## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة، والسلامة، والسرعية، والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ



## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلاجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة



## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

• تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.

• يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:

- قبل تداول الأغذية.

- بعد استخدام المرحاض.

- بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.

- بعد كل استراحة.

- بعد استنثار الأنف أو العطس.

• إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد، أو الأنف، أو الحلق، أو المعدة، أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.

• يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.

• تجنب تداول الأغذية غير الضروري.

• لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.

• إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.

• تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.

• تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.

• اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.

• عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.

• كن مطلعاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.

• حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم، والجراثيم، ونموها، وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والمكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين، والإذابة، وإعادة التسخين، والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية - متاجر الحلويات



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2 الأرضيات
18	1.2.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
19	1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.4.2 الأسقف - اختياري
21	1.2.5 مرافق التنظيف
21	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.5.2 مرافق التنظيف - اختياري
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
22	1.2.7.2 دورات المياه - اختياري
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
26	1.3.4 الغاز
26	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
26	1.3.5 نظام السباكة
26	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
27	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
27	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
28	1.3.7 النفايات

29	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
30	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
30	1.3.10 التهوية - إلزامي
31	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
32	1.3.12 أحواض غسل الأيدي
32	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
33	1.3.13 مرافق غسل المَعَدَّات - إلزامي
34	1.4 تصميم المَعَدَّات وصيانتها
34	1.4.1 تصميم المَعَدَّات - إلزامي
35	1.4.2 موقع المَعَدَّات - اختياري
35	1.4.3 صيانة المَعَدَّات - إلزامي
36	1.4.6 مواد التزيت - إلزامي
37	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
37	1.5.1 أحكام الاستلام - إلزامي
37	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.5.3 أحكام التحضير
40	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
42	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
45	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
47	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
49	1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائع الأغذية المتجولين
49	1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
49	1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
49	1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.7.5 التواصل بين مُسْجَل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
50	1.7.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي

53	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
53	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
54	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
54	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - اختياري
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
55	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
56	2.7 أمن المعلومات - اختياري
56	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
56	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
57	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
57	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
57	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
57	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
58	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
58	النطاق
58	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
58	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
60	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
60	3.2 إدارة مسببات الحساسية
60	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
63	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
64	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
65	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
65	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
68	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
68	3.7.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها
68	3.7.1.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - إلزامي
69	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
71	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
71	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
72	3.8.2 التنظيف الشامل
72	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
72	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،
73	ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
74	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

- 74 3.8.4 تنظيف المُعَدَّات دون فكها - إلزامي
- 74 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
- 75 3.9 إدارة الآفات
- 75 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
- 77 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
- 78 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
- 79 3.12 حماية الأغذية - اختياري
- 79 3.13 الغش الغذائي
- 80 الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
- 80 النطاق
- 80 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
- 81 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
- 81 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
- 81 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
- 81 4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
- 83 4.3.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسيبات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
- 84 الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
- 84 النطاق
- 84 5.1 التزام القيادة - إلزامي
- 84 5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
- 85 5.3 إدارة الموارد
- 85 5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
- 85 5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
- 85 5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
- 86 5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
- 87 5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
- 89 5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
- 89 5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
- 89 5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
- 90 5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
- 91 5.9.2 الإصابات - إلزامي
- 91 5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
- 91 5.9.4 الشَّعْر - إلزامي
- 91 5.9.5 الملابس الواقية - إلزامي
- 92 5.9.6 غسل الأيدي - إلزامي
- 93 5.9.7 العادات الشخصية - إلزامي
- 94 5.9.8 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي



94	5.9.9 تفشي الأمراض - إلزامي
96	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
96	النطاق
96	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
96	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
97	6.3 برنامج المراقبة البيئية
97	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
97	6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري
98	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
98	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
98	6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري
99	6.8 إدارة التغيير، والتصسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
101	ملحق A1 - سجلات الصيانة
102	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
103	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
104	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
105	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
106	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
107	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
108	ملحق A8 - جدول التنظيف
109	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
110	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاج إليها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع ويأتي بأشكال عديدة ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كلُّ الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات الصحة والسلامة واشتراطاتها اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مُشغِّلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمُشغِّلين محددين. وعليه، فإن هذا الدليل يتعلق بـ "متاجر الحلويات"، والتي توصف بأنها:

حيث يتم إعداد منتجات الحلويات وعرضها وبيعها بالتجزئة وتباع منتجات الحلويات فقط. يتم تصنيف مصطلح الحلويات على نطاق واسع إلى مصطلحين: حلويات الخبازين والحلويات السكرية. تشمل الحلويات السكرية الأطعمة الحلوة التي تحتوي على السكر والتي يتم تناولها عادة كوجبات خفيفة. تندرج الحلوى والشوكولاتة والعلكة ضمن فئة الحلويات الحلوة. وتشمل حلويات الخباز المنتجات المخبوزة الحلوة، وخاصة تلك التي يتم تناولها كمُقَبَّلَات.

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مُشغِّلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تتيح لصاحب المنشأة فرصة أن يدخل في تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء حتى يتمكن مُشغِّلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وفول الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة وممانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجنذوفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.



<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضها لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمُعَدَّات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معدّاتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أيّ تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المُعَدَّات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات، يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المُعَدَّات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مُسجّل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمُعَدَّات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المُعَدَّات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث إلا بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بحيث يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
  - ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
  - ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المُعَدَّات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمُعَدَّات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) اشتغال على التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
  - هـ) السماح بتنظيف المباني وتعقيمها بالتنظيف بفعالية.
  - و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
  - ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
  - ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمُعَدَّات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية) وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المُعَدَّات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمُعَدَّات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المُعَدَّات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

ينبغي لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مُصمَّمًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المُعَدَّات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح مُنحَن لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2 الأرضيات

### 1.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح مُنحَن ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتنج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات دون تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 ينبغي أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 ينبغي أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريباً (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضاً، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 ينبغي تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم، إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

أ) ألواح السيراميك.

ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 ينبغي أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدراً للتلوث نظراً إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

### 1.2.3.2.5 1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

ينبغي أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المَعَدَّات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

ينبغي توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وَفْقَ اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- (1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - (2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.



## 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الأهباء الجوية والروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

ينبغي لِمُنشأة المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث) وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات - إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- (هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- (و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (إذا كانت قابلة للفتح) إذا كان فتح النوافذ يشكل خطرًا بالتلوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

## 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

## 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجها لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مُشغّل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المُعدّات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المُعدّات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبددات الحرارية أو المصارف المائلة أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج – اختياري

يجب أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفصلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مُشغِّل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بالآلة تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مُشغِّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المُعدَّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مُشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المُعدّات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، ينبغي أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتبو قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 ينبغي تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المَعَدَّات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يجب توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأدائه وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 ينبغي أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في حاويات النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مُخزّنة بطريقة يسهل الوصول إليها.  
(ب) مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.7.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبّي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.7.2 النفايات – اختياري

**1.3.7.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكروتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.8 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.



### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.

ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.

**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

(1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.

(2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المُعدّات والأدوات، وفي دورات المياه.

(3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمُعدّات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير حيث تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكتف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المُعدّات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المُعدّات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات ومُقِّ اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مُسجّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** ينبغي تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** ينبغي أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكتف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

#### 1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى، مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدّات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.13 مرافق غسل المُعدّات – إلزامي

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المُعدّات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المُعدّات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المُعدّات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المُعدّات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المُعدّات دون فُكها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المُعدّات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المُعدّات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مُسجّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المُعدّات

ينبغي تزويد أحواض غسل المُعدّات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المُعَدَّات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المُعَدَّات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المُعَدَّات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة للامسة الغذاء المستخدمة في صنع المُعَدَّات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضفي لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - معدّة للتنظيف العميق.
  - مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المُعَدَّات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المُعَدَّات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المُعَدَّات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المُعَدَّات - اختياري

1.4.2.1 يجب وضع المُعَدَّات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المُعَدَّات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنِّعة.

1.4.2.3 يجب تخزين المُعَدَّات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:

- أ) ملاصقة لأبّي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمُعَدَّات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المُعَدَّات - إلزامي

يُشترط في العناصر والمُعَدَّات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يجب تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
  - (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
  - (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.
- ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يجب على مُشغِّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

**1.4.5.2** يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المُعدّات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزييت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام الاستلام – إلزامي

يجب أن يفحص مُشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- (أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
  - (ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
  - (ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- (د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
  - (هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخليًا، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

### 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية، والمُعَدَّات والمواد غير الغذائية، مثل: الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة، و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمُعَدَّات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:



(أ) أماكن تخزين المُعدّات المتسخة أو الملوثة.

(ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

(ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

(د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

### 1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

(أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.

(ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.

(ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيداً عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطراً على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مُسجّل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

**1.5.2.3.4** تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.2.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات المُحَكَمَة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناً يتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامساً له.

**1.5.2.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

**1.5.2.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.2.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مُسجّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مُسجّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

**1.5.2.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.3.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوه، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تعليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلاً أولياً في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيداً في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائماً ومسموحاً به قانوناً.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيداً بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يجب توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمُعَدَّات المُستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال: (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة. و(2) شراء الفواكه والخضراوات المُقطعة والمطهورة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المُعدَّات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يجب توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مُشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مُشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يجب على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، و سنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترحى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يجب على المنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المُعدّات.

ينبغي تقليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية. من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهًواً بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوة.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي تقليب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في المقالي الواسعة بدلًا من المقالي العميقة للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب تقليب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد الثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

### 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوة المراد حفظها في الثلجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إحلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المُعدّات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – اختياري

يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

### 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

**1.5.7.1** عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

**1.5.7.2** يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

**1.5.7.3** يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمّادات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمّادات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلّبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلّفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.



**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.  
**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:  
(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

### 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعَدَّاً من الماء الصالح للشرب.

### 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطراً يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المُعَدَّات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنِّعة للمعدات حينما توفرت.

(ب) يجب فحص المُعَدَّات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المُعَدَّات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيداً حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجدداً في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

(ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

### 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمُعَدَّات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المُعَدَّات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط" ووضعه في المُعَدَّات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يجب أن تكون المُعَدَّات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.7.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

1.7.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجلات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجلات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.7.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناءً على طلب العميل.

#### 1.7.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يجب أن يوفر مُسَجَّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.7.3.1.1 في حال قيام مُسَجَّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.7.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى باستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.7.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر" وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.7.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

(أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.

(ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.

ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

**1.7.3.1.5** عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.7.3.1.6** عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.7.3.1.7** يجب أن يمثل مُشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

**1.7.3.1.8** يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.7.3.1.9** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### **1.7.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري**

يجب أن يقدم مُشغّل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### **1.7.5 التواصل بين مُشغّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري**

يجب أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

#### **1.7.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري**

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

د) يجب على مُشغِّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مُشغِّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمُشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مُشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم ووفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مُشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المُشغّل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمُشغّل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مُشغّل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مُشغّل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مُسَعِّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. **ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مُسَعِّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مُسَعِّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مُسَعِّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمُسَعِّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمُسَعِّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مُسَعِّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مُسَعِّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.



## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

(أ) نسخة من الرخصة التجارية.

(ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

(ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.

(د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.

(هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

(أ) السعرات الحرارية.

(ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.

(ج) مسببات الحساسية.

(د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي لبعض مُشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضًا بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

(أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.

(ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.

(ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.

(د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:

(1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- (2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- (3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- (4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المَعَدَّات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- (أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- (ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مُشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 ينبغي أن يتأكد مُشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

ينبغي أن يتأكد مُشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المُعدّات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحوادث، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

(ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.

(د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.

- ٥) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مود احتياطي والتواصل مع المورد لتأخير التوريدات.
- ٦) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمُسجّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مُسجّل المنشأة الغذائية. إذا كان مُسجّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مُسجّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة بالأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها". لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

ينبغي تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مُشغّلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المُعدّات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دولياً يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (ترجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير).<sup>٥</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمُشغّل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تُجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يجب أن يكون لدى مُشغِّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مُشغِّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مُشغِّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغِّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مُشغِّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدَّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.



- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مُسَعَّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مُسَعَّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مُسَعَّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مُسجَّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرَّع بها أو تقدِّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مُسجَّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مُسجَّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمُعَدَّات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على طالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي

3.5.1 يجب على مُسَّغَل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُنخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء. **ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناولات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشأة والمُعَدَّات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعمامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظَّفة والمُطهرة ويشمل ذلك طاوولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المُعَدَّات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوئها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مُسَعِّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

(أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة ويُتخلص منها بعد كل مهمة.

(ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظَّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم.

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يجب استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يجب غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم ووفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أيّاً من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المُعدّات فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أيّ أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 ينبغي حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 ينبغي استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مُسجِّل المنشأة الغذائية معايرة المُعَدَّات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المُعَدَّات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنعة.

3.7.1.1.2 يجب على مُسجِّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحدِّ أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المُعَدَّات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المُعَدَّات والتحقق منها - اختياري

يجب على مُسجِّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يجب على مُسجِّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمُعَدَّات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة) وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يجب تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولًا تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مُشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- ب) المُعدّات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمُعدّات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمُشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمُعدّات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.



ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمُسجّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، ينبغي لمُسجّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمُعَدَّات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المُعَدَّات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يجب أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمُعَدَّات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المُعَدَّات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمُعَدَّات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمُعَدَّات؛ قد يستلزم الأمر فركًا يدويًا باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.  
ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولًا بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمُعَدَّات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المُعَدَّات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المُعَدَّات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الشامل – اختياري

3.8.2.2.1 يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المُعَدَّات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يجب أن يكون لدى مُشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المُعدّات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المُعدّات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المُعدّات دون فكها:

(أ) يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكيد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المُعدّات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات، مثل: القوارض والحشرات والطيور والحيوانات؛ لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قِبَل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قِبَل مُشغِّل المنشأة الغذائية، فإن مُشغِّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قِبَل المُشغِّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمُتَعَهِّد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمُتَعَهِّد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمُتَعَهِّد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

### 3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

(ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

(أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.

(ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.

(ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.

(د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.

(هـ) يجب الحفاظ على جميع المَعَدَّات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة الآفات:

(أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمَعَدَّات وتطهيرها.

(ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المَعَدَّات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرشف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

(ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

(د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجنب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادبة بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مُشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

**3.9.2.1** يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.9.2.2** يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، ووفق تقدير مُشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مُشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المُعدّات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.



## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسني السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مُشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيء والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مُشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويجب على مُشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمُسجّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشاط.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يجب على مُسجّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مُسجّل المنشأة الغذائية في حالة تأهب لجميع الحوادث المتعلقة بالمكونات التي تؤثر في سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مُسجّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الاقتضاء، يجب طلب تأكيد كتابي مثل شهادات التحليل، للتأكد من سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغّل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مُشغّل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مُشغّل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مُشغّل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مُشغّل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

(3) القشريات.

- (4) البيض.
- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المُعبّأة والمُسلّمة إلى المستهلك بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه تقع عليه وحدّه.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية، فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أي ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأي ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يجب على مُسجّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مُشغَل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها، وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون – إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مُشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مُشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.



- 5.4.1 يجب على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.
- ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:
- أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.
- ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.
- ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.
- د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يجب على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

- 5.4.3 ينبغي أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:
- أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
- ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
- ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
- د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

تعليق على البند 5.5

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها إياها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

- 5.5.1 يجب تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:
- أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
- ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
- ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

## 5.5.2 ينبغي لجميع الموظفين ما يلي:

- أ) معرفة مسؤولياتهم.
- ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤوليتها.
- ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.
- د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.
- هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.
- و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.
- ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

5.5.3 يجب الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

5.5.4 يجب على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

5.5.5 يجب الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

5.5.6 ينبغي تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

5.5.7 تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

5.6.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه. **ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق المراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغّلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق، حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تفويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية العالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

5.7.1 يجب أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيدًا.

5.7.2 يجب أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

5.7.3 يجب أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستيدة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظامة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

5.9.1.1 يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

5.9.1.2 يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

5.9.1.3 يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية، أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدٍ حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القىء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدٍ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخصت إصابته بمرض معدٍ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدٍ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

**5.9.3.1** يجب التزام كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.9.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

**5.9.5.1** يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

**5.9.5.2** يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

**5.9.5.3** يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

**5.9.5.4** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

**5.9.5.5** في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ، ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمراً بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، وينبغي عدم استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واقٍ من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### **0.6.3.4 العادات الشخصية – إلزامي**

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.



ه) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تؤوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- ينبغي عدم ارتداء ساعات اليد.
- ينبغي عدم ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكيس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تناول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

5.9.9.2 يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوّثة.

5.9.9.3 يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيّدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يشتبه في أنه كذلك فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد
- إرجاع الغذاء من قبل العميل
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة
- تلوث الغذاء
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه
- وجود دليل على إصابته بالآفات
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يجب أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، ينبغي له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امثاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يجب تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 ينبغي للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولًا زمنيًا مخططًا له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييمًا حياديًا وموضوعيًا.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلًا على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغداء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** ينبغي للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.1.1 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري

**6.8.1** ينبغي للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أي تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقيبات العملاء والزلاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أي تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم السجل	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ الإبلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				



## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية

## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظام الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة



## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقًا للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائمًا من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائمًا، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المراض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخير مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبدًا فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئًا خاطئًا، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجهازية للأكل يجري بشكل منفصل تمامًا.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقًا على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.
- اتبع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

## الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
  - الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
  - الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
  - غسل اليدين بفعالية.
  - التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
  - تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
  - الوعي بمسببات الحساسية.
  - التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
  - تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

## التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
  - التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
  - علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
  - أماكن الأغذية والمعدات.
  - المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
  - النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
  - الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
  - التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
  - التنظيف والتطهير.
  - مكافحة الآفات.
  - التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
  - كيفية قياس درجات الحرارة.
  - التخزين الآمن للأغذية.
  - الوعي بمسببات الحساسية.

- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدرّبونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# الأغذية والمشروبات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – محلات العصائر



## المحتوى

6	المقدمة
7	مسرد المصطلحات
14	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
14	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
14	1.1 مباني الأغذية
15	1.2 الاشتراطات الهيكلية
15	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
16	1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
17	1.2.3 الأرضيات
17	1.2.3.1 الأرضيات - إلزامي
17	1.2.4 الحوائط والأبواب الداخلية
17	1.2.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
19	1.2.5 الأسقف
19	1.2.5.1 الأسقف - إلزامي
19	1.2.6 مرافق التنظيف
19	1.2.6.1 مرافق التنظيف - إلزامي
20	1.2.7 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.10 الفتحات - إلزامي
21	1.3 المرافق والمنشآت
21	1.3.1 الماء- إلزامي
22	1.3.2 الثلج
22	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
23	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
23	1.3.4 الغاز
23	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
24	1.3.5 نظام السباكة
24	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
24	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
24	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
25	1.3.7 النفايات
26	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
27	1.3.9 التهوية - إلزامي
28	1.3.10 أحواض غسل الأيدي
28	1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
29	1.3.11 مرافق غسل المعدات - إلزامي
30	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
30	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي

31	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
32	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
32	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
33	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
33	1.5.1 أحكام التخزين - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التحضير
36	1.5.2.1 أحكام التحضير - إلزامي
37	1.5.3 أحكام الطهي
39	1.5.4 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
40	1.5.5 إعادة التسخين
40	1.5.5.1 إعادة التسخين - إلزامي
40	1.5.6 تجميد الأغذية - إلزامي
41	1.5.7 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
41	1.5.8 أحكام العرض - إلزامي
41	1.5.8.1 عام
42	1.5.9 أحكام التقديم - إلزامي
43	1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة
43	1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
43	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
45	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
45	النطاق
45	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
45	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
45	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
46	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
46	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
46	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
48	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
48	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري
48	2.7 أمن المعلومات - اختياري
49	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
49	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
49	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
49	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
50	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
50	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
50	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
51	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
51	النطاق

51	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
51	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
53	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
53	3.2 إدارة مسببات الحساسية
53	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
55	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
56	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
57	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
57	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
57	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
60	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
60	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
60	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
61	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
63	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
63	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
64	3.8.2 التنظيف الشامل
64	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
	3.8.2.2 3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
66	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
66	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
67	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات - إلزامي
67	3.9 إدارة الآفات
67	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
70	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
70	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
71	3.12 حماية الأغذية - اختياري
71	3.13 الغش الغذائي
72	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
72	النطاق
73	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
73	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات)
74	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات) - إلزامي
74	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات) - اختياري
76	

77	الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
77	النطاق
77	5.1 التزام القيادة - إلزامي
77	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
78	5.3 إدارة الموارد
78	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
78	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
78	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
79	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
80	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
81	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
82	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
82	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
82	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
83	5.9.2 الإصابات - إلزامي
84	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
88	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
88	النطاق
88	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
88	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
89	6.3 برنامج المراقبة البيئية
89	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
89	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
90	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
91	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
92	ملحق A1 - سجلات الصيانة
93	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
94	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
95	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
96	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
97	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
98	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
99	ملحق A8 - جدول التنظيف
100	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
101	الملحق 2



## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبّي متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفىها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة ومشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **محللات العصائر**، والتي توصف بأنها:

**'يقدم المطعم العصائر المثلجة والعصائر الطازجة أو المعبأة في زجاجات وغيرها من المشروبات الباردة والوجبات الخفيفة ويمكن تناولها في المبنى أو أخذها "سفري".'**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية ضرورية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصدوبة بنقاط عديدة تمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها.	<b>التاريخ</b>
يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	<b>انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية</b>
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	<b>عمليات التدقيق الخارجي</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً</b>
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	<b>ما يرد أولاً يُصرف أولاً</b>
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	<b>الغذاء</b>
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	<b>المنشأة الغذائية</b>
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	<b>إدارة الرقابة على الغذاء</b>
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	<b>مشغل المنشأة الغذائية</b>
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	<b>حماية الأغذية</b>
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	<b>الغش الغذائي</b>
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	<b>طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء</b>
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	<b>موظف تداول الأغذية</b>
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	<b>نظام الأغذية</b>
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	<b>الأغذية الضارة بالصحة</b>
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	<b>فحص سلامة الغذاء</b>
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	<b>مجلد الامتثال لسلامة الغذاء</b>
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	<b>ثقافة سلامة الغذاء</b>

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكمل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبناؤها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات داخل المباني.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

1.2.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

1.2.1.4 عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأيّ خطوط أخرى.
- تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

## 1.2.2 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى تخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسيّر عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراحل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.3 الأرضيات

### 1.2.3.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.3.2 الأرضيات – اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطلية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.3.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتينج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.3.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.4 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.4.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
- ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.4.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.4.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.4.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، وأن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.4.2.3 يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني؛ خاصة إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك يوصى بتجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.4.2.4 يوصى بأن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.4.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

ملاحظة: يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلًا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.5 الأسقف

### 1.2.5.1 الأسقف – إلزامي

1.2.5.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.5.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.5.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.5.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.6 مرافق التنظيف

### 1.2.6.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.6.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.6.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.6.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.6.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.7 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
- (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- 1 واقعة بعيداً عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
- 2 مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.8 دورات المياه – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

- (أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.
- (ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.
- (ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

### 1.2.9 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطراً بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيداً عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.10 الفتحاح – إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلبي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلبي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- (هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- (و) شبك سلبي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ يمكن أن يتسبب في دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- (ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية لتحقيق التنظيف الفعال.

#### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها. يجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.



ملاحظة: إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

ملاحظة: تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائية أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللووقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات، وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها. **ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردية أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك. ينصح بآلا تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب التلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.4 الغاز

#### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

## 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.  
**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى بأن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدرتة تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأداءه وظائفه كاملة، وتجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية؛ يوصى أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وتوفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية؛  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

**1.3.7.1.3** عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

**1.3.7.1.4** يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

**1.3.7.1.5** يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات – اختياري

**1.3.7.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكروتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

**1.3.8.1** يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

### 1.3.8.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
  - ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.
- ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:
- (1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف؛
  - (2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه؛
  - (3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعلبة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهمًا.

### 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، ووفقًا لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزود المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.3.9.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخن للأنشطة التجارية".

1.3.9.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

## 1.3.10 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.10.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.10.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائماً قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.10.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.3.10.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.10.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.  
**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.10.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهوه (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
  - عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
  - المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.
- يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فيوصى بتطهيرها لمنع حدوث تلوث.
- ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تتم في المنشأة.

### 1.3.11 مرافق غسل المعدات – إلزامي

#### 1.3.11.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

#### 1.3.11.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

#### 1.3.11.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
ملاحظة: ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.



### 1.3.11.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعّالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.11.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
ملاحظة: من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقّق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضفي لونا أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدّة للتنظيف العميق.
- مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
- ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.

(ب) المعدات والأدوات.

(ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

1.4.2.1 يوصى بوضع المعدات بطريقة تضمن:

(أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

(ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

(ج) فحصها بسهولة.

(د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

(هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

(و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، وألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه، أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيوصى أن تكون:

(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.

(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

- يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:
- منظمة وفي حالة جيدة.
  - منظفة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** يرجى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى بالتوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

**1.4.5.2** يُوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، ويوصى بطلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى بتدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

### 1.4.6 مواد التزييت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.1.1 مرافق التخزين

1.5.1.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.1.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

(أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.

(ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.

(ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.

(د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.1.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

(أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.

(ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.

(ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

#### 1.5.1.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.1.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.1.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

**1.5.1.2.3** يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

### **1.5.1.3 تخزين الأغذية**

**1.5.1.3.1** يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

**1.5.1.3.2** يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

**1.5.1.3.3** يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

**1.5.1.3.4** تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.1.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.1.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقًا للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحًا.

**1.5.1.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.1.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.1.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يُفضّل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

**1.5.1.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.1.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكلٍ منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يُخزّن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكلٍ منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

**1.5.1.3.12** يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكلٍ مباشر.

**1.5.1.3.13** إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملائمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

**1.5.1.3.14** للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

**1.5.1.3.15** يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعدّ الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.

- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.2 أحكام التحضير

### 1.5.2.1 أحكام التحضير – إلزامي

**1.5.2.1.1** يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.2.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.2.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهورة، مثل كاربانتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.2.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرهما، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

**1.5.2.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة.

**1.5.2.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهورة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهورة على الفور.

## 1.5.2.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.2.2.1 عام

1.5.2.2.1.1 يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كلٍّ من الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

1.5.2.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهورة، يوصى تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.2.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.3 أحكام الطهي

### 1.5.3.1 أحكام الطهي – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.3.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.3.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.3.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

### 1.5.3.2 أحكام الطهي – اختياري

1.5.3.2.1 توصى المنشآت الغذائية بإجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة للآكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، وعليها القيام



بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية؛ للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وإعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

### 1.5.3.2.2 توصى المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض قطعيات اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهواً بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدوماً بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقَطَّع ويُفْرَم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.4 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.4.1 يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.4.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.4.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.5.4.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.5 إعادة التسخين

### 1.5.5.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.5.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.5.1.2 يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.5.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.5.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك. ملاحظة: يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.6 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.6.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.6.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُرُكَّت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.6.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.6.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.6.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.7 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة إن توفرت.

1.5.7.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وضعها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:  
أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.8 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.8.1 عام

1.5.8.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.8.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير معدة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.5.8.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.  
**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.5.8.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.8.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.8.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.8.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.8.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.8.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس"؛ لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.5.8.3 عرض الأسماك الطازجة

**1.5.8.3.1** عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

**1.5.8.3.2** يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدَّاً من الماء الصالح للشرب.

## 1.5.9 أحكام التقديم – إلزامي

**1.5.9.1** يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.9.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.9.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.9.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.10.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقًا مدونًا عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدويًا.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.10.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقًا للإجراءات الداخلية.

1.5.10.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.10.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.



## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مزاوله أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مزاوله العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري،

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.



## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا تمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

(أ) نسخة من الرخصة التجارية.

- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.
- ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى لبعض مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
- 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايير الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.

- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 ينبغي أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

- أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### اختياري

يوصى بوضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وأن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام موقد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- (و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفاصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>1</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى بإعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً - حسب الاقتضاء - وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- بمجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطراً كبيراً على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

#### 3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.



ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.

- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أيّ مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال) ، فتوصى المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، توصى مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء. **ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء منابوات الخدمة تجب تغطيتها بين المنابوات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.

- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لتلا تلوثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيداً لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهورة والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

**3.6.2.2** يوصى بغسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يستخدم وفق تعليمات الشركة المصنعة).  
**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبييض بوصفه مطهرًا.

**3.6.2.3** إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

**3.6.2.4** إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

**3.6.2.5** إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهورة، فيوصى التخلص منها.  
**ملاحظة:** يفضل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل.

**3.6.2.6** يوصى بحفظ الأغذية غير المطهورة في أثناء إذابة تجميدها في الثلجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيدًا عن الأغذية الأخرى.

**3.6.2.7** يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.  
**ملاحظة:** يفضل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهورة.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

**3.7.1.1.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلجات والمجمّادات) ، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

**3.7.1.1.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجيًا (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنويًا أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

### 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي

#### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترجى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

#### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- المعدات مثل الأفران والشوايات والقلايات تعمل بشكل صحيح.
- العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.



- ٥) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - ٦) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ٧) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ٨) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ٩) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

- يجب على مشغل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:
- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
  - ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
  - ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
  - د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
  - هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
  - و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
  - ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.
  - ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

- أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.
- ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.
- ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.
- د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.
- هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.
- و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

- ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.
- ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.
- ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.
- ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.
- ك) فحص البنية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.
- ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.
- م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثغوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

**3.7.2.4.2** توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما – اختياري

**3.7.3.1** يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ووضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تناول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

(أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

(ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرقاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

### 3.8.2 التنظيف الشامل

#### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

##### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهوه بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المعدّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرتلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهوه وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

## 3.8.2.2 التنظيف الضروري – اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

- (أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.
- (ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفاً فعالاً، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توخي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثاً على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فكها، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

- (أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنايب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولة والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولة وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولة وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولة، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولة لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولة أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوگًا ومُدَارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوگًا ومُدَارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراء فورًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.  
**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

## 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

- جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاء هذه الإصلاحات بمادة واقية.
  - تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.
  - فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.
- ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

## 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للمحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغشية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

## 3.9.1.4 القضاء على الآفات

**3.9.1.4.1** في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متعهد معتمد في مكافحة الآفات:

- يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.

ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضّل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

3.9.1.4.2 عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

3.9.2.1 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.

ب) اسم الفني المسؤول.

ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.



- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفيتش والمراقبة.

### 3.10 ضبط الحيوانات – إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القلط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

### 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

#### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانوناً لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزيت، وشراء معدات الحماية المصممة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى مشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** يوصى بحماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

## 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبجعة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

### 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.
- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.

- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنِّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي- لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبردًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ أَلْفَاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

- أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.
- ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.
- ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والتنبيهات) – اختياري**

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعاليتها وإدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.



## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

## 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

وأن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

(ن) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى بالاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلُّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترحى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلُّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المُستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المُحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدّم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدرّبين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريبًا كافيًا.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدرّبين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

## 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدي حاد مثل الإسهال أو الحمى أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدي مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معدي.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدي، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

### 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

#### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية. ملاحظة 1: من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام. ملاحظة 2: يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

#### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

**5.9.5.6** يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أطرافهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

- أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
- ب) قبل تداول الأغذية.
- ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

- أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.
- ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.
- ج) شطف اليدين.
- د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.



**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزال بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم وافي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُثبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

- أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.
- ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المحتمل أن يلامس الأغذية.
- هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.
- و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.
- ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.
- ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.
- ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن تمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- أ) التحقيق في كيفية حدوثها.
- ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:  
أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- (1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- (2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- (3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- (4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- (5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- (6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- (7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغّل المنشأة الغذائية، ومتى حُدثت المواطن التي تستدعي التحسين، يوصى للإدارة العليا التحقق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصي لمشغّل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.

ج) تعقيبات العملاء والزملاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6- بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبى اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة، والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الإربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.

## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهوه أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.



- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – محللات المثلجات



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها
15	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
21	1.2.5 مرافق التنظيف
21	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
25	1.3.3 الغاز
25	1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
25	1.3.4 نظام السباكة
25	1.3.4.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.5 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.6 النفايات
28	1.3.7 مصافي الدهون - إلزامي
28	1.3.8 الإضاءة - إلزامي
29	1.3.9 التهوية - إلزامي
30	1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري
30	1.3.11 أحواض غسل الأيدي

30	1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
31	1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي
32	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
32	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
33	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
34	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
35	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
35	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
35	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
36	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
39	1.5.3 أحكام التحضير
39	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
45	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
47	1.5.11 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
48	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
49	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
49	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
49	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
51	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
52	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
52	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
53	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء



53	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
55	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
56	2.7 أمن المعلومات - اختياري
56	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
56	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
57	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
57	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
57	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
57	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
58	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
58	النطاق
58	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
58	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
60	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
60	3.2 إدارة مسببات الحساسية
60	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
63	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
64	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
65	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
65	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
68	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
68	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
68	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
69	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
71	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
71	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
72	3.8.2 التنظيف الشامل
72	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
73	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
74	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
74	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
74	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
75	3.9 إدارة الآفات
75	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
77	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي



- 78 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتركة
- 79 3.12 حماية الأغذية - اختياري
- 79 3.13 الغش الغذائي
- 80 الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
- 80 النطاق
- 80 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
- 81 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
- 81 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
- 81 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
- 81 4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
- 83 5.1 التزام القيادة - إلزامي
- 84 الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية
- 84 النطاق
- 84 5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
- 84 5.3 إدارة الموارد
- 84 5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
- 84 5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
- 85 5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
- 85 5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
- 86 5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
- 87 5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
- 88 5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
- 89 5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
- 89 5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
- 89 5.9.2 الإصابات - إلزامي
- 90 5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
- 95 الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
- 95 النطاق
- 95 6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
- 95 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
- 96 6.3 برنامج المراقبة البيئية
- 96 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
- 96 يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
- 96 6.5 التحليل والتقييم - اختياري
- 97 6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي



98	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
99	ملحق A1 - سجلات الصيانة
100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A8 - جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
108	الملحق 2



## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيه مشغلو الأعمال الغذائية؛ لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **محللات المثلجات**، والتي توصف بأنها:

**"متجر لببيع الآيس كريم وكعك الآيس كريم ومنتجات الحلوى المجمدة المماثلة. يتم تصنيعها في الموقع وتقديمها للاستهلاك الفوري".**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية ضرورية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثاني أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجنذوفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>



## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراحل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج)، أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بالفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
- إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكल المطلوب تنظيفه.
- إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتراكيب والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
- عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
- عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث.
- إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
- عدم تراكم نواتج التكثف.
- إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
- تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
- توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- 

قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلبى الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.  
**ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتراكيب والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) القدرة على تنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات داخل المباني.

ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

**1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطراً يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأيّ خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنياً لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصمماً بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولاً إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مروراً بتخزينها وتحضيرها، وصولاً إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.  
يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني، ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتينج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.

(ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.

(ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أعطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللياسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

(و)

1.2.3.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعدّ من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.
- 

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء وغير مسامية.
- د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

(أ) معدات التنظيف.

(ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).

(ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية؛ فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصى توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.

(ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.

يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

(1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.

(2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه الإناث للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.



## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس – اختياري

يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطرًا بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيدًا عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات – إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعًا لدخول الآفات من خلال توفير:

- (أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
- (ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
- (ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
- (د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية، أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
- (هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
- (و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ قد يسمح بدخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- (أ) تنظيف الأغذية.
- (ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- (ج) استخدامه في وصفات الطعام.
- (د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- (هـ) تنظيف معدات الأغذية.
- (و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

### 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها. تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

### 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعته وتوثيق نتائجه لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

### 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

### 1.3.2 الكهرباء وانقطاع الطاقة – إلزامي

1.3.2.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.2.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.2.3 يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.



1.3.2.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.2.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

### 1.3.3 الغاز

#### 1.3.3.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

#### 1.3.3.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

### 1.3.4 نظام السباكة

#### 1.3.4.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

#### 1.3.4.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.4.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.4.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.5 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.5.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.5.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.5.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

أ) أبواب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.5.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصب البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.5.2.3 يوصى تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلوّث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.5.2.4 يوصى توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة وأدائه وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.5.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.5.2.6 يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.6 النفايات

### 1.3.6.1 النفايات – إلزامي

1.3.6.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرُّض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

1.3.6.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء) وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.6.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.6.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.6.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.6.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبّي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.6.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.6.2 النفايات – اختياري

**1.3.6.2.1** يوصى الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.6.2.2** يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.7 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

**1.3.7.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.7.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

**1.3.7.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.8 الإضاءة – إلزامي

**1.3.8.1** يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

**1.3.8.2** يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعد الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تناول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهمًا.

### 1.3.9 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.9.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقًا لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.9.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بألا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة.
- لا تسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.3.9.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.9.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع " دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.3.9.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الحمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.10 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.3.10.1 ينبغي تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.10.2 ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.10.3 ينبغي أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.11 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.11.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.11.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.11.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.

(ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.

(ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.

(د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.

(هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.





- 1.3.11.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.
- 1.3.11.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.
- ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

## 1.3.11.2 أحواض غسل الأيدي - اختياري

- ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.
- ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
  - عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
  - المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.
- ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.
- ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعاً لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

## 1.3.12 مرافق غسل المعدات - إلزامي

### 1.3.12.1 عام

- يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.
- ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:
- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
  - غسالات الأطباق.
  - غسالات الأكواب.
  - خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
  - أنظمة "تنظيف المعدات دون فكهة" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).
- ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.12.2 غسل المعدات يدويًا

- إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.12.3 غسل الأطباق آلياً

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آلياً بمنظف ومطهر، وكذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.12.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.12.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاث والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيف لوثاً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدّة للتنظيف العميق.
- مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.

د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

أ) الثلجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.

ب) المعدات والأدوات.

ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

**1.4.1.4** يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

**1.4.1.5** يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

**1.4.2.1** يجب وضع المعدات بطريقة تضمن:

أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

ج) فحصها بسهولة.

د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

**1.4.2.2** بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

**1.4.2.3** يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية أو أي موقع غير مزود بألية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

**1.4.2.4** يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحاءها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:  
(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يجب تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).  
**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

1.4.5.1 لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة؛ يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

1.4.5.2 يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

1.4.5.3 بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزيت – إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- (أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- (ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- (ج) سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

(د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

(هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

**1.5.1.2** في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

**1.5.1.3** عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

**1.5.1.4** عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرتّب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة" ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية؛ لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير حوامل أو أرشف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.5.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهوه فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.5.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفضل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أعطية مخصصة للأغذية.

### 1.5.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.5.2.3.11 عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

### 1.5.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.5.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.5.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعدّ الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.



## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعّالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهّوة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهّوة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

1.5.3.1.5 تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية المطهّوة.

1.5.3.1.6 عند تناول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهّوة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهّوة على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يجب توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهرة.

1.5.3.2.1.2 عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يجب توفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

### 1.5.3.2.2 أحكام تحضير الأغذية المبردة الجاهزة للأكل

عندما تُحضّر المنشأة الغذائية أطباق غير مطهوه مبردة وجاهزة للأكل، مثل كارياتشيو اللحم البقري والسوشي والمحار، يجب أن يكون لديها إجراءات تفصل الضوابط الرقابية الإضافية المتعلقة بدرجة الحرارة للحفاظ على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** عند تحضير تارتار اللحم البقري على سبيل المثال، يجب تحمير شرائح اللحم من الخارج في طبق ساخن ثم إزالة الطبقة المطهوه بسكين مخصص على لوح تقطيع مخصص، ولفها في غلاف بلاستيكي وتجميدها وتقطيعها إلى شرائح ووضعها في الثلجة لحين طلبها.

### 1.5.3.2.3 أحكام تحضير الأغذية بتعبئتها مع تفريغ الهواء

1.5.3.2.3.1 يجب تخزين أكياس الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل بشكل منفصل عن بعضها وبطريقة صحية لمنع التلوث.

1.5.3.2.3.2 يجب الحفاظ على الأكياس من التعرض للثقب بسبب العظم أو الأجسام الحادة في أثناء تعبئتها بتفريغ الهواء وتخزينها.

**ملاحظة:** يمكن تحقيق ذلك من خلال إزالة العظام الحادة من الأغذية قبل وضعها في الأكياس، وعدم تعبئة اللحوم بتفريغ الهواء وعظامها بداخلها، ويجب كذلك تخزين الأكياس بعيدًا عن الأجسام الحادة.

1.5.3.2.3.3 يجب تطهير ماكينة تعبئة الأغذية الجاهزة للأكل بتفريغ الهواء قبل استخدامها وبعده.

1.5.3.2.3.4 يجب استخدام التعبئة بتفريغ الهواء مع الأغذية غير المطهورة الطازجة أو المطهورة للتو فقط، وينبغي أن تعبأ الأغذية غير المطهورة بتفريغ الهواء في يوم استلامها، وقتما أمكن، وكذلك تعبئة الأغذية المطهورة في يوم طهيها.

1.5.3.2.3.5 يجب تبريد الأغذية الساخنة في جهاز التبريد السريع قبل تعبئتها بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.6 يجب التحقق من غلق الأقفال بعد التعبئة للتأكد من عدم وجود أقفال مفتوحة أو تسريب.

1.5.3.2.3.7 يجب وضع ملصقات على كل الأغذية المُعبأة بتفريغ الهواء تحمل اسم المنتج الغذائي وتاريخ التعبئة بتفريغ الهواء وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويتعين على مُشغّل المنشأة الغذائية الرجوع إلى المواصفة 2013 GSO 150 (الجزأين الأول والثاني) للاطلاع على توجيهات بشأن مدة صلاحية المنتجات.

**ملاحظة:** لا يُسمح بتعبئة الأغذية بتفريغ الهواء أكثر من مرة.

1.5.3.2.3.8 يجب إجراء صيانة سنوية لماكينات التعبئة بتفريغ الهواء.

1.5.3.2.3.9 لا يُسمح باستخدام ماكينة التعبئة بتفريغ الهواء إلا للعاملين المُدرَّبين على هذه العملية.

1.5.3.2.3.10 يجب توثيق إجراءات التشغيل والتنظيف ووضعها على الماكينة.

1.5.3.2.3.11 يجب استخدام الأكياس المعتمدة ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء فقط.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح

باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يجب على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنوياً للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يجب على المنشآت الغذائية دائماً اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفيرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي تقليب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

- 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.
- 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.
- 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.
- يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهوًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوه.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوه أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي تقليب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقَطَّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة. عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهية المراد حفظها في الثلجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أُعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعَدَّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الطويات في صوانٍ أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** يرجى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر معد للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنِّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).  
ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.  
**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أُعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبت تحقيق ذلك.  
**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

### 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تتم عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

**1.5.7.5** يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

**1.5.8.1** تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن مُعدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة؛ إن توفرت.

**1.5.8.2** إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو الثلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعلبة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنّعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

**1.5.9.1.1** عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

**1.5.9.1.2** يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير مُعدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها؛ إلا إذا كانت الأغذية مغلقة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

**1.5.9.1.3** عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

**1.5.9.1.4** يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.5** يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

**1.5.9.1.6** يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

**1.5.9.1.7** في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

**1.5.9.1.8** عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض؛ للتأكد من إزالة أيّ أغذية تلوثت بفعل أحد العملاء أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلاً من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

**1.5.9.3.1** عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

**1.5.9.3.2** يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك معدّاً من الماء الصالح للشرب.



## 1.5.10 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

- ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء. يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.
- (أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة للمعدات حيثما توفرت.
- (ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.
- (ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.
- (د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.
- (هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.
- (و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.
- (ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خُلبت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

- (ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقًا للإجراءات الداخلية؛

**ملاحظة 3:** ترحى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفاظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.11 أحكام التقديم – إلزامي

- 1.5.11.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.
- 1.5.11.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.
- 1.5.11.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.
- 1.5.11.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.12 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.12.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.12.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآتية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.12.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.12.1.3 يجب ضبط الثلجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.12.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يجب أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض، وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهات التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

### 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازاً واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تتم من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة؛ إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يجب أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.8.3.1.2 يوصى الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى يستلمها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.]

1.8.3.1.3 يوصى الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

#### 1.8.3.1.4 يوصى الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.8.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يوصى استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يوصى باستهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.8.3.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.8.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.8.3.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

### 1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

يجب أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

### 1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يجب أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له مواصلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل مواصلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الرقابية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من هيئة قانونية.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى لبعض مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايير الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.



- ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني – إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

- أ) إبلاغ الجهات المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.
- ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم – اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعنيين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

(ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.

(د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.

(هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولّد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.

(و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغّل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغّل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغّل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، وبجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغّل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفايات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

### 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) – اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛ [1].

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يوصى إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يوصى على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطراً كبيراً على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

- ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.
- د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.
- هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.
- و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.
- ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.
- ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

- يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:
- أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.
- ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.
- ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.
- د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.

- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أيّ مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.



### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فيوصى للمنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولة التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيوصى تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعمامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

(أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة

(ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيوصى التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل للأغذية غير المطهوه، فيوصى التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفراغات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها – إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها – اختياري

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايير ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد – يُحضّر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان – يُحضّر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبّل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟



### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما – اختياري

**3.7.3.1** يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويوصى وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير – إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

**3.8.1.1** يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

- (أ) إزالة أي مخلفات.
- (ب) التنظيف باستخدام منظف.
- ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرغاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.
- (ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

**3.8.1.2** في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل- إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

- (أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.
- (ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.
- (ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.
- (د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.
- (هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.
- (و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.
- ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

#### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلجات أو المجمدات وفتحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير- بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، يوصى إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، يوصى نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توشي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

## 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

## 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغل المنشأة الغذائية، فإن مشغل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهات التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

### 3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

- (أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلاع هذه الإصلاحات بمادة واقية.
  - (ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.
  - (ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.
- ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- (أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- (ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- (ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- (د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- (هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة الآفات:

- (أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيماويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- (ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- (ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- (د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجنب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادبة بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

**3.9.2.1** يوصى لمشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.9.2.2** يوصى أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

- أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- ب) اسم الفني المسؤول.
- ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسبانته عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردين حَسَنِي السمعة المعتمدين من الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو المورد أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارباتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من المورد عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى لمشغّل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.



## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** يوصى حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية يوصى لمشغل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يوصى على مشغل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يوصى طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

ملاحظة 1: يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

ملاحظة 2: ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

- (1) الكرفس.
- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.

- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظافة الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

يوصى للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون – إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يوصى أن تقوم الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء الاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يوصى للإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى لجميع الموظفين ما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.



**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يوصى للإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب الموثّقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** تَرجى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. تَرجى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقاً بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستَندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريباً كافياً.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهات الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية، أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

**5.9.1.4** يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيّ في الحالات التالية:  
أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدّ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.  
ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدّ مؤكد أو أن يتعرض له.  
ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخِصت إصابته بمرض معدّ.

**5.9.1.5** إذا كان موظف تناول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تناول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.  
**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

**5.9.1.6** يجب على موظفي تناول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تناول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.  
**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تناول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.  
**ملاحظة:** بإمكان موظفي تناول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

**5.9.3.1** يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.9.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تناول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

5.9.5.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

5.9.6.1 يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

5.9.6.2 يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.  
هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

ملاحظة 1: تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

ملاحظة 2: يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلاً من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم وافي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

5.9.6.3 للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

5.9.6.4 يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

5.9.7.1 عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

5.9.7.2 لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثم التلوث بها.

#### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سببًا فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبَيِّض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظرًا إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف البخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيدًا عند الانتهاء من التنظيف.



## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

ملاحظة 1: عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يُشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

ملاحظة 2: فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى لمشغل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقيق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يجب على مشغل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغّل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 يوصى للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

ملاحظة 1: من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

ملاحظة 2: ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.

- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أثناء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** يوصى للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يوصى الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

- 6.8.1** يوصى للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.
- ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:
- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفيتش من الجهات التنظيمية.
  - ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
  - ج) تعقيبات العملاء والزملاء.
  - د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
  - هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.



## ملحق A1 - سجلات الصيانة

التوقع	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ الإبلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.



## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.



## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	الت وق يع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء فى معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نقد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(اكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظام الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A8 - جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميًا، أسبوعيًا، شهريًا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.



## ملحق A9 - سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

اسم الموظف		تاريخ البدء
التدريب السابقة المكتملة ذات الصلة	التاريخ	النتيجة/الدرجة

التدريب المكتملة	التاريخ	توقيع الموظف	توقيع المدرب

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقًا للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائمًا من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائمًا، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخير مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبدًا فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئًا خاطئًا، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تمامًا.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقًا على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.





# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – مطاعم الخدمة السريعة



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
18	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
18	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
20	1.2.5 مرافق التنظيف
20	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
21	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
21	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
26	1.3.4 الغاز
26	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
26	1.3.5 نظام السباكة
26	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
26	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
26	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
27	1.3.7 النفايات
29	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
29	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
30	1.3.10 التهوية - إلزامي
31	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
31	1.3.12 أحواض غسل الأيدي

31	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
32	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
33	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
33	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
34	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
35	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
36	1.4.6 مواد التزييت - إلزامي
36	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
36	1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي
37	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.5.3 أحكام التحضير
40	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
41	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
44	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة - إلزامي
46	1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة
46	1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
46	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
46	1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية - إلزامي
47	1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائع الأغذية المتجولين
47	1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
47	1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
47	1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
47	1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
49	1.8.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
49	1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري
50	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
50	النطاق
50	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
50	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
50	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
51	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
51	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء
51	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
54	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

- 54 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
- 54 2.7 أمن المعلومات - اختياري
- 55 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
- 55 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
- 55 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
- 55 2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
- 56 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
- 56 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
- 56 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
- 57 الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
- 57 النطاق
- 57 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
- 57 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
- 59 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
- 59 3.2 إدارة مسببات الحساسية
- 59 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
- 61 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
- 62 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
- 63 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
- 63 3.6 التلوث الميكروبيولوجي
- 63 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
- 67 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
- 67 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
- 67 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
- 68 3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
- 70 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
- 70 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
- 71 3.8.2 التنظيف الشامل
- 71 3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
- 72 3.8.2.2 3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة،  
ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
- 73 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
- 73 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
- 73 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
- 74 3.9 إدارة الآفات
- 74 3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
- 77 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي
- 77 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة
- 78 3.12 حماية الأغذية - اختياري

78	3.13 الغش الغذائي
80	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
80	النطاق
80	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
81	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
81	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
81	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
81	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
84	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
85	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
85	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
86	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
87	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
88	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
89	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
89	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
89	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
90	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
95	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
95	النطاق
95	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
95	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
96	6.3 برنامج المراقبة البيئية
96	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
96	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
96	6.5 التحليل والتقييم- اختياري
97	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي
98	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
99	ملحق A1 - سجلات الصيانة

100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A8 - جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
108	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفوها مشغلو الأعمال الغذائية لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة بمشغلين محددين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **مطاعم الخدمة السريعة**، والتي توصف بأنها:

**المطاعم التي تقدم الطعام مع التركيز على السرعة والراحة. كما أنه يوجد خيار تناول الطعام داخل المنشأة الغذائية، كما يوفر استلام الطلبات الخارجية و/ خدمة السيارات.**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محوراً أساسياً لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصدوبة بنقاط عديدة تمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وحب الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلمسم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.
زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامساً للسطح.



وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.	<b>التلوث</b>
إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.	<b>زمن/درجة حرارة الطهي</b>
أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.	<b>تدابير الرقابة</b>
درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.	<b>درجة الحرارة الداخلية</b>
الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.	<b>الإجراء التصحيحي</b>
نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.	<b>نقاط التحكم الحرجة</b>
قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.	<b>الحدود الحرجة</b>
يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.	<b>التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)</b>
يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.	<b>التلوث الخلطي</b>
هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.	<b>منطقة الخطر</b>
يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطراً بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.	<b>التاريخ</b>
عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.	<b>المنظفات</b>
عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.	<b>التطهير</b>
أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفيتش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.	<b>أنظمة الصرف</b>
إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.	<b>وحدة صق الحشرات الكهربائية</b>
برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.	<b>المراقبة البيئية</b>

تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية
عملية تدقيق تجربتها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.	عمليات التدقيق الخارجي
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.	ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً
إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.	ما يرد أولاً يُصرف أولاً
أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.	الغذاء
أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.	المنشأة الغذائية
هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح .xxxx.	إدارة الرقابة على الغذاء
هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.	مشغل المنشأة الغذائية
هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.	حماية الأغذية
يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.	الغش الغذائي
طاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.	طاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء
أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.	موظف تداول الأغذية
التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.	نظام الأغذية
تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.	الأغذية الضارة بالصحة
وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.	فحص سلامة الغذاء
مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.	مجلد الامتثال لسلامة الغذاء
هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.	ثقافة سلامة الغذاء

نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدي.
عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.

البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيرًا ما يشار إليها أيضًا باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجدول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعبّدة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.
الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.

الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقّمات على منظفات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهورة، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهورة. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.
الأغذية غير الصالحة للاستهلاك	مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات، فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.

- الالتزام بسلامة الغذاء بدءًا من وصول الأغذية وحتى تقديمها من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكल المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها، بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق، في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث سوى بقدر ضئيل.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكدف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- أ) مناسبة الأنشطة التي تلي الأغراض المقصودة من المنشأة.
- ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تجرى فيها إلا أنشطة تداول الأغذية. ملاحظة: ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- هـ) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بالتنظيف بفعالية.
- و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة والأوساخ وغيرها من الملوثات.
- ز) منع دخول الآفات وإيوائها داخل المباني أو خارجها.
- ح) توفير بيئة آمنة للعاملين، والعملاء حيثما ينطبق.

1.2.1.2 يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشييدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:



- (أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- (ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- (ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- (د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- (هـ) لا تحتوي على مخابئ تأوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- (أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- (ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأيّ خطوط أخرى.
- (ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### 1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري

يوصى تخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسيّر عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني لتقلل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

- يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
  - ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
  - د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يوصى أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحني ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يوصى أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.

- أ) بلاط تيرازو.
- ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.
- ج) أرضيات الراتينج المصبوب.
- د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).
- هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يوصى أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.

## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية – إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

## 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 يوصى أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 يوصى أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريبًا (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضًا، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 يوصى بتركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، وكذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والتتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

(أ) ألواح السيراميك.

(ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.

(ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.

(د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.

(هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 يوصى أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والتتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدرًا للتلوث نظرًا إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

1.2.3.2.5 يوصى أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلا ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) في حالة جيدة.
- (ب) سهلة التنظيف.
- (ج) ملساء وغير مسامية.
- (د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

يوصى أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

**1.2.5.1.3** يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

يوصي بتوفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

### 1.2.6 الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدرج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- 1) واقعة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية؛ حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - 2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

### 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

#### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

**1.2.7.1.1** يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

**1.2.7.1.2** في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

**1.2.7.1.3** يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

- (أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
- (ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
- (ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.  
(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه، للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

## 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالقيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم ومعداتهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلَّاقات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

يوصى أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطراً بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيداً عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات - إلزامي

- يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعاً من دخول الآفات من خلال توفير:
- مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.
  - أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.
  - شبكة سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.
  - شبكة سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.
  - أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.
  - شبكة سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)؛ وخاصة إذا كان فتح النوافذ قد يسهل دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

- تنظيف الأغذية.
- إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).
- استخدامه في وصفات الطعام.
- إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.
- تنظيف معدات الأغذية.
- تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.
- غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

## 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

## 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجها لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائية أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشفط الخلفي عند نقطة التوزيع.



**1.3.2.1.2** يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائلة والفتحات، وللوماية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

**1.3.2.1.3** يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يوصى أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث؛ إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بالآلا تزيد الفترة الفصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي

**1.3.3.1** يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

**1.3.3.2** لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

**1.3.3.3** يجب عدم فتح أبواب الثلاجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

**1.3.3.4** يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

**1.3.3.5** يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، يوصى أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، يوصى أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، يوصى بتركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.

## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، يوصى أن تكون مصمّمة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتبو قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

**1.3.6.2.2** عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، يوصى ألا تصبج البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

**1.3.6.2.3** يوصى بتصميم نظام الصرف وتركيبه؛ بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

**1.3.6.2.4** يوصى بتوفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة، ويؤدي وظائفه كاملة، ويوصى بتجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

**1.3.6.2.5** عند فتح إحدى حجيرات التفتيش يوصى بإخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

**1.3.6.2.6** يوصى أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، ويوصى بتوفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

**1.3.7.1.1** يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرض المبنى أو المنتجات الغذائية لأي تلوث محتمل.

**1.3.7.1.2** يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.
- (ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، وتسهل إزالتها لتفريغها.
- (ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.
- (د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء؛
- (هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

**1.3.7.1.3** عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

**1.3.7.1.4** يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

**1.3.7.1.5** يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة؛ بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

**1.3.7.1.6** تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى إزالة النفايات أولاً بأول، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

(ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

(ج)

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيدًا عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

## 1.3.7.2 النفايات – اختياري

**1.3.7.2.1** يوصى بالحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

### 1.3.7.2.2 يوصى لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

- أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.
- ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

## 1.3.8 مصافي الدهون – إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تجرى في المنشأة.

1.3.8.1 إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلي اشتراطات الهيئة التنظيمية لشركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة النفايات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

1.3.8.2 يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يجري إفراغها بانتظام.

1.3.8.3 بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

## 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

- أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.
- ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.
- ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- (1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.

2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه؛

3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:  
(أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

(ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.
- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمراوح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكثف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

1.3.10.3 يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

1.3.10.4 إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

1.3.10.5 تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

1.3.11.1 يوصى بتركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

1.3.11.2 يوصى ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

1.3.11.3 يوصى أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكثف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

### 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

#### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

(أ) توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.

(ب) توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية): تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.

(ج) تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.

(د) تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.

(هـ) توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

يوصى أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

يوصى بتوفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تُجرى في المنشأة.

### 1.3.13 مرافق غسل المعدات – إلزامي

#### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدات دون فوها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

#### 1.3.13.2 غسل المعدات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.



### 1.3.13.3 غسل الأطباق آلياً

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).  
**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آلياً بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).  
**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء؛ حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيي لوناً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
- معدّة للتنظيف العميق.

ج) مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.

د) ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.

**ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.

**ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

أ) التلجّات والمجمّات ووحدات العرض ومناطق العمل.

ب) المعدات والأدوات.

ج) أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

**1.4.1.4** يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

**1.4.1.5** يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.

## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

**1.4.2.1** يوصى وضع المعدات بطريقة تضمن:

أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.

ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.

ج) فحصها بسهولة.

د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.

هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.

و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

**1.4.2.2** بالإضافة إلى ذلك، يوصى أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنّعة.

**1.4.2.3** يوصى بتخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلاسل (الدرج) المفتوحة أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكتف.

**1.4.2.4** يوصى أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

**1.4.2.5** إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:  
(أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.  
(ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

### 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:  
(أ) منظمة وفي حالة جيدة.  
(ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

### 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يوصى بتطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- (أ) قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
- (ب) اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
- (ج) وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.

**ملاحظة 2:** ترحى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

### 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، يوصى التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيداً.

**1.4.5.2** يوصى عند إجراء إصلاحات مؤقتة ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، ويوصى بطلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يوصى أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويشتمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، وأن تكون الصيانة

ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويوصى بتدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

#### 1.4.6 مواد التزيت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزيت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقاً للمواصفة ISO 21469.

### 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

#### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية - إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

- أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.
- ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.
- ج) سليمة التعبئة.
- ملاحظة: لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.
- د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.
- هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

ملاحظة: يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلاجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

## 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

1.5.2.1.2 يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات و مواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

1.5.2.1.3 يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكّن من التنظيف الفعال.
- ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

### 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

1.5.2.2.1 يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

1.5.2.2.2 لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

1.5.2.2.3 يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

### 1.5.2.3 تخزين الأغذية

1.5.2.3.1 يجب توفير عوامل أو أرشف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

1.5.2.3.2 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

1.5.2.3.3 يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

1.5.2.3.4 تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

1.5.2.3.5 يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

1.5.2.3.6 ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

1.5.2.3.7 يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

1.5.2.3.8 يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

1.5.2.3.9 يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفصل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أغطية مخصصة للأغذية.

1.5.2.3.10 يجب وضع ملصقات على الأغذية المفرغة في علب ذات أغطية أو أي حاويات أخرى.

1.5.2.3.11 عندما تقدم منشأة غذائية بياناتًا تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يُخزّن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملامسًا له.

1.5.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.5.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.5.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحيانًا أقل بكثير نظرًا إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يومًا"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثًا عن علامات تلف.

1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- (أ) نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- (ب) وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقًا على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- (ج) تجنب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- (د) عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصمّمة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها؛ للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

1.5.3.1.2 يجب تطبيق إجراءات فعّالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترحى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهّوة.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

1.5.3.1.3 يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهّوة، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

1.5.3.1.4 عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والسلطات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كلياً حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

1.5.3.1.5 تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهّوة والأغذية المطهّوة.

1.5.3.1.6 عند تناول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهّوة، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكلٍ منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المُخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهّوة على الفور.

### 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

#### 1.5.3.2.1 عام

1.5.3.2.1.1 يوصى بتوفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والسلطات.



**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المقطعة والمطهورة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** ينبغي الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

**1.5.3.2.1.3** عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهوه والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

**1.5.4.1.1** يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

**1.5.4.1.2** يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

**1.5.4.1.3** عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته، وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

**1.5.4.1.4** يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

**1.5.4.2.2** يجب على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع

هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

### 1.5.4.2.3 يجب على المنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنعة في حال توفرها.

**ملاحظة:** يربح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.

تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أي قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

• 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.

• 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.

• 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.

• يجب طهي الكبد جيدًا وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهوءًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوءة.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوءة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن) بشرط أن يكون سطحها مصدومًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُفرد قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلًا من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد الثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

1.5.5.1 يجب تبريد الأغذية المطهوه المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

1.5.5.2 يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

1.5.5.3 عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إطلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

1.5.5.4 يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وفقاً للإجراءات الداخلية، مع تأكيد أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكوناً في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي قلب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونة).

(ط) وضع الأغذية في الثلاجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلاجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلاجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

1.5.6.1.1 عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

1.5.6.1.2 يجب تناول الأغذية التي أُعيد تسخينها فوراً أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

1.5.6.1.3 يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أُعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

### 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

توصى المنشآت الغذائية بالاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعالة لتثبيت تحقيق ذلك.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد، ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية، وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل الثلجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن معدة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل ووضعها في الجزء السفلي من الثلجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المتلجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 حفظ الأغذية ساخنة – إلزامي

**ملاحظة 1:** إن عدم الحفاظ على سخونة الأغذية الساخنة حتى تقديمها إلى العميل يمثل خطرًا يهدد سلامة الغذاء.

يجب تطبيق الإجراءات التالية للحفاظ على درجات الحرارة وإبقاء الأغذية ساخنة، وإذا لم يكن لدى المنشأة معدات لحفظ الأغذية ساخنة، فيجب تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري.

(أ) يجب استخدام المعدات المناسبة لحفظ الأغذية ساخنة في أثناء التقديم، مع اتباع تعليمات الشركة المصنعة للمعدات حيثما توفرت.

(ب) يجب فحص المعدات بانتظام للتأكد من عملها بفعالية.

(ج) يجب التأكد من وصول المعدات إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل وضع أي أغذية داخلها.

(د) يجب طهي الأغذية النيئة جيدًا حتى تصل درجة حرارتها إلى 75 درجة مئوية أو أعلى قبل وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة أو عرضها.

(هـ) يجب أن تُحفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية، وفي حال انخفاض درجة الحرارة عن 60 درجة مئوية، فيجب استهلاك الأغذية خلال ساعتين أو التخلص منها.

(و) تجب إعادة تسخين الأغذية التي لم تُستهلك خلال ساعتين، ولكن لم تقل درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية حتى تصبح شديدة السخونة ووضعها مجددًا في معدات حفظ الأغذية الساخنة (لا يجوز القيام بذلك سوى مرة واحدة)، أو تبريدها بأقصى سرعة ممكنة حتى تصل إلى 5 درجات مئوية أو أقل.

(ز) إذا أُخرجت الأغذية من معدات حفظ الأغذية الساخنة لعرضها، فيجب ألا تُخلط بالأغذية المعروضة بالفعل.

**ملاحظة 2:** إذا خلطت الأغذية فقد يؤدي ذلك إلى بقاء الأغذية الأقدم في الخارج أكثر من المدة الآمنة لبقائها.

ح) يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات تثبت الإدارة الجيدة لمعدات حفظ الأغذية الساخنة وفقاً للإجراءات الداخلية.

**ملاحظة 3:** يرجى مراجعة الملحق 5 للاطلاع على سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة.

## 1.5.10 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.10.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.10.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.10.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.10.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يوصى أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 مياه الشرب والمشروبات المعبأة من ماكينات الخدمة الذاتية – إلزامي

1.7.1 لتجنب التلامس بين الأوعية والماكينة، يجب أن تكون وحدة التوزيع مصممة لمنع ملامسة ذراع أو آلية التشغيل أو رأس التعبئة لحافة الفنجان أو الكوب الملامسة للشفاه عند ملئه.

1.7.2 يجب أن تتضمن ماكينات المشروبات التي تحتوي على معدات صنع المياه الغازية جهازًا واقياً لمنع التدفق العكسي والشفط الخلفي (صمام لا رجعي)؛ لمنع رجوع المشروبات الغازية إلى المواسير النحاسية للإمداد بالمياه.

1.7.3 يجب تنظيف موزّعات مياه الشرب وتعقيمها بالمعدل الذي حددته الشركة المصنّعة لمنع حدوث أي تلوث ميكروبي.

## 1.8 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.8.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.8.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.8.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

ملاحظة: تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تتم من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.8.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.8.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.8.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يوصى أن يوفر مشغّل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.8.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.8.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.8.3.1.1 في حال قيام مشغّل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.8.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى باستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

**1.8.3.1.3** يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

**1.8.3.1.4** يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.
- (ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.
- (ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

**1.8.3.1.5** عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.8.3.1.6** عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

**1.8.3.1.7** يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

**1.8.3.1.8** يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

**1.8.3.1.9** يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

## **1.8.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – اختياري**

يوصى أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.



## 1.8.5 التواصل بين مشغّل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يوصى أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكاوى أو مشكلات في التوصيل.

## 1.8.6 تدابير سلامة المنتجات - اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، يوصى اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يوصى إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يوصى بوضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يوصى سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يوصى مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يوصى أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

### 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

#### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

## 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تُعد أولى خطوات إنشاء نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. ويوصى أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

**2.3.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

**2.3.2** يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بتمامًا بضمان استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

**2.4.1.1** يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

**2.4.1.2** يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.
- ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

**2.4.1.3** لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

## 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

يوصى لمشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
- 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.
  - 2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
  - 3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
  - 4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.

- ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقْتضاء.
- ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

(أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.

(ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها - وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربين وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، ويوصى التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

2.6.2 إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيوصى إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات - اختياري

يوصى أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء -

#### اختياري

يوصى وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

- (أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).
- (ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).
- (ج) تعطلُّ المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.
- (د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).
- (هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).
- (و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

- (أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.
- (ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.
- (ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصة المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- (د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- (هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- (و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل حلول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

يوصى بتطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولاً. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولاً يُصرف أولاً" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.



## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفائات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.

## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دوليًا يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

- (أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.
- (ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.
- (ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)
- (د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.
- (هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقًا للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنويًا على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صورًا -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تُجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلاحيته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

(أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.

(ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص، أو علامة مميزة، أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.

- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغّل المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب)، أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيوصى بتوفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالٍ" من مسببات حساسية محددة ("خالٍ من الجوز" على سبيل المثال)، فتوصى المنشأة الغذائية بالتأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاولات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 يوصى أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية باتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو اطلّعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على حالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي – إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى الموردّ أو يُنخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

### 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

#### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

##### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.

- ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغذية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامّة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة البند 1.4.1 لمزيد من المعلومات.

### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.



#### 3.6.1.4 إذابة

يجب ألا تتساقط قطرات من الأغذية التي تجري إذابتها أو فك تجميدها فوق الأغذية الأخرى وتلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهوه.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيداً لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### 3.6.1.7 التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فوراً بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يجب ألا يُعاد استخدام الأغذية التي سبق شراؤها وإعادتها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظّف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.

## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يوصى باستخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يوصى بغسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيوصى غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلجات ومجمّادات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 يوصى بحفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 يوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعياري هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعيارية ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يوصى بتحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين -1 درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَل حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- (أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
- (ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
- (ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
- (د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
- (هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
- (و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
- (ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
- (ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
- (ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.

**ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- (أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- (ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- (ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- (د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- (هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- (و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- (ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، يوصى مشغل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يوصى بإجرائها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجرائها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بإجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ووضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المعدّدة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل لإجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** يرجى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

## 3.8.1 تنظيف المركبات – إلزامي

ملاحظة: تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

(أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فرغًا يدويًا باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل – إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلاجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير - بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري - اختياري

3.8.2.2.1 يوصى أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، يوصى بإجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 يوصى تنظيف الثلاجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلاجة، يوصى بنقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.



## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توقي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يوصى أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكّد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.

3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوفاً ومُدَارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوفاً ومُدَارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

**3.9.1.1.1** يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

**3.9.1.1.2** عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

**3.9.1.1.3** عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

**3.9.1.2.1** لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

**3.9.1.2.2** يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

(أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.

(ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.

ج) فحص التوريدات بحثاً عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.

**ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- تجب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يومياً، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

**3.9.1.4.1** في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة الآفات:

- يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
- يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.

**ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.

- يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقاً فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.

- يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادية بدلاً من استخدام الكيمويات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغّل المنشأة الغذائية.

### **3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات**

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### **3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات**

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيدًا عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

3.9.2.1 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

3.9.2.2 يجب أن تشتمل الوثائق على ما يلي:

- (أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- (ب) اسم الفني المسؤول.
- (ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- (د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- (هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- (و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغّل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغّل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مهى القطط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة - إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردّين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغّل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو الموردّ أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهوه طهوًّا خفيفًا (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكارياتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من الموردّ عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصمّمة للاستخدام في تحضير الأغذية.

## 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتحديد مواصفات المنتجات للموردين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغّل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فيوصى بالنظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لمورديه استبيان ضمان الموردين، ويوصى مشغّل المنشأة الغذائية بالاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

3.12.1 لحماية المنشأة الغذائية يوصى مشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف، أو المتعهدين، أو الموظفين المؤقتين، أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

3.12.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي - اختياري

عند الحاجة، يوصى بطلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يوصى مشغل المنشأة الغذائية بالاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

4.1.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلي المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

4.1.2.2 إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

4.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.



**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يوصى أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – إلزامي

**4.3.1.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تفتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

**4.3.1.2** يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

**4.3.1.3** يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

**4.3.1.4** يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية 9:2013 GSO بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
  - (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
  - (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:
- (1) الكرفس.

- (2) الغلوتين.
- (3) القشريات.
- (4) البيض.
- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.

- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.

**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- (2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- (3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

توصى الإدارة العليا للمنشأة الغذائية ببيان فعالية إدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- (1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترجى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.

- (2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.

- (3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.

- (4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى بالاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بتوفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 توصى الإدارة العليا بإسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

يوصى أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 توصى الإدارة العليا بالتأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

5.4.3 يوصى أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:

أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.

ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.

ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.

د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدّد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

5.5.1 يوصى بتعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:

أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.

ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.

ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 يوصى جميع الموظفين بما يلي:

أ) معرفة مسؤولياتهم.

ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.

ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.

د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.

هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.

و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.

ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يوصى الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** توصى الإدارة العليا بالاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يوصى الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** يوصى بتطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.

**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.

**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤتقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكيد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يوصى أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يوصى أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يوصى أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريباً كافياً.



## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المتوقعة منهم أداؤها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى، والقىء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

5.9.1.4 يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيٍّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معديّ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معديّ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص شخصت إصابته بمرض معديّ.

5.9.1.5 إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معديّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

5.9.1.6 يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

5.9.1.7 يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضنة العديد من أنواع العدوى.

5.9.1.8 يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

5.9.3.1 يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

5.9.3.2 يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطراً على الأغذية.

### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحياناً بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلاً عن غسل الأيدي بفعالية.

5.9.5.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

**5.9.6.1** يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

**5.9.6.2** يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

- أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.
- ب) قبل تداول الأغذية.
- ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.
- د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.
- هـ) بعد استخدام دورة المياه.
- و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.
- ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.
- ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.
- ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.
- ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.
- ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال، أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.
- ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.
- م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

- أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.
- ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.
- ج) شطف اليدين.
- د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقمة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزال بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلاً من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم وافي من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام، أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سبباً فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المُبيض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظراً إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمادات، والتأكد من غسل اليدين جيداً عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

#### 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

- التحقيق في كيفية حدوثها.
- مراجعة العمليات الحالية وتعديلها - إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يوصى مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

### 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يوصى أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:  
أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، يوصى بتقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.



## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يوصى بتقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

6.7.2.1 توصى المنشأة الغذائية بإجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحتفظ بها من عمليات التدقيق السابقة.
- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حيادياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أنحاء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

6.7.2.2 توصى الإدارة العليا باستخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغّل المنشأة الغذائية، ومتى حُدثت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

6.7.2.3 في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

### 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

6.8.1 توصى للإدارة العليا بالتأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.

ولتحقيق ذلك يوصى لمشغّل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:

أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفتيش من الجهات التنظيمية.

ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للتطبيق.

ج) تعقيبات العملاء والزملاء.

د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.

هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

6.8.2 واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، يوصى مشغّل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (يرجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.

## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم الترخيص	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6- بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة، والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ



## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.



## ملحق - 9A سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزمٌ باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقاً للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائماً من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائماً، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخبر مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبداً فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئاً خاطئاً، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجهازية للأكل يجري بشكل منفصل تماماً.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقاً على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.



# قطاع الأغذية والمشروبات الدليل الفني لسلامة الأغذية – مطاعم المأكولات التقليدية



## المحتوى

7	المقدمة
8	مسرد المصطلحات
15	الفصل الأول: مباني الأغذية ومعداتها وأدواتها
15	1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:
15	1.1 مباني الأغذية
16	1.2 الاشتراطات الهيكلية
16	1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) - إلزامي
17	1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) - اختياري
18	1.2.2 الأرضيات
18	1.2.2.1 الأرضيات - إلزامي
19	1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية
19	1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي
20	1.2.4 الأسقف
20	1.2.4.1 الأسقف - إلزامي
21	1.2.5 مرافق التنظيف
21	1.2.5.1 مرافق التنظيف - إلزامي
21	1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) - إلزامي
22	1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس
22	1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس - إلزامي
23	1.2.9 الفتحات - إلزامي
23	1.3 المرافق والمنشآت
23	1.3.1 الماء- إلزامي
24	1.3.2 الثلج
24	1.3.2.1 الثلج - إلزامي
25	1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي
26	1.3.4 الغاز
26	1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز - إلزامي
26	1.3.5 نظام السباكة
26	1.3.5.1 نظام السباكة - إلزامي
27	1.3.6 نظام الصرف وتصميمه
27	1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه - إلزامي
28	1.3.7 النفايات
29	1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي
30	1.3.9 الإضاءة - إلزامي
30	1.3.10 التهوية - إلزامي



31	1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري
32	1.3.12 أحواض غسل الأيدي
32	1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي - إلزامي
33	1.3.13 مرافق غسل المعدات - إلزامي
34	1.4 تصميم المعدات وصيانتها
34	1.4.1 تصميم المعدات - إلزامي
35	1.4.2 موقع المعدات - اختياري
35	1.4.3 صيانة المعدات - إلزامي
36	1.4.6 مواد التزيت - إلزامي
37	1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها
37	1.5.1 أحكام استلام الأغذية- إلزامي
37	1.5.2 أحكام التخزين - إلزامي
40	1.5.3 أحكام التحضير
40	1.5.3.1 أحكام التحضير - إلزامي
42	1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي
43	1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة - إلزامي
44	1.5.6 إعادة التسخين
44	1.5.6.1 إعادة التسخين - إلزامي
45	1.5.7 تجميد الأغذية - إلزامي
45	1.5.8 إذابة تجميد الأغذية - إلزامي
46	1.5.9 أحكام العرض - إلزامي
46	1.5.9.1 عام
47	1.5.10 أحكام التقديم - إلزامي
48	1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة
48	1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة - إلزامي
48	1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة - إلزامي
49	1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبأئعي الأغذية المتجولين
49	1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية
49	1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية - إلزامي
49	1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات
49	1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - إلزامي
50	1.7.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري
52	الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها
52	النطاق
52	2.1 التسجيل القانوني - إلزامي
53	2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء
53	2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - إلزامي
53	2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام - إلزامي
54	2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

54	2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء - إلزامي
55	2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي
55	2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاواهم - اختياري
56	2.7 أمن المعلومات - اختياري
56	2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء
56	2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - إلزامي
56	2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء - اختياري
57	2.9 التتبع والاستدعاء - إلزامي
57	2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به
57	2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - إلزامي
57	2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به - اختياري
58	الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها
58	النطاق
58	3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء
58	3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية - إلزامي
60	3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية - اختياري
60	3.2 إدارة مسببات الحساسية
60	3.2.1 إدارة مسببات الحساسية - إلزامي
62	3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية - إلزامي
63	3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري
64	3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي
65	3.6 التلوث الميكروبيولوجي
65	3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي - إلزامي
68	3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها
68	3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها
68	3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي
69	3.7.2 فحوصات التشغيل - إلزامي
71	3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري
71	3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي
72	3.8.2 التنظيف الشامل
72	3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي
73	3.8.2.2 ينبغي تنظيف الثلجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.
74	3.8.3 التنظيف المجدول والعميق
74	3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها - إلزامي
74	3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولة - إلزامي
75	3.9 إدارة الآفات
75	3.9.1 إدارة الآفات - إلزامي
77	3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

78	3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتركة
79	3.12 حماية الأغذية - اختياري
79	3.13 الغش الغذائي
80	الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها
80	النطاق
80	4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات
81	4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية - اختياري
81	4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)
81	4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - إلزامي
81	4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) - اختياري
83	5.1 التزام القيادة - إلزامي
84	5.2 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء - اختياري
84	5.3 إدارة الموارد
84	5.3.1 الإدارة والعاملون - إلزامي
84	5.3.2 الموارد الخارجية - اختياري
85	5.4 الأدوار والمسؤوليات - اختياري
85	5.5 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري
86	5.6 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي
87	5.7 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري
88	5.8 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي
89	5.9 النظافة الشخصية - إلزامي
89	5.9.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي
89	5.9.2 الإصابات - إلزامي
90	5.9.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي
95	الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه
95	النطاق
95	6.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة
95	6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي
96	6.3 برنامج المراقبة البيئية
96	6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي
96	يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.
96	6.5 التحليل والتقييم - اختياري
97	6.6 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

98	6.8 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري
99	ملحق A1 - سجلات الصيانة
100	ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية
101	ملحق A3 - سجل التبريد الآمن
102	ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية
103	ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة
104	ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة
105	ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها
106	ملحق A8 - جدول التنظيف
107	ملحق A9 - سجل تدريب العاملين
108	الملحق 2

## المقدمة

الأطعمة توفر لنا التغذية والطاقة التي نحتاجها للحفاظ على حياة صحية ونشطة. كما أن الطعام متنوع، ويأتي بأشكال عديدة، ومن عدد من المصادر. ومع ذلك، يجب أن يكون كل الطعام ذا نوعية جيدة وآمنة للاستهلاك. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي إنتاج جميع المواد الغذائية في المنشآت التي تلبى متطلبات واشتراطات الصحة والسلامة اللازمة لموظفيها.

يحدد هذا الكتيب المتطلبات التي يجب أن يستوفيه مشغلو الأعمال الغذائية؛ لضمان جودة وسلامة الأغذية التي ينتجونها، وكذلك سلامة ورفاهية موظفيهم. ومع ذلك، فإن قطاع الأغذية والمشروبات واسع النطاق، ويحتاج إلى تقسيمه للتأكد من أن المتطلبات المقدمة محددة وذات صلة ومشغلين محددتين. وعليه فإن هذا الدليل يتعلق بـ **مطاعم المأكولات التقليدية**، والتي توصف بأنها:

**المطاعم التي تقدم الأطعمة المحلية المستوحاة ثقافيًا من المطبخ السعودي التقليدي والقهوة السعودية والتمور. مصممة عادة بديكور محلي. مطاعم صغيرة، غالبًا ما تكون مملوكة للعائلات، وتقوم بإعداد الطعام من مكونات طازجة من مصادر محلية.**

يتم تقسيم المتطلبات إلى نوعين: إلزامي واختياري. جميع المتطلبات الإلزامية إجبارية، ويجب أن تكون محورًا أساسيًا لجميع مشغلي أعمال الأغذية. كما أن المتطلبات الاختيارية مصحوبة بنقاط عديدة تُمكن صاحب المنشأة من أن يدخل في فرصة تصنيف النجوم في حال ثبوت الاستيفاء؛ حتى يتمكن مشغلو أعمال الأغذية من التمييز بين أنفسهم للمنافسة كمنشأة آمنة وعالية الجودة.

## مسرد المصطلحات

المصطلح	المعنى
الموظفون التابعون لشركات التوظيف	أفراد ينضمون إلى القوة العاملة في المنشأة من خلال شركة توظيف خارجية، ويعملون لدى المنشأة بعقد مؤقت.
خدمة التجميع	شركة أو فرد يقوم بتوزيع المأكولات أو المشروبات أو نقلها من مكان إلى آخر.
مسببات الحساسية	بموجب لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56، تشمل المواد أو المنتجات الأربعة عشر التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل، والتي يجب تحديدها ووضع ملصقات عليها، الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح، والجاودار، والشعير، والشوفان، والحنطة، والكاموت)، والقشريات، والبيض، والأسماك، والفاصوليا السوداني، وفول الصويا، والحليب، والمكسرات (اللوز، أو البندق، أو الجوز، أو جوز البقان، أو الجوز البرازيلي، أو الفستق، أو المكاديميا، أو جوز كوينزلاند)، والكرفس، والخردل، والسلم، وثنائي أكسيد الكبريت والسلفيتات (بتركيزات أكثر من 10 ملجم/كجم أو 10 ملجم/لتر)، والترمس، والرخويات، ومنتجات جميع ما سبق.
درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
الاعتماد	العملية التي تفتتح من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
التجارة بين منشأتين	التبادل التجاري للمنتجات بين منشأتين.
متعهدو تقديم الطعام أو متعهدو تقديم الطعام إلى الجمهور	شركات متخصصة في تقديم الطعام تحضر فيها الأغذية في إطار عمل تجاري بحيث يكون جاهزاً للاستهلاك من قبل المستهلك النهائي.
شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
إدارة التغيير	طريقة منهجية تتولى قيادتها الإدارة العليا للمنشأة الغذائية من أجل التخطيط لإجراء التغيير وتنظيمه بما يضمن عدم تأثر سلامة الغذاء.
التنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
التنظيف أولاً بأول	عملية التنظيف المستمر بعد تحضير الأغذية لضمان الحفاظ على البيئة صحية قدر الإمكان.
تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
سلسلة التبريد	العملية المستخدمة للحفاظ على ظروف درجة الحرارة المثلى في أثناء نقل الأغذية وتخزينها وتداولها، بدءاً من الشركة المصنّعة وانتهاءً بتاجر التجزئة أو متعهد تقديم الطعام قبل أن يتسلمها المستهلك النهائي. وتُعد الممارسة الجيدة في هذه العملية أن تُحفظ الأغذية المبردة في درجات حرارة تتراوح بين 1 درجة مئوية و5 درجات مئوية.
المرض المعدى	الأمراض المعدية هي الأمراض التي يمكن أن تنتقل من شخص إلى آخر. وينص النظام على وجوب إبلاغ الجهة المحلية بأمراض معينة من فئة "الأمراض التي يجب الإبلاغ بها"، ومنها التسمم الغذائي، وفق لوائح الحماية الصحية (الإخطار) لعام 2010.

زمن التلامس	مقدار الوقت الذي يجب أن يظل المطهر خلاله ملامسًا للسطح.
التلوث	وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.
زمن/درجة حرارة الطهي	إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.
تدابير الرقابة	أي إجراء أو نشاط يمكن استخدامه لمنع خطر يهدد سلامة الغذاء أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول.
درجة الحرارة الداخلية	درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.
الإجراء التصحيحي	الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.
نقاط التحكم الحرجة	نقاط معينة في العملية يمكن أن يؤدي عدم التحكم في المخاطر التي تنطوي عليها إلى حدوث خطر غير مقبول يتمثل في الإصابة بالتسمم الغذائي أو التعرض للإصابة بسبب الأغذية.
الحدود الحرجة	قيمة التفاوت المطلقة التي يجب الوفاء بها في كل تدبير وقائي عند نقطة التحكم الحرجة، وتشير القيم الخارجة عن الحدود الحرجة إلى وجود انحراف يسفر عن منتج يُحتمل أن يكون غير آمن، لذا يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية حياله.
التلامس المتبادل (مع مسببات الحساسية)	يحدث التلامس المتبادل مع مسببات الحساسية عند تسرب أحدها دون قصد إلى أغذية أخرى لا يُفترض أن تحتوي على مسبب الحساسية هذا.
التلوث الخلطي	يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.
منطقة الخطر	هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 8 درجات مئوية و63 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.
التاريخ	يُستحسن استهلاكه قبل: علامة تاريخ تُستخدم للأغذية منخفضة المخاطر، لكنها لا تناسب الأغذية الجاهزة للأكل التي تحتوي على مكونات عالية المخاطر. ويشير ذلك التاريخ إلى جودة الأغذية وليس إلى سلامتها؛ فلا يعني تجاوزه أن الأغذية ستكون ضارة، لكنها قد تبدأ بفقدان نكهتها وقوامها. يُستخدم قبل: علامة تاريخ يلزم وضعها على الأغذية سريعة التلف بفعل الأحياء الدقيقة. وهذه الأغذية يجب ألا تُستهلك بعد هذا التاريخ؛ لأنها قد تشكل خطرًا بعدم سلامة الغذاء. وتُعد الأغذية التي تتجاوز تاريخ "يُستخدم قبل" غير آمنة حسبما ينص عليه النظام، ويجب عدم عرضها للبيع أو توزيعها.
المنظفات	عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.
التطهير	عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.
أنظمة الصرف	أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظامًا مغلقًا" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفريش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.
وحدة صعق الحشرات الكهربائية	إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.

المراقبة البيئية	برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.
انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية	تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.
عمليات التدقيق الخارجي	عملية تدقيق تجريها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.
ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً.
ما يرد أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.
الغذاء	أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والتلج.
المنشأة الغذائية	أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أم لا، وسواء أكانت عامة أم خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.
إدارة الرقابة على الغذاء	هي هيئة يشار إليها أحياناً باسم إدارة الرقابة على الغذاء yxxxxxxxxx. وبالنسبة إلى المسائل المتعلقة بالنظافة في مجال تقديم الطعام، ستكون الجهة المختصة xxxx، وتحمل xxxxxx مسؤولية قانونية لتطبيق لوائح xxxx.
مشغل المنشأة الغذائية	هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.
حماية الأغذية	هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادة في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.
الغش الغذائي	يحدث الغش الغذائي عند إجراء تغيير على طبيعة المواد الغذائية عن طريق استبدال منتج غذائي أو إضافته أو تغييره أو تزيف معلوماته على نحو متعمد أو مقصود لزيادة القيمة المدركة من المواد أو تقليل تكلفتها.
حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء	حاويات مصنوعة من مادة مناسبة لملامسة الأغذية بصورة مباشرة، ولها طبقة طلاء نهائية ملساء وغير مسامية يمكن تنظيفها بسهولة، ويجب أن تكون متينة ومانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.
موظف تداول الأغذية	أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.
نظافة الأغذية	التدابير والشروط اللازمة للتحكم في المخاطر وضمان صلاحية الأغذية للاستهلاك الآدمي، مع مراعاة الاستخدام المقصود منها، وتشمل جميع التدابير الواجب اتخاذها لضمان سلامة الغذاء وصحته.
الأغذية الضارة بالصحة	تكون الأغذية "ضارة بالصحة" إذا كانت ملوثة بمواد سامة أو كائنات حية دقيقة ضارة بمستويات قد تسبب ضرراً لعدد كبير من السكان. ويمكن أن تكون هذه الأغذية "غير صالحة" حتى إذا كان الضرر الناتج عنها تراكمياً أو يظهر فقط على مدى فترة زمنية طويلة. ولا يشمل ذلك المكون الذي تبين أنه يسبب استجابة عدم التحمل لدى عدد قليل من الأفراد. ولا يجوز عرض الأغذية غير الآمنة (الضارة بالصحة) للبيع، حسبما ينص عليه النظام.
فحص سلامة الغذاء	وثيقة بسيطة تحدد كيفية التحكم في النقاط الحرجة لسلامة الغذاء التي يشار إليها أحياناً بالطرق الآمنة.
مجلد الامتثال لسلامة الغذاء	مجلد يُستخدم لحفظ جميع الوثائق المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء ومدى الامتثال له.



ثقافة سلامة الغذاء	هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء.
نظام إدارة سلامة الغذاء	نظام الضوابط الإدارية المعمول به لمراقبة سلامة الغذاء.
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	هو نظام لتحديد المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، وتقييمها، والتحكم في الأخطار الناجمة عنها. وتُعرّف الهيئة العالمية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنه: "طريقة منهجية لتحديد المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية، وتقييمها، وتحديد وسائل التحكم فيها".
	ولكن ثمة مخاطر أخرى بخلاف المخاطر الميكروبيولوجية التي ينبغي التحكم فيها (راجع تعريف المخاطر أدناه).
المخاطر	أي شيء قد يلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.
التطهير بالحرارة	يمكن إجراؤه باستخدام الماء الساخن للغاية، أو الهواء أو البخار الساخن، عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدية.
المساحة المتداخلة جيدة التهوية	هي مساحة مغلقة جيدة التهوية، مثل الردهة الواقعة بين المراحيض وغرف الأغذية. ويُعد الغرض من تهوية تلك المساحة المغلقة هو استقرار البيئة ومنع انتقال الروائح والهواء الملوث من المراحيض إلى غرفة الأغذية.
عمليات التدقيق الداخلي	هي عمليات تدقيق تُجرى داخل المنشأة الغذائية لتقييم العمليات والإجراءات.
KSA	المملكة العربية السعودية.
لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
الكائنات الحية الدقيقة	أي كائن حي، مثل البكتيريا أو الأوليات أو الفيروسات ذات الحجم المجهرى، وغالبًا ما يُشار إلى هذه الكائنات التي يمكن أن تسبب ضررًا للإنسان باسم مسببات الأمراض.
الرخويات	تحتوي الرخويات ذات الصدفتين (مثل المحار والجندفلي وبلح البحر والمحار المروحي) على غطاء خارجي يتمثل في صدفة مفصليّة مكونة من جزأين تحتوي على لافقاريات رخوة، وتشمل الرخويات أيضًا الحلزونات البرية والبحرية والأخطبوط والحبار.
المراقبة	عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعًا للتحكم أم لا.
MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
نوروفيروس	فيروس شائع يسبب الإسهال والقيء. ويمكن أن ينتقل هذا الفيروس عبر تناول الأغذية من شخص إلى آخر أو عبر الأغذية نفسها.
الأمراض التي يجب الإبلاغ بها	راجع تعريف المرض المعدية.

عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.
البسترة	أحد أشكال المعالجة الحرارية التي تقتل معظم وليس كل مسببات الأمراض النباتية والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية الموجودة في الحليب وأغذية أخرى على سبيل المثال، وتصل درجة حرارة الحليب خلال عملية البسترة الشائعة إلى 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية على الأقل.
مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
معدات الحماية الشخصية	معدات توفر الحماية للأغذية من التلوث على يد موظفي تداول الأغذية.
المسؤول	شخص له صلاحيات في المنشأة الغذائية.
الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
درجة الحموضة	الحموضة أو القلوية النسبية للأغذية، وتتمثل برقم يتراوح بين 0 و14.
الصيانة الوقائية المخطط لها	كثيراً ما يشار إليها أيضاً باسم الصيانة المخطط لها أو الصيانة المجدولة، وهي إجراءات الصيانة الروتينية المجدولة في الأساس لضمان صيانة جميع الماكينات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
نظام السباكة	النظام الذي ينقل المياه والمخلفات السائلة من جميع أنحاء مبنى المنشأة الغذائية إلى خارجه.
المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وذالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحة xxxxx
برنامج الاشتراطات الأساسية	برامج تشتمل على ممارسات النظافة الجيدة، والممارسات الزراعية الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، بالإضافة إلى ممارسات وإجراءات أخرى مثل التدريب والتتبع، وتحدد هذه البرامج الظروف البيئية والتشغيلية الأساسية التي تضع الأساس لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
مصادر الإمداد بالماء الخاصة	هي إمدادات المياه التي لا تزودها الجهة المعنية بتوفير المياه بحكم القانون، والتي قد تأتي من مجموعة متنوعة من المصادر مثل الآبار والينابيع وحفر التنقيب والجداول؛ وتخضع لتنظيم لوائح المياه الخاصة xxxxxx.
مدة صلاحية المنتج	تشير عادة إما إلى تاريخ "يستخدم قبل" أو تاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل"، وتحدد الحد الأقصى لمدة التخزين التي تضمن الحفاظ على السلامة ("يستخدم قبل") أو الجودة ("يُستحسن استهلاكه قبل"). وتلك هي المدة المستغرقة بين لحظة تعبئة الأغذية واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المعبأة غير صالحة للاستهلاك.
QUAT	هو اختصار لمركب الأمونيوم الرباعي، ويمكن أن تكون مركبات الأمونيوم الرباعية فعّالة للغاية في القضاء على البكتيريا والفطريات والفيروسات، وهي موجودة في العديد من المنتجات المطهرة الشائعة.
الأغذية غير المطهورة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
الأغذية الجاهزة للأكل	المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرّضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.

الاستدعاء	استدعاء الأغذية هو إجراء تطوعي تتخذه الشركة المصنّعة أو الموزع لسحب الأغذية من مرحلة البيع أو التوزيع أو الاستهلاك؛ من أجل حماية الجمهور من التعرض لمخاطر سلامة الغذاء أو احتمالية الوفاة.
الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
ترخيص أماكن الأغذية	التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق اللوائح المفروضة على جميع المنشآت الغذائية.
المعقم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظمات تساعد على التنظيف.
مدة الصلاحية الثانوية	تمثل المدة المستغرقة بين لحظة فتح العبوة واللحظة التي تصبح عندها الأغذية المفكوكة من تعبئتها غير صالحة للاستهلاك.
الصرف الصحي	المخلفات المائية الصادرة من المنشأة التي تسير إلى نظام الصرف الصحي المركزي.
SFDA	الهيئة السعودية العامة للغذاء والدواء.
إجراءات التشغيل القياسية	الوثائق التي تنص على التفاصيل المتعلقة بكيفية إجراء العمليات والمهام المحددة والأدوار والمسؤوليات ذات الصلة؛ وتمثل جزءاً مهماً من نظام إدارة سلامة الغذاء.
التعقيم	المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات، وهي إحدى طرق تحضير الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل؛ حيث تكون المساحة محدودة في المطبخ. ولضمان حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التلوث بالإشريكية القولونية 0157 ومسببات الأمراض الأخرى التي قد تكون موجودة في الأغذية غير المطهوه؛ يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها بعناية من خلال عملية تنظيف مكونة من مرحلتين بعد استخدام المنطقة لتحضير الأغذية غير المطهوه. كذلك يجب عدم استخدام أسطح العمل في ملامسة الأغذية؛ بل ينبغي استخدام حاجز مناسب مثل لوح التقطيع بحيث يكون السطح الملامس للأغذية مباشرة.
فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 8 درجات مئوية؛ يمكن تخزينها في درجة حرارة أعلى من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ 4 ساعات كحد أقصى. وبالنسبة إلى الأغذية التي تُحفظ ساخنة، ويجب تخزينها في درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
السموم	أي مادة سامة غالباً ما تصدرها مسببات الأمراض.
التدريب	الوصول بالشخص إلى المستوى أو المعيار المطلوب من الكفاءة والفعالية من خلال التوجيه والممارسة. ويشمل التدريب التطبيق العملي الخاضع للإشراف للمعرفة المكتسبة في بيئة التعلم (مثل غرفة التدريب أو عبر الإنترنت أو في الموقع).
عملية التنظيف المكونة من مرحلتين	المرحلة الأولى: التنظيف العام باستخدام المنظفات، ويشمل الإزالة المادية للأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية والبقايا من الأسطح والمعدات. المرحلة الثانية: التطهير، ويشمل استخدام المطهرات تبعاً لتعليمات الشركة المصنّعة فيما يتعلق بمعدل تخفيفها وزمن تلامسها.

<p>مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.</p>	<p><b>الأغذية غير الصالحة للاستهلاك</b></p>
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تضمن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة إنتاج أغذية آمنة؟"، وهذا يستلزم وجود دليل على أن عناصر خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فعّالة. وقبل تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛ يجب التحقق من صحة محتويات الخطة؛ للتأكد من أنها تضمن إنتاج أغذية آمنة. وينصبّ التركيز الرئيسي هنا على التأكد من أن المخاطر المحددة كاملة وصحيحة وخاضعة للضوابط الرقابية المناسبة؛ أي أنه قد تم تحديد نقاط التحكم الحرجة بشكل صحيح، وأن بإمكانها ضمان إنتاج أغذية آمنة. وقد تشمل أنشطة التحقق من الصلاحية ما يلي:</p>	<p><b>التحقق من الصلاحية</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء اختبار لفحص المعدات أو الماكينات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مراجعة الوثائق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الامتثال للتشريعات (التأكد من أن خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة تستوفي الاشتراطات القانونية فيما يتعلق بسلامة الغذاء).</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق مدونة الممارسات ذات الصلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتباع الممارسات الجيدة المقبولة والموصى بها.</li> </ul>	
<p>هي عملية يمكن التعبير عنها ببساطة من خلال هذا السؤال "هل تم التأكد من فعالية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج أغذية آمنة؟"، وتشمل عملية التأكد من الصحة تطبيق الأساليب والإجراءات والاختبارات والتقييمات الأخرى، بالإضافة إلى المراقبة لتحديد مدى استمرار الامتثال لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. وتهدف هذه العملية إلى التأكد من إعداد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على النحو الصحيح، ومن اتباع المنشأة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة اتباعًا صحيحًا، وكذلك من استمرار فعاليتها، أي أن نقاط التحكم الحرجة خاضعة للرقابة.</p>	<p><b>عملية التأكد</b></p>
<p>وقد تشمل أنشطة التأكد من الصحة ما يلي:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الداخلي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراء عمليات التدقيق الخارجي على الموردين.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• جمع العينات الكيميائية أو الميكروبيولوجية واختبارها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختبار المواد الخام أو المنتجات النهائية.</li> </ul>	
<p>التأكد من أن الاشتراطات الأساسية خاضعة للرقابة.</p>	
<p>أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو المفتشين أو موظفي المقر المركزي.</p>	<p><b>الزائرون</b></p>
<p>نقاط الضعف في سلسلة الإمداد الغذائية أو لدى مشغّل المنشأة الغذائية التي تؤدي إلى تعرضهما لاحتمالية الهجوم أو الضرر.</p>	<p><b>القابلية للتأثر</b></p>
<p>الأغذية الطازجة والمغذية والصالحة للأكل.</p>	<p><b>الأغذية الصحية</b></p>

## الفصل الأول: مباني الأغذية ومعدات وأدواتها

### 1 النطاق: يحدد هذا الفصل من الدليل ما يلي:

- (أ) المعايير والاشتراطات الواجب تحققها في البنية الهيكلية للمباني والمعدات والأدوات، بما يضمن الحد من أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء.
- (ب) اشتراطات تخزين الأغذية وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها.

### 1.1 مباني الأغذية

#### 1.1.1 اعتماد خطط ومواصفات البناء – إلزامي

**ملاحظة:** يُعزى إلى تصميم المنشأة وبنائها ومراسل سير العمل بها، وكذلك تخطيط معداتها، أهمية بارزة في إنتاج الأغذية الآمنة.

1.1.1.1 يجب أن تكون مساحة منطقة تحضير الأغذية مناسبة وملائمة لأنشطة إعداد الأغذية، وأن تكون نظيفة وبعيدة عن أي تلوث.

1.1.1.2 يجب أن تكون جميع المنشآت الغذائية مرخصة ومعتمدة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، فضلاً عن عربات الطعام والأكشاك والوحدات الهيكلية المعدلة.

1.1.1.3 يجب أن تشمل خطة تصميم البناية ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- (أ) المناطق والمساحات المخصصة لتداول الأغذية وطهيها وتخزينها، والتنظيف، والجلوس.
- (ب) جميع النوافذ وأنظمة التهوية الميكانيكية.
- (ج) تخطيط أماكن المعدات، بما يشمل الأحواض.
- (د) جميع منافذ الدخول والخروج.
- (هـ) مرافق غسل الأواني، وغسل الأيدي، وما إلى ذلك.

1.1.1.4 عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير كبير؛ سواء بإضافة جزء إلى المنشأة التجارية الحالية أو تغييره أو إزالته بما يؤثر في التخطيط الأساسي (غرف الأغذية والمساحات المفتوحة وأعمال السباكة ومنافذ الدخول والخروج والنوافذ وأنظمة التهوية في منطقة الإنتاج) أو سير العمليات؛ يجب عليها طلب الحصول على موافقة من الجهات.

**ملاحظة 1:** عندما تريد المنشأة التجارية التي تستند إلى مخطط معتمد من الجهات بفعل إجراء تغيير طفيف؛ مثل إضافة قطع الأثاث أو الأرفف، أو تغيير موقع إحدى المعدات في منطقة ما، بما لا ينطوي على تغيير في بنيتها أو يؤثر في سير العمليات؛ فلا يستدعي ذلك موافقة من الجهات.

**ملاحظة 2:** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراعاة مراحل سير العمل في التخطيط والتصميم من أجل ضمان ما يلي:

- توافر مرافق تحضير الأغذية وتخزينها الكافية لإنتاج الأغذية بصورة آمنة، بما يلائم نوع الأعمال التجارية وحجمها المتوقع.
  - الالتزام بسلامة الغذاء، بدءًا من وصول الأغذية، وحتى تقديمها؛ من خلال وسائل فعالة للسيطرة على التلوث الخلطي.
  - إمكانية الوصول بالتنظيف الفعال إلى جميع الأجزاء الداخلية للهيكل المطلوب تنظيفه.
  - إمكانية الوصول إلى جميع الأدوات والتركيبات والمعدات المثبتة بما يسمح بتنظيفها وتعقيمها بفعالية.
  - عدم وجود فرصة لتراكم الأوساخ في المناطق التي لا يمكن الوصول إليها.
  - عدم تسبب المساحات الواقعة فوق أسطح العمل وتحتها بما يشمل المعدات وغيرها من العناصر المخزنة في تلك المناطق في أن تصبح مصدرًا محتملًا للتلوث.
  - إجراء الصيانة الأساسية بسهولة ويسر، بأن يكون من الممكن الوصول إلى نظام التهوية بشكل مباشر أو من خلال لوحات الوصول.
  - عدم تراكم نواتج التكثف.
  - إمكانية حفظ الأغذية في درجات حرارة ملائمة في غرف تخزين الأغذية.
  - تحصين جميع المباني من وصول الآفات إليها وإيوائها.
  - توفير مواقع تخزين منفصلة، مثل الخزانات أو الأرفف أو المناطق المخصصة للمواد غير الغذائية مثل الكيماويات المنظفة.
- قد ترى المنشآت التجارية أنه من المفيد الاستعانة بشركة خارجية للمساعدة على إجراء هذه التغييرات.

## 1.2 الاشتراطات الهيكلية

### 1.2.1 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية والخارجية) – إلزامي

1.2.1.1 تشتمل جميع المنشآت على بنى هيكلية مختلفة تتراوح بين البنايات الثابتة والوحدات المتنقلة أو المؤقتة، لكنها يجب أن تتبع هذه المبادئ الأساسية، ويجب أن يستوفي تصميم المنشأة الغذائية وبنائها الاشتراطات التالية:

- (أ) مناسبة الأنشطة التي تلبى الأغراض المقصودة من المنشأة.
- (ب) توفير مساحة كافية لإجراء الأنشطة التي يُقصد من المنشأة تنفيذها.
- (ج) تخصيص منطقة معتمدة لتحضير الأغذية لا تتم فيها إلا أنشطة تداول الأغذية.
- ملاحظة:** ينبغي أن يقتصر إجراء الأنشطة المتعلقة بالأغذية، مثل غسل المعدات والأدوات، وتحضير الأغذية وطهيها، وتخزين الأدوات والمعدات والأغذية، على المنطقة المعتمدة.
- (د) توفير التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات اللازمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
- (هـ) السماح بتنظيف وتعقيم المباني بفعالية.
- (و) التجهيز بوسائل الشفط المناسبة للتخلص من أبخرة العوادم والأتربة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
- (ز) منع دخول الآفات داخل المباني.
- (ح) توفير بيئة آمنة للعاملين والعملاء.

**1.2.1.2** يجب تصميم التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات وتشبيدها واختيار مواقعها، وكذلك تثبيتها حيثما ينطبق بما يضمن أنها:

- أ) مناسبة لغرض الاستخدام المقصود، وكافية لإنتاج الأغذية الآمنة المناسبة.
- ب) لا تشكل خطرًا يهدد سلامة الغذاء عبر التلوث.
- ج) يسهل الوصول إليها وتنظيفها بفعالية.
- د) تتيح تنظيف الأرضيات والحوائط والأسقف المحيطة بها.
- هـ) لا تحتوي على مخابئ تؤوي الآفات.

**1.2.1.3** يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية في التجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات أن تكون مصنوعة من مواد مناسبة ومن الآمن استخدامها مع الأغذية؛ وغير مسببة للتآكل، وملساء، وغير مسامية (لا تسمح بامتصاص أي سوائل أو دهون أو أغذية)، وكذلك قابلة للتنظيف والتطهير بسهولة وفعالية.

**1.2.1.4** عند توصيل تجهيزات ثابتة وتركيبات ومعدات معينة بمصدر الماء أو بمعدات وخدمات التصريف أو التنظيف، يجب توفر الأمور التالية:

- أ) أن يكون مصدر الإمداد بالماء الذي سيستخدم في التجهيزات الثابتة أو التركيبات أو المعدات موافقًا لمواصفات المياه الصالحة للشرب المستخدمة في تداول الأغذية أو بوصفها أحد مكوناتها.
- ب) وجود اتصال مناسب بخطوط الصرف الصحي وشبكات المخلفات المائية بحيث لا يكون على اتصال بأي خطوط أخرى.
- ج) تطبيق ضوابط رقابية على الماكينات الآلية التي تستخدم الماء في تطهير الأدوات والمعدات الأخرى؛ لضمان عدم تشغيلها إلا عندما يكون الماء في درجة الحرارة التي تحقق مستوى تطهير الأدوات أو المعدات.

### **1.2.1.5 الاشتراطات الهيكلية (الداخلية) – اختياري**

ينبغي لتخطيط المنشأة أن يعزز التداول الآمن للأغذية، وأن يشتمل على مناطق مخصصة أو مقسمة زمنيًا لتداول الأغذية غير المطهورة، وأن يكون مصممًا بحيث تسير عمليات الأغذية في اتجاه واحد فقط، بداية من استلامها إلى تخزينها، ثم تحضيرها وطهيها، وصولًا إلى تعبئتها أو تقديمها أو توزيعها.

**ملاحظة:** يُفضل اتباع نموذج متسلسل لمراسل سير العمل بداية من دخول الأغذية إلى المطبخ، مرورًا بتخزينها وتحضيرها، وصولًا إلى تقديم الأغذية الجاهزة للأكل للحد من التلوث.

يمكن استخدام المعدات المتنقلة -حيثما أمكن- لتيسير عمليات التنظيف والتعقيم.

يمكن تجنب الزوايا الحادة في فواصل الحوائط أو الأرضيات من خلال تجهيزها بحواف مرتفعة ذات سطح منحني؛ لتقليل فرصة تراكم البقايا، وتتيح سهولة التنظيف.

يوصى بتخصيص مناطق منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وتصميم المباني بما يتيح جمع الطلبات أو المخلفات وتخزينها دون المرور عبر غرف تحضير الأغذية.

يوصى بإعداد الأسطح الملامسة للأغذية من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة معدنية مشابهة.

## 1.2.2 الأرضيات

### 1.2.2.1 الأرضيات – إلزامي

يُشترط في الأرضيات المستخدمة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
- ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتعقيم.
- ج) غير زلقة، ومتينة، وغير مسامية.
- د) مناسبة لأداء أنشطة المطبخ.

### 1.2.2.2 الأرضيات – اختياري

1.2.2.2.1 يجب أن تكون الأرضيات مجهزة بحواف مرتفعة ذات سطح منحنٍ ومطوية بطبقة عازلة قوية عند نقاط اتصالها بالحوائط.

1.2.2.2.2 يجب أن تكون الأرضيات بلون مغاير في منطقة تحضير الأغذية؛ لتمييز المنطقة ورؤية بقايا الأغذية بوضوح.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الأرضيات المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح.  
أ) بلاط تيرازو.

ب) أرضيات الفولاذ المقاوم للصدأ، مثل غرف التبريد.

ج) أرضيات الراتنج المصبوب.

د) بلاط الأرضيات (البلاط الحجري أو السيراميك أو الفينيل).

هـ) أرضيات الفينيل المانعة للانزلاق.

1.2.2.2.3 يجب أن يحول تصميم الأرضيات من تجمع الماء في أثناء الاستخدام العادي.



## 1.2.3 الحوائط والأبواب الداخلية

### 1.2.3.1 الحوائط والأبواب الداخلية - إلزامي

- يُشترط في الحوائط المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- أ) في حالة جيدة، لا تشتمل على تلف أو كسر.
  - ب) قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير.
  - ج) ملساء، وغير مسامية، وغير سامة، وغير متقشرة، ومتينة.

### 1.2.3.2 الحوائط والأبواب الداخلية - اختياري

1.2.3.2.1 ينبغي أن تكون الحوائط فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

1.2.3.2.2 ينبغي أن يكون ارتفاع أغطية الحوائط المتينة والقابلة للتنظيف 1.80 متر تقريباً (إلا إذا كانت خلف منطقة مخصصة لتحضير الأغذية)، ويجب أن تكون أسطح الحوائط التي تعلو على هذا الارتفاع قابلة للتنظيف أيضاً، ولكن لا يُشترط أن تكون بالمتانة نفسها.

1.2.3.2.3 ينبغي تركيب وسائل حماية إضافية مثل الحواجز أو الأعمدة أو التغليف المعدني إذا كان من المحتمل تعرض الحوائط للتلف، كذلك ينبغي تجنب الحواف البارزة والنتوءات والمناطق الغائرة في التصميم؛ إذ إنها قد تحوي داخلها مصادر للتلوث وتشكل أماكن تخزين غير مرغوبة.

**ملاحظة:** فيما يلي أمثلة على أسطح الحوائط المناسبة، في حال تركيبها على النحو الصحيح:

- أ) ألواح السيراميك.
- ب) طبقة اللباسة الداخلية أو الخارجية المطلية بطلاء قابل للغسل.
- ج) الحشو الإسمنتي المقاوم للماء.
- د) راتينج الإيبوكسي وأنواع الطلاء المشابهة.
- هـ) صفائح الفولاذ المقاوم للصدأ.

1.2.3.2.4 ينبغي أن يخلو تصميم الأبواب وملحقاتها من الزوايا والنتوءات الزخرفية التي تتراكم فيها الأوساخ؛ إذ من الممكن أن تشكل مصدراً للتلوث؛ نظراً إلى أن العاملين في تداول الأغذية المكشوفة يستخدمونها في أثناء أنشطة العمل؛ لا سيما إذا كان من المرجح أن يستخدموها بأيديهم.

**ملاحظة:** يفضل استخدام الأبواب المتأرجحة ذات اللوحات المخصصة للدفع باليد أو بالقدم.

### 1.2.3.2.5 ينبغي أن تكون جميع الأبواب وملحقاتها قابلة للتعقيم.

**ملاحظة:** يمكن استخدام عدة أنواع من الأسطح الملساء غير المسامية، فمثلاً ليس من المقبول استخدام الخشب غير المطلي بطبقة واقية، بينما يُعد من المقبول استخدام الطلاء القابل للغسل أو طبقة الطلاء النهائية الواقية.

يمكن استخدام المواد التالية في الأبواب:

- المعدن (عادةً ما يكون الفولاذ المقاوم للصدأ).
- الخشب المزود بطبقة واقية ومضادة للماء عن طريق الدهان أو المطلي بطلاء لامع، أو ورنيش.
- البلاستيك أو الألواح غير المسامية.

## 1.2.4 الأسقف

### 1.2.4.1 الأسقف – إلزامي

1.2.4.1.1 يُشترط في الأسقف الأصلية المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء، ولا تتساقط القشور من طلائها أو طبقة الجص المزودة بها.

1.2.4.1.2 يُشترط في الأسقف المعلقة المنشأة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- أ) في حالة جيدة.
- ب) سهلة التنظيف.
- ج) ملساء وغير مسامية.
- د) تسمح بالكشف عن الآفات في الفراغ الواقع فوق السقف (بين السقف الأصلي والسقف المعلق).

1.2.4.1.3 يجب أن يحول تركيب الأسقف أو الأسطح الداخلية وجميع التركيبات العلوية دون تراكم الأوساخ، ويجب اتخاذ التدابير الكافية لتقليل التكتف وما يترتب عليه من نمو الفطريات.

### 1.2.4.2 الأسقف – اختياري

ينبغي أن تكون الأسقف فاتحة اللون أو مكسوة بألواح من الفولاذ المقاوم للصدأ لسهولة رؤية بقايا الأغذية المتراكمة عليها.

## 1.2.5 مرافق التنظيف

### 1.2.5.1 مرافق التنظيف – إلزامي

#### 1.2.5.1.1 يجب توفير القدر الملائم من:

- (أ) معدات التنظيف.
- (ب) الكيماويات المنظفة والمطهرة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي).
- (ج) مرافق التخزين التي تلبّي احتياجات المنشأة الغذائية.

1.2.5.1.2 يجب توفير منطقة معزولة وبعيدة عن مناطق تداول الأغذية لتخزين جميع المعدات والكيماويات المنظفة في حال عدم استخدامها، ويجب عدم استخدام دورات المياه في تخزين معدات أو كيماويات التنظيف.

1.2.5.1.3 يجب التخلص من المياه المستخدمة في دلاء المسح أو غيرها من المخلفات السائلة في بالوعة داخل البناية أو خارجها، وإذا كانت البالوعة داخل البناية فيجب أن يكون ثمة مصرف أرضي أو بالوعة محوطة بحواف، ويجب ألا تكون هذه المرافق بالقرب من أي منطقة من مناطق تداول الغذاء.

### 1.2.5.2 مرافق التنظيف – اختياري

ينبغي توفير مرافق تخزين مخصصة مثل المخازن المغلقة.

## 1.2.6 الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) – إلزامي

يجب إنشاء الأدراج والطوابق المتوسطة (الميزانين) وفق اشتراطات كود البناء السعودي ومتطلبات الدفاع المدني، وبما يحول دون تلوث الأغذية.

**ملاحظة:** يُشترط في السلالم المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:

- (أ) مصممة ومنشأة في مواقع من شأنها منع تلوث الأغذية، بأن تكون للدرجات قوائم مغلقة على سبيل المثال.
  - (ب) مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير مسامية.
- يُشترط في الطوابق المتوسطة (الميزانين) المشيدة في مناطق تداول الأغذية وتخزينها وتحضيرها أن تكون:
- 1) واقعة بعيداً عن مناطق تداول الأغذية حتى لا تتسبب أي بقايا أو سوائل متناثرة أو قطرات في تلوث الأغذية.
  - 2) مصنوعة من المعدن أو مادة صلبة، ومصممة بحواف أو أسوار مرتفعة مناسبة لمنع حدوث أي تلوث في المنطقة الواقعة دونها.

## 1.2.7 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس

### 1.2.7.1 دورات المياه ومرافق تبديل الملابس – إلزامي

1.2.7.1.1 يجب توفير دورات مياه داخل المنشأة الغذائية أو بالقرب منها لموظفي تداول الأغذية العاملين في المنشأة وكذلك للعملاء والزائرين في الأماكن الملائمة.

1.2.7.1.2 في حال توفير دورات مياه داخل المنشأة، تجب إتاحة دورة مياه واحدة بحد أدنى. وإذا كان فريق العمل في المنشأة يضم ذكورًا وإناثًا، فيجب توفير دورة مياه ومرفق منفصلين لتبديل الملابس.

1.2.7.1.3 يُشترط في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.

(ب) ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.

(ج) أن تكون متصلة بنظام الصرف عبر مصفاة فعالة.

(د) أن تكون مزودة بتهوية طبيعية أو ميكانيكية لمنع تسلل الروائح الكريهة (بقدر الإمكان) إلى غرف الأغذية.

(هـ) أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.

(و) أن تحتوي على ملصقات تشجع على غسل الأيدي بعناية.

(ز) أن تكون مزودة بسلال مهملات في دورات المياه للتخلص من الأشياء التي ليس من المناسب إلقاؤها في دورة المياه.

(ح) ألا تُستخدم لتبديل الملابس؛ إذ قد ينطوي ذلك على خطر تلوث ملابس العمل.

(ط) ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

**ملاحظة:** ينطبق هذا أيضًا على الأماكن الواقعة بين دورات المياه.

### 1.2.7.2 دورات المياه – اختياري

ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية القيام بما يلي:

(أ) توفير دورات مياه بديلة لموظفي الأغذية بخلاف تلك المخصصة للعملاء وغيرهم من الزائرين.

(ب) تجهيز الموقع بأبواب ذاتية الغلق بين دورات المياه وغرف الأغذية.

(ج) توفير دورات مياه ميسرة الوصول.

**ملاحظة:** لتمكين العاملين من تعليق ملابسهم بطريقة صحية قبل استخدام دورة المياه، يمكن توفير ملحقات مثل العَلّاقات.

## 1.2.8 مرافق تبديل الملابس

ينبغي أن تحتوي المنشأة الغذائية على مرافق للعاملين يمكنهم فيها ارتداء ملابس العمل عند الحاجة (دون أن تشكل خطراً بالتلوث)، وحفظ ملابسهم ومتعلقاتهم الشخصية بأمان بعيداً عن الأغذية المكشوفة.

## 1.2.9 الفتحات - إلزامي

يجب أن يكون هيكل مباني المنشأة الغذائية مانعاً لدخول الآفات من خلال توفير:

(أ) مستويات جيدة من التحصين، عن طريق إغلاق أو سد أي ثغرات أو ثقوب في الحوائط أو الأرضيات أو الأسقف.

(ب) أبواب مصممة ومحكمة ذاتية الغلق.

(ج) شبك سلكي ملائم وذاتي الغلق على الأبواب الخارجية التي تفتح إلى الخارج.

(د) شبك سلكي ملائم أو ستائر هوائية أو ستائر من الشرائح البلاستيكية مصممة ومركبة بشكل مناسب على الأبواب والنوافذ التي تُفتح للتهوية.

(هـ) أبواب ونوافذ مصممة بما يمنع تراكم الأوساخ.

(و) شبك سلكي على النوافذ الخارجية لغرف الأغذية (في حال كانت قابلة للفتح)، وخاصةً إذا كان فتح النوافذ قد يتسبب في دخول أي شيء ملوث (من الحشرات الطائرة على سبيل المثال).

## 1.3 المرافق والمنشآت

### 1.3.1 الماء- إلزامي

#### 1.3.1.1 عام

يشترط في الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية أن يكون موافقاً لمواصفات المياه الصالحة للشرب، وأن يتوفر بالضغط ودرجة الحرارة المناسبين للأغراض التالية:

(أ) تنظيف الأغذية.

(ب) إجراء جميع عمليات إنتاج الأغذية (مثل الحمام المائي، أو سو فيد، أو بان ماري).

(ج) استخدامه في وصفات الطعام.

(د) إعداد الثلج أو البخار أو استخدامه في ماكينة مزج المشروبات.

(هـ) تنظيف معدات الأغذية.

(و) تنظيف الأسطح التي تلامس الأغذية أو أيدي العاملين في تداول الأغذية.

(ز) غسل الأيدي باستخدام الماء الساخن الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية؛ لتحقيق التنظيف الفعال.

## 1.3.1.2 تخزين الماء

في حال تخزين الماء، يجب أن تكون الخزانات مصممة ومركبة بما يحول دون حدوث تلوث، وتجب تغطية الخزانات والمياه الفائضة لمنع وصول الحيوانات والطيور وأي مواد غريبة إليها.

تجب متابعة خزانات المياه وتنظيفها بانتظام.

**ملاحظة:** إذا كانت خزانات المياه تزود عدة منشآت تجارية، فتقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية تقديم وثائق تثبت تنظيف الخزانات بالمعدل المتفق عليه.

## 1.3.1.3 مصادر الإمداد بالماء

تجب معالجة الماء المستمد من الآبار أو من مصادر إمداد خاصة ليصبح صالحًا للشرب قبل استخدامه، ويجب تركيب نظام لتعقيم المياه أو تنقيتها، ومتابعتها وتوثيق نتائجها لضمان تزويد المنشأة الغذائية بالماء الصالح للشرب، وكذلك يجب الاحتفاظ بسجلات الضوابط الرقابية المنفذة.

## 1.3.1.4 استخدامات الماء غير الصالح للشرب

عند استخدام الماء غير الصالح للشرب في إنتاج البخار غير الملامس للأغذية، وأنظمة إطفاء الحرائق، والتجميد، وغيرها من الخدمات، يجب أن يكون ذلك من خلال خطوط أنابيب مخصصة ومحددة غير متصلة بخطوط إمداد الماء الصالح للشرب، ويجب تمييز كل هذه الأنابيب بعبارة "غير صالح للشرب".

**ملاحظة:** تخضع إمدادات المياه الصالحة للشرب في المملكة العربية السعودية لشركة المياه الوطنية، وتقوم بتزويد المنشآت الغذائية بالمياه المناسبة للاستخدام فيها، ويُنصح مشغل المنشأة الغذائية بالتواصل مع الأشخاص المعيّنين لدى شركة المياه الوطنية للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه.

## 1.3.2 الثلج

### 1.3.2.1 الثلج - إلزامي

1.3.2.1.1 يجب إبعاد كل المعدات والأدوات المستخدمة في إنتاج الثلج وتوزيعه وتخزينه عن مصادر التلوث، وكذلك تنظيفها وتعقيمها من الداخل بانتظام، ويجب أن تكون تلك المعدات والأدوات مصممة تصميمًا صحيًا يسمح بما يلي:

(أ) توجيه أي سوائل تتناثر أو قطرات تتساقط من الأغذية أو نواتج التكتف بعيدًا عن مكان تخزين الثلج، (باستخدام الحواجز أو المبردات الحرارية أو المصارف المائية أو حواف التقطير).

(ب) حماية الأنابيب والمصارف المائية والفتحات الملامسة للمنتجات، ومنع التلامس اليدوي للحد من خطر التلوث.

(ج) عدم السماح بالشطف الخلفي عند نقطة التوزيع.

1.3.2.1.2 يجب أن تكون لماكينات صنع الثلج أغطية مناسبة تمنع دخول الأتربة أو الأوساخ إلى الأنابيب والمصارف المائية والفتحات، وللوقاية من تسرب القطرات الناتجة من العوامل الجوية (مثل الرياح أو الأمطار) والآفات وغيرها من الملوثات في البيئة.

1.3.2.1.3 يجب ألا تكون مغارف (ملاعق) الثلج ملامسة لقطع الثلج حال تخزينها.

### 1.3.2.2 الثلج - اختياري

يجب أن يشتمل جدول التنظيف الدوري على تنظيف ماكينات صنع الثلج، والاحتفاظ بسجلات تنظيفها.

**ملاحظة:** يجب عدم تخزين ملاعق الثلج داخل ماكينة صنع الثلج لمنع التلوث، إذ يمكن وضعها في وعاء منفصل وتعليقها بالقرب من ماكينة صنع الثلج، أو وضعها على رف داخلي في الماكينة.

نظرًا إلى اختلاف مستويات الاستخدام، يتباين المعدل المطلوب لتنظيف ماكينات صنع الثلج من منشأة إلى أخرى. فمن الشائع ظهور بقع العفن الأسود أو العفن الوردي أو الروائح وتراكم الأملاح المعدنية (الكلس) بين مفضلات ماكينات صنع الثلج وعلى أسطحها الداخلية. لذا تقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية متابعة نظافة ماكينات صنع الثلج بصفة يومية ووضع جدول التنظيف أو التطهير اللازم لتجنب حدوث ذلك.

ينصح بالآلة تزيد الفترة القصوى بين عمليات التنظيف على أسبوعين، ويجب الرجوع دائمًا إلى تعليمات الشركة المصنعة.

### 1.3.3 الكهرباء وانقطاع الطاقة - إلزامي

1.3.3.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالكهرباء المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

1.3.3.2 لضمان عدم وقوع خطر يهدد سلامة الغذاء يجب وضع إجراء يشتمل على تفاصيل الأمور الواجب فعلها قبل انقطاع الطاقة وفي أثناءه وعقبه مباشرة.

1.3.3.3 يجب عدم فتح أبواب الثلجات والمجمدات في أثناء انقطاع الطاقة.

1.3.3.4 يجب التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز الدرجة المقررة لتخزينها، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها.

1.3.3.5 يجب التخلص من الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجات حرارة تفوق 5 درجات مئوية لأكثر من ساعتين.

## 1.3.4 الغاز

### 1.3.4.1 مصادر الإمداد بالغاز – إلزامي

عند استخدام الغاز في المنشأة، يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية توفير مصدر الإمداد بالغاز المناسب لتشغيل جميع المعدات وإجراء جميع العمليات في المنشأة.

### 1.3.4.2 مصادر الإمداد بالغاز – اختياري

عند استخدام الهواء أو الغاز بوصفه مكونًا أو إذا كان ملامسًا بصورة مباشرة لمنتج أو عبوة، ينبغي أن يكون بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء (مزودًا بشهادة مطابقة)، ومصفى أو نظيفًا وخاليًا من التلوث الميكروبي.

## 1.3.5 نظام السباكة

### 1.3.5.1 نظام السباكة – إلزامي

يجب أن يكون نظام السباكة داخل المنشأة الغذائية موافقًا لكود البناء السعودي ومعتمدًا من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية نظام السباكة على عاتق مالك البناية (وليس المستأجر).

### 1.3.5.2 نظام السباكة – اختياري

1.3.5.2.1 في حال تركيب مرشحات أو مصافي تنقية الماء بغرض معالجتها، ينبغي أن تكون سهلة الفك لصيانتها وتنظيفها.

1.3.5.2.2 لمنع التدفق العكسي في النظام، ينبغي تركيب أجهزة لمنع التدفق العكسي مثل الفجوات الهوائية وقواطع التفريغ.



## 1.3.6 نظام الصرف وتصميمه

### 1.3.6.1 نظام الصرف وتصميمه – إلزامي

يجب تركيب نظام صرف ذي تصميم ملائم للحفاظ على بيئة نظيفة وصحية.

### 1.3.6.2 نظام الصرف وتصميمه – اختياري

1.3.6.2.1 عند تركيب البالوعات الأرضية داخل المنشأة الغذائية، ينبغي أن تكون مصممة لإزالة مياه الصرف بفعالية وأن تشتمل على ما يلي:

(أ) أنبوب تصريف ملتوي قادر على التخلص من مياه الصرف وتصريف التربة بكفاءة، من دون حدوث انسداد أو غمر، وبإمكانه منع الهواء الملوث أو المخلفات السائلة من نظام الصرف من الدخول إلى غرف الأغذية.

(ب) أغطية قابلة للإزالة وشبكات تصفية للسماح بالتنظيف.

(ج) شبكات تصفية مزودة بفتحات تهوية.

(د) أرضية منحدره تجاه قناة التصريف للسماح بتدفق المخلفات بعيدًا.

1.3.6.2.2 عند عدم وجود صرف داخل المنشأة، ينبغي ألا تصبح البالوعات الخارجية مصدرًا يؤدي لتلوث المنشأة الغذائية.

1.3.6.2.3 ينبغي تصميم نظام الصرف وتركيبه بحيث لا يؤدي إلى تلويث مصدر الإمداد بالماء الصالح للشرب أو مناطق إنتاج الأغذية أو الأسطح أو المعدات الملامسة للمنتجات.

1.3.6.2.4 يجب توفير نظام صيانة يضمن تمتع نظام الصرف بحالة جيدة ويؤدي وظائفه كاملة، وينبغي تجنب حجيرات التفتيش الداخلية إن أمكن ذلك، ولكن في حال إنشائها داخل مباني الأغذية ينبغي أن تكون ممهدة الوصول ومغلقة بغطاء مزدوج آمن ومسدود ومحكم الغلق، وينبغي توفير نقاط دخول تسمح بالوصول من أجل إجراء عمليات التسليك والتحقق والتنظيف.

1.3.6.2.5 عند فتح إحدى حجيرات التفتيش ينبغي إخراج كل الأغذية المكشوفة من غرفة الأغذية التي تقع فيها حجيرة التفتيش.

1.3.6.2.6 ينبغي أن تصب المطابخ في نظام الصرف قبل دورات المياه، وينبغي توفير المصافي الكافية.

## 1.3.7 النفايات

### 1.3.7.1 النفايات – إلزامي

1.3.7.1.1 يُشترط في نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:

(أ) استيفاء كل الاشتراطات التي يحددها المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.  
(ب) التخلص من المخلفات بطريقة صحية لا تسفر عن تعرُّض المبنى أو المنتجات الغذائية لأيِّ تلوث محتمل.

1.3.7.1.2 يُشترط في النفايات الصلبة الموجودة داخل المنشأة الغذائية أن تكون:

- (أ) مخزنة في حاويات يسهل الوصول إليها.  
(ب) في وحدات مستقلة تُفتح بآلية لا تعتمد على اللمس، أو موضوعة ضمن طاولة العمل (دون غطاء)، وتسهل إزالتها لتفريغها.  
(ج) كبيرة بما يكفي لتستوعب كمية المخلفات الغذائية التي تنتج من الأنشطة المعتادة، وموضوعة في المواضع التي تنتج فيها النفايات لسهولة التخلص منها.  
(د) مصممة بطريقة تمنع وصول الآفات، وتحول دون حدوث تلوث محتمل ناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء.  
(هـ) قوية ومتينة وقابلة للتنظيف والتطهير بصورة دورية.

**ملاحظة:** تقع مسؤولية التخلص من النفايات الصلبة على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية إذا كانت المنشأة مستقلة، وعلى مالك العقار إذا كانت المنشأة جزءًا من المبنى.

1.3.7.1.3 عند وجود أغذية متبقية في الصحن، يجب التخلص منها بحيث لا تشكل خطرًا بحدوث تلوث.

1.3.7.1.4 يجب التخلص من رواسب القهوة المتبقية في رأس آلة القهوة في درج (وعاء) منفصل قبل نقلها إلى سلة المهملات.

1.3.7.1.5 يجب أن تكون حاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج المنشأة الغذائية في حالة جيدة بحيث لا تنجذب الآفات إليها.

1.3.7.1.6 تجب إزالة النفايات بصورة منتظمة من منطقة التحضير في نهاية كل مناوبة، ويجب تخصيص مناطق كافية لتجميع النفايات تلبّي احتياجات المنشأة.

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي الإدارة الجيدة للأغذية المتبقية إلى منع انسداد الأحواض والأنابيب والبالوعات، ومن الممكن أن تساعد الخطوات التالية على منع حدوث هذه المشكلات.

(أ) التخلص من كل الأغذية المتبقية في حاوية مخصصة قبل غسلها.

ب) تثبيت مصفاة فوق مصرف الحوض لالتقاط الأغذية التي تتسلسل إلى البالوعة.

**1.3.7.1.7** يجب وضع جميع المخلفات الغذائية بعيداً عن منطقة تحضير الأغذية في منطقة مخصصة لها قبل جمعها، ويجب الحفاظ على نظافة هذه المنطقة وترتيبها وتطهيرها بانتظام لمنع نشاط الآفات.

### 1.3.7.2 النفايات - اختياري

**1.3.7.2.1** ينبغي الحفاظ على نظافة المنطقة الخارجية الواقعة حول المنشأة الغذائية وخلوها من الفوضى.

**ملاحظة:** يمكن فصل النفايات الصلبة التي تنتجها المنشأة الغذائية حسب نوعها، مثل الأغذية والكرتون والزجاج والبلاستيك والنفايات العامة.

**1.3.7.2.2** ينبغي لحاويات النفايات الصلبة الموجودة خارج مباني المنشأة:

أ) أن تكون مصممة بأغطية مغلقة، ومقفلة إذا دعت الحاجة، عند عدم استخدامها.

ب) يُفضّل أن تكون موضوعة في هياكل مضادة للآفات.

### 1.3.8 مصافي الدهون - إلزامي

**ملاحظة:** قد يلزم تركيب مصافي الدهون تبعاً للأنشطة التشغيلية التي تتم في المنشأة.

**1.3.8.1** إذا كان تركيب مصافي الدهون ضرورياً فيجب أن يكون تركيبها وتشغيلها بما يلبي اشتراطات شركة المياه الوطنية.

**ملاحظة 1:** يقع على عاتق مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية إدارة مصافي الدهون الخارجية. وإذا كانت هذه المصافي ضمن حدود سيطرته، فينبغي له فحصها وإفراغها بمعدل محدد، وإلا فهي من مسؤولية المركز الوطني لإدارة المخلفات في المملكة العربية السعودية.

**ملاحظة 2:** ينبغي أن توضع مصافي الدهون في الأماكن الملائمة تحت الأحواض.

**1.3.8.2** يجب أن تُصنع مصافي الدهون من مواد مضادة للتآكل، وأن يتم إفراغها بانتظام.

**1.3.8.3** بعد تنظيف المصفاة، ينبغي تنظيف المنطقة المحيطة بعناية.

### 1.3.9 الإضاءة – إلزامي

1.3.9.1 يجب أن يتيح تصميم تجهيزات الإضاءة الثابتة تنظيفها بسهولة ويمنع تراكم الأوساخ.

1.3.9.2 يجب أن تتوفر الظروف التالية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها:

أ. إضاءة طبيعية أو صناعية كافية لتحضير الأغذية بصورة آمنة.  
ب. مصابيح مضادة للكسر أو موجهة إلى الأسفل بأغطية مضادة للكسر.  
**ملاحظة 1:** لا يلزم استخدام الإضاءة الموجهة إلى الأسفل في المناطق المستخدمة فقط لتخزين الأغذية في عبوات غير مفتوحة أو حيثما لا يمكن أن تتأثر الأغذية بسقوط الزجاج المكسور فوقها.

**ملاحظة 2:** تُعدّ الممارسة المثلى أن تكون الحدود الدنيا لشدة الإضاءة على النحو التالي:

- 1) 150 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في غرف التبريد، ومناطق تخزين الأغذية الجافة، وفي كل المناطق والغرف الأخرى في أثناء فترات التنظيف.
- 2) 300 لوكس (على ارتفاع 89 سم (3 أقدام) فوق مستوى الأرض) في المناطق التي تُباع فيها المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تُقدم بغرض الاستهلاك، والمناطق المستخدمة لغسل الأيدي وغسل الأواني وتخزين المعدات والأدوات، وفي دورات المياه.
- 3) 500 لوكس فوق السطح الذي يتعامل عليه موظف تداول الأغذية مع الأغذية المبردة الجاهزة للأكل غير المعبأة أو مع الأدوات والمعدات الغذائية، مثل السكاكين أو القطاعات أو المطاحن أو المناشير التي تكون سلامة الموظف أو العامل عند استخدامها عاملاً مهماً.

### 1.3.10 التهوية – إلزامي

**ملاحظة:** لأنظمة التهوية أهمية بالغة في توفير بيئة عمل مريحة ومنع خطر تلوث الأغذية.

1.3.10.1 يجب أن يكون تصميم نظام التهوية معتمداً من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، وموافقاً لاشتراطات دليل SFDA 21/2021.

1.3.10.2 يجب تصميم أنظمة التهوية (سواء الميكانيكية أو المختلطة) وتركيبها وتشغيلها بحيث:

أ) تزوّد المنشأة الغذائية بالهواء عالي الجودة في الأماكن الداخلية وعدم ارتفاع درجة الحرارة أو نسبة الرطوبة إلى مستويات من شأنها تهديد سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** يوصى بآلا تزيد درجة الحرارة المحيطة على 25 درجة مئوية.

ب) تكون مناسبة لاحتياجات المنشأة.

**ملاحظة 2:** يُشترط في أنظمة التهوية أن تكون على النحو التالي:

- يمكنها إدارة الحمل الناشئ في المنشأة الغذائية.
- بإمكانها منع تراكم الدهون أو نواتج التكثف على الحوائط والأسقف، ما قد يهدد سلامة الغذاء.
- تحتوي على المرشحات أو معدات استخلاص الدهون الأخرى التي يمكن إزالتها بسهولة لتنظيفها واستبدالها إذا لم تكن مصممة على نحو يسمح بتنظيفها دون فكها.

- تشتمل على مكونات (مثل الشفطات والمرابح والشبكات والمواسير) تمنع تصريف أو تقطير الدهون أو نواتج التكتف على الأغذية، أو المعدات أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو الأدوات والمفارش، أو الأدوات التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة.
- لا تُسحب الهواء من مناطق تخزين النفايات أو المناطق المشابهة أو الغرف المستخدمة في عمليات التنظيف، مثل غسل المعدات، إلى غرف تحضير الأغذية "ذات الهواء النظيف".

**1.3.10.3** يجب تنظيف أنظمة التهوية وتغيير المرشحات وفق اشتراطات الجهات التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

**1.3.10.4** إذا كانت المنشأة مزودة بمدخنة، فيجب على مشغل المنشأة الغذائية الامتثال لتشريع "دليل المداخل للأنشطة التجارية".

**1.3.10.5** تجب صيانة أنظمة التهوية وتعديلها على نحو مناسب متى تغير الجمل في المنشأة، (بتركيب معدات جديدة على سبيل المثال).

### 1.3.11 مواسير المرافق العلوية - اختياري

**1.3.11.1** ينبغي تركيب جميع مواسير المرافق الخاصة بالغاز والكهرباء والصرف الصحي والماء وهواء التبريد بعيدًا عن مناطق إنتاج الأغذية، وذلك لتقليل احتمالية حدوث تلوث.

**1.3.11.2** ينبغي ألا تشكل تلك المواسير خطر التلوث بالأجسام الغريبة من خلال تساقط قشور طلاؤها أو ظهور الصدأ عليها.

**1.3.11.3** ينبغي أن تكون خطوط المواسير:

(أ) معزولة حيثما أمكن لمنع التكتف.

(ب) مصنوعة ومغطاة بمادة مناسبة للحد من تراكم الأوساخ.

(ج) سهلة التنظيف.

(د) مميزة بملصقات أو ألوان.

**ملاحظة:** تتحمل وزارة البيئة والمياه والزراعة مسؤولية إدارة مياه الصرف الصحي.

## 1.3.12 أحواض غسل الأيدي

### 1.3.12.1 أحواض غسل الأيدي – إلزامي

1.3.12.1.1 يجب على الموظفين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية، ويجب أن يكون عدد الأحواض ومخططها متوافقين مع المخطط المعتمد.

#### 1.3.12.1.2 يُشترط في أحواض غسل الأيدي أن:

- توضع في مواقع مناسبة حتى يستخدمها موظفو تداول الأغذية وغيرهم من العمال.
- توفر الماء الساخن (الذي تزيد درجة حرارته على 38 درجة مئوية) بدرجة حرارة مناسبة لغسل الأيدي (ليست مرتفعة ولا منخفضة للغاية)؛ تحتوي على موزعات الصابون السائل أو الرغوي التي تُستخدم لمرة واحدة، وموزع المناشف الورقية أو مجفف اليدين.
- تكون مزودة بحاوية نفايات تلقى فيها المناشف الورقية المستعملة.
- تكون سهلة التنظيف، وتبقى نظيفة وفي حالة جيدة.
- توجد في أماكن تجعلها تحول دون تلوث مناطق تحضير الأغذية أو تحميها بطريقة تحد منه.

#### 1.3.12.1.3 يجب أن يتوفر حوض واحد لغسل الأيدي على الأقل في محيط منطقة تحضير الأغذية.

1.3.12.1.4 حيثما يوجد حوض مخصص لغسل الأيدي، يجب أن توضع علامة فوقه تشير إلى أنه مخصص لهذا الغرض فقط، وأنه يجب ألا يُستخدم لأي غرض آخر.

**ملاحظة:** تساعد هذه العلامات على تذكير الموظفين بأهمية غسل الأيدي.

### 1.3.12.2 أحواض غسل الأيدي – اختياري

ينبغي أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لا تعمل باللمس.

**ملاحظة 1:** بالإضافة إلى توفير أحواض غسل الوجه واليدين بالقرب من دورات المياه، قد يلزم توفيرها في أماكن أخرى مثل:

- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية غير المطهورة (مثل اللحوم، والخضراوات غير المغسولة).
- عند مداخل مناطق تداول الأغذية.
- المناطق التي تُتداول فيها الأغذية المبردة الجاهزة للأكل.

ينبغي توفير أحواض لغسل الوجه واليدين منفصلة عن تلك المستخدمة لغسل الأغذية والمعدات، وإذا كان لا بد من ذلك، فينبغي تطهيرها لمنع حدوث تلوث.

**ملاحظة 2:** قد يلزم توفير أحواض إضافية لغسل الأيدي تبعًا لنوع عمليات تحضير الأغذية التي تتم في المنشأة.

## 1.3.13 إزامى - غسل المعدادات

### 1.3.13.1 عام

يجب توفير المرافق المناسبة لتنظيف وتعقيم جميع المعدادات التي تلامس الأغذية مثل الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب وأطباق التقديم.

**ملاحظة 1:** تشمل المعدادات المناسبة ما يلي:

- الأحواض العادية وأحواض التطهير (وهذه يجب أن تكون كبيرة بما يكفي لمناسبة كمية المعدادات المستخدمة عادةً في المبنى ونوعها).
- غسالات الأطباق.
- غسالات الأكواب.
- خراطيم لتنظيف المعدادات الثابتة وتعقيمها.
- أنظمة "تنظيف المعدادات دون فكاها" لتنظيف الأنظمة المغلقة (مثل ماكينات القهوة ومواسير المشروبات).

**ملاحظة 2:** يجوز غسل الأطباق يدويًا أو آليًا حسب احتياجات المنشأة.

### 1.3.13.2 غسل المعدادات يدويًا

إذا كانت المساحة محدودة، فيجب توفير حوض مناسب لغسل المعدادات. وإذا استُخدم لأي غرض آخر، فيجب تنظيفه وتطهيره قبل استخدامه مرة أخرى.

### 1.3.13.3 غسل الأطباق آليًا

في حال استخدام غسالة الأطباق، يلزم أن تكون مخصصة للاستخدام التجاري (وليس المنزلي).

**ملاحظة:** ينبغي تزويد الغسالات آليًا بمنظف ومطهر، كذلك ينبغي أن تعتمد الغسالات في التطهير إما على الماء الساخن الذي تبلغ درجة حرارته 82 درجة مئوية أو مطهر كيميائي، وأن تكون مزودة بشاشة تعرض درجات الحرارة المستخدمة.

### 1.3.13.4 مرافق التصريف أو التجفيف

ينبغي توفير مرافق للتصريف أو التجفيف، وينبغي أن يستخدم مشغل المنشأة الغذائية الكيماويات الفعالة في التنظيف والتعقيم.

### 1.3.13.5 أحواض غسل المعدادات

ينبغي تزويد أحواض غسل المعدادات بالماء الساخن والبارد (الصالح للشرب).

**ملاحظة:** من المقبول توفير الماء بدرجة حرارة منتظمة من وحدة تسخين، وأن يكون ذلك من خلال صنوبر خلط واحد.

## 1.4 تصميم المعدات وصيانتها

### 1.4.1 تصميم المعدات – إلزامي

1.4.1.1 يجب أن تكون المعدات والأدوات من مواد ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء حتى لا تتأثر جودة الأغذية وسلامتها.

1.4.1.2 يُشترط في المواد ذات درجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء المستخدمة في صنع المعدات والأدوات وإصلاحها أن تكون:

- مقاومة للانبعاج والتآكل والتشطي والتشقق.
- متينة في ظروف الاستخدام العادي، وغير سامة، ولا تتفاعل مع الأغذية أو مركبات التنظيف، وغير مسامية.
- لا تضيء لونهاً أو رائحة على الأغذية أو تؤثر في مذاقها أو تنقل التلوث إليها.
- قادرة على الاحتفاظ بخصائصها الأصلية في ظل الاستخدام المتكرر والمعتاد.
- ذات تصميم صحي جيد، وخالية من الزوايا والشقوق التي يصعب تنظيفها.

1.4.1.3 يُشترط في الأسطح الملامسة للأغذية أن تكون:

- غير مطلية، وغير مصنوعة من مواد أو أنسجة مسامية.
  - معدّة للتنظيف العميق.
  - مصنوعة من مادة غير ماصة، ويشمل ذلك ألواح التقطيع البلاستيكية.
  - ملساء، وينبغي الحفاظ عليها بمظهر نظيف.
- ملاحظة 1:** يفضل استخدام أسطح عمل متصلة لتجنب تشكل مناطق تحوي بداخلها الأوساخ، وفي حال تعذر ذلك، يمكن استخدام أسطح ذات فواصل مسدودة بإحكام، أو أسطح ملاصقة يمكن فصلها للتنظيف.
- ملاحظة 2:** يُوصى باستخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام عناصر منفصلة مما يلي:

- الثلاجات والمجمدات ووحدات العرض ومناطق العمل.
- المعدات والأدوات.
- أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.

1.4.1.4 يجب أن تكون المعدات الموجودة على الأسطح الملامسة للأغذية قابلة للتحريك أو الفك للسماح بالصيانة والتنظيف والتعقيم.

1.4.1.5 يجب أن تكون المعدات المخصصة لعمليات الخبز وتحضير الألبان مطابقة للمواصفات التجارية.



## 1.4.2 موقع المعدات - اختياري

1.4.2.1 يجب وضع المعدات بطريقة تضمن:

- أ) عدم تعرضها لخطر التلوث المحتمل.
- ب) تنظيفها وتعقيمها وصيانتها بسهولة.
- ج) فحصها بسهولة.
- د) تهويتها بفعالية إذا لزم الأمر.
- هـ) إمكانية تنظيف المنطقة المحيطة بها.
- و) عدم تسببها في إعاقة الطرق والممرات.

1.4.2.2 بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تكون المعدات في مواقع موافقة لمواصفات الشركة المصنعة.

1.4.2.3 يجب تخزين المعدات والأدوات المستخدمة في تجهيز الأغذية وتداولها وتخزينها (بما يشمل العناصر التي تُستخدم أو تُقدّم لمرة واحدة) في موقع آمن مخصص للأغذية، ويجب ألا تكون هذه العناصر في أي منطقة تنطوي على خطر التلوث، بما يشمل تحت خطوط الصرف أو مواسير المياه أو في منطقة السلالم (الدرج) المفتوحة، أو غرف خزانات العاملين أو دورات المياه أو غرف تخزين النفايات أو الغرف الميكانيكية، أو أي موقع غير مزود بآلية تمنع تساقط التسريب أو نواتج التكثف.

1.4.2.4 يجب أن تكون الطرق والممرات واسعة بما يكفي؛ حتى يتمكن الموظفون من التحرك في أنحائها وأداء مهامهم دون تعريض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية لخطر التلوث من خلال ملابسهم أو تلامسهم الشخصي معها.

1.4.2.5 إذا كانت ثمة معدات ثابتة لا يمكن تحريكها بسهولة، فيجب أن تكون:

- أ) ملاصقة لأي من الحوائط والأرضيات والأسقف والمعدات المجاورة لها.
- ب) موضوعة في موقع يتيح التنظيف حولها وأسفلها.

## 1.4.3 صيانة المعدات – إلزامي

يُشترط في العناصر والمعدات والأسطح التي تلامس الأغذية أن تكون:

- أ) منظمة وفي حالة جيدة.
- ب) منظمة بفعالية، ومعقمة باستمرار بما يكفي لمنع خطر التلوث.

## 1.4.4 الصيانة الوقائية المخطط لها - اختياري

يجب تطبيق برنامج للصيانة الوقائية المخطط لها (PPM).

**ملاحظة 1:** يشمل هذا البرنامج:

- قائمة بالموردين المفضلين الذين يمكن التواصل معهم في حال حدوث عطل.
  - اتفاقيات الخدمة المعنية بالمنشأة وخدماتها.
  - وثائق وسجلات الصيانة الوقائية المُحتفظ بها.
- ملاحظة 2:** ترقى مراجعة الملحق 1 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات الصيانة.

## 1.4.5 إدارة الصيانة - اختياري

**1.4.5.1** لتجنب خطر التلوث بالمواد الغريبة؛ يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من عدم تأثر سلامة الغذاء في أثناء عمليات الصيانة، وعند الحاجة إلى إجراء صيانة فورية يمكن أن تسفر عن خطر تلوث الأغذية التي يجري إنتاجها، ينبغي التوقف عن إنتاج أي أغذية في المنطقة حتى إتمام المهمة وتنظيف المنطقة جيدًا.

**1.4.5.2** يُشترط عند إجراء إصلاحات مؤقتة؛ ألا تهدد تلك الإصلاحات سلامة الغذاء، وينبغي طلب قطع الغيار والتخطيط لها في جدول الصيانة من أجل إتمامها.

**1.4.5.3** بعد الانتهاء من أي صيانة للمعدات الملامسة للأغذية، يجب أن يكون ثمة إجراء لإعادة المعدات إلى العمل، ويجب أن يشمل هذا الإجراء على إجراءات التنظيف والتعقيم والفحص قبل التشغيل، ويجب أن تكون الصيانة ضمن إجراءات برامج الاشتراطات الأساسية المعمول بها، ويجب تدريب موظفي الصيانة على مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بمهامهم.

## 1.4.6 مواد التزييت - إلزامي

يجب أن تكون مواد التزييت وسوائل نقل الحرارة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وذلك عند وجود خطر الملامسة المباشرة أو غير المباشرة للمنتج أو الأسطح الملامسة للأغذية وفقًا للمواصفة ISO 21469.

## 1.5 أحكام استلام الأغذية وتخزينها وتحضيرها وعرضها وتقديمها والتحكم في درجات حرارتها

### 1.5.1 أحكام استلام الأغذية – إلزامي

يجب أن يفحص مشغّل المنشأة الغذائية جميع التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) محفوظة في نطاق درجة الحرارة المطلوبة، خاصةً التوريدات المبردة أو المجمدة.

(ب) مماثلة للمنتجات المطلوبة.

(ج) سليمة التعبئة.

**ملاحظة:** لا ينبغي قبول أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة على سبيل المثال.

(د) تستوفي اشتراطات الجودة المحددة.

(هـ) خالية من أي أثر على وجود آفات.

1.5.1.2 في أثناء نقل الأغذية المبردة والمجمدة داخلياً، يجب نقلها بسرعة إلى أماكن تخزين تخضع درجة حرارتها للتحكم، لتقليل المدة التي تكون فيها خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة.

1.5.1.3 عند استلام الأغذية المجمدة، يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها -12 درجة مئوية، وإذا لم تكن درجات الحرارة ضمن النطاق المُحدد، فيجب رفض التوريدات.

1.5.1.4 عند استلام الأغذية المبردة يجب ألا تتجاوز درجة حرارتها 8 درجات مئوية، ويجب على المنشأة الغذائية التحقق من توريدات الأغذية؛ للتأكد من عدم خروجها عن نطاق درجات الحرارة المحدد، ورفض أي أغذية غير مقبولة.

**ملاحظة:** يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة للأغذية ذات المخاطر العالية عند وصولها باستخدام مقياس درجة الحرارة الذي لا يلامس الأغذية أو مسبار نظيف ومطهر لقياس درجة الحرارة، وتسجيلها والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت الالتزام بها. ومن الممارسات الجيدة ألا تبقى الأغذية المبردة خارج الثلجة أكثر من 20 دقيقة في أثناء نقلها إلى مكان التخزين.

### 1.5.2 أحكام التخزين – إلزامي

#### 1.5.2.1 مرافق التخزين

1.5.2.1.1 يجب أن يكون لدى المنشآت الغذائية مرافق تخزين كافية لجميع العناصر اللازمة لتشغيلها، بما يشمل الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات والمواد غير الغذائية مثل الأدوات والمفارش والأدوات التي تُستخدم أو تقدّم لمرة واحدة و مواد التعبئة والمواد الكيميائية.

**1.5.2.1.2** يجب ألا تكون المرافق المستخدمة لتخزين الأغذية ومكونات الأغذية والمعدات ومواد التعبئة موجودة في الأماكن التالية:

- (أ) أماكن تخزين المعدات المتسخة أو الملوثة.
- (ب) غرف تبديل ملابس العاملين أو الخزانات أو دورات المياه أو الغرف الميكانيكية.
- (ج) تحت خطوط الصرف غير المعزولة حيث ثمة احتمال لسقوط قطرات.
- (د) في أماكن تخزين الكيماويات أو مبيدات الآفات.

**1.5.2.1.3** يُشترط في جميع مناطق التخزين:

- (أ) أن تتمتع بمظهر نظيف وجاف ومُرْتَب للحد من مخاطر التلوث "بالأجسام الغريبة"، ومنع إيواء الآفات أو التسبب في خطر التلوث في أثناء التخزين.
- (ب) أن تحتوي على أرفف كافية لتخزين جميع المواد على أرفف، مع ترك مسافات بينية كافية لتيسير الفحص البصري والتمكُّن من التنظيف الفعال.
- (ج) أن تكون منشأة من مواد متينة وسهلة التنظيف ومضادة للتآكل وغير مسامية.

**ملاحظة:** يجب ترك مساحة خلوص كافية عند تخزين العناصر في التبريد أو في درجة الحرارة المحيطة للسماح بالتنظيف الفعال حولها، وينبغي تخزين تلك العناصر على ارتفاع 15 سم عن الأرض، ومسافة 5 سم من الحائط، مع ترك مسافة 30 سم من السقف حيثما أمكن، أما في التخزين المجمد، فيجب توفير مساحة كافية بين العلب وحولها للسماح بتحريك الهواء بفعالية.

## 1.5.2.2 تخزين المواد غير الغذائية

**1.5.2.2.1** يجب تخزين المواد غير الغذائية، مثل الفحم والمنظفات والمطهرات ومبيدات الآفات والمنتجات المشابهة الأخرى بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية لتجنب احتمالية حدوث التلوث.

**1.5.2.2.2** لا ينبغي تخزين مواد التنظيف وغيرها من المواد الخطرة في الحاويات المستخدمة مع الأغذية.

**1.5.2.2.3** يجب وضع ملصقات واضحة على جميع المواد غير الغذائية، مثل الكيماويات التي تشكل خطرًا على سلامة الغذاء في أثناء تخزينها.

## 1.5.2.3 تخزين الأغذية

**1.5.2.3.1** يجب توفير حوامل أو أرفف كافية وآليات جيدة لدوران المخزون في جميع مناطق تخزين الأغذية لضمان استخدام الأغذية خلال مدة صلاحيتها.

**1.5.2.3.2** يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للمواصفة SFDA 150: فترات صلاحية المنتجات الغذائية.

**1.5.2.3.3** يجب تخزين الأغذية بما يضمن حمايتها من تسرب المياه أو الإصابة بالآفات أو أي خطر تلوث آخر.

**1.5.2.3.4** تجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية؛ لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج والمعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يستخدم قبل" (بمجرد فتحه)؛ للسماح بتحقيق الدوران الفعال وإدارة مسببات الحساسية.

**1.5.2.3.5** يجب أن تكون مناطق تخزين الأغذية قادرة على حفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة:

1. الأغذية المبردة في درجة حرارة من 0 إلى 5 درجات مئوية.
2. الأغذية المجمدة في درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.
3. الأغذية المحفوظة في درجة الحرارة المحيطة في درجة حرارة تتراوح بين 15 و25 درجة مئوية.

**1.5.2.3.6** ينبغي أن تكون مناطق تخزين الأغذية ذات سعة مناسبة لاستيعاب احتياجات المنشأة، ويجب تخزين الأغذية وفقاً للاشتراطات الواردة في مواصفات المنتج حيثما كان ذلك متاحاً.

**1.5.2.3.7** يجب أن تتوفر في مخازن حفظ الأغذية في درجة الحرارة المحيطة نسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 60 و65%، ويجب التعامل مع العناصر بعناية لمنع تلف عبواتها، ما قد يسمح بتلوث الأغذية (خاصة الحاويات والمعلبات محكمة الغلق).

**1.5.2.3.8** يجب تخزين الأغذية غير المطهورة والجاهزة للأكل بحيث لا تتعرض لخطر التلوث، ويجب عدم تخزين الأغذية غير المطهورة فوق الأغذية الجاهزة للأكل.

**1.5.2.3.9** يجب إغلاق العبوات التي استُهلكت بعض كمياتها مرة أخرى بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث.

**ملاحظة:** يفصل في بعض الحالات أن يُنقل المخزون إلى علب أو حاويات ذات أعطية مخصصة للأغذية.

**1.5.2.3.10** يجب وضع ملصقات على الأغذية المفروقة في علب ذات أعطية أو أي حاويات أخرى.

**1.5.2.3.11** عندما تقدم منشأة غذائية بياناتاً تتعلق بمسببات حساسية معينة في قائمة وجباتها، يجب وضع ملصقات واضحة على الأغذية التي تحتوي على مسببات الحساسية أو المثيرة للحساسية وتخزينها بشكل منفصل عن نظائرها الخالية من مسببات الحساسية.

**ملاحظة:** يجب أن يخزن الخبز الخالي من الغلوتين -على سبيل المثال- بشكل منفصل فوق الخبز الذي يحتوي على الغلوتين، وألا يكون ملاصقاً له.

### 1.5.2.3.12 يجب عدم تخزين الأغذية على الأرض بشكل مباشر.

1.5.2.3.13 إذا كانت الأغذية معبأة، فيجب تقييم مدى ملاءمة العبوة، فإذا لم تكن توفر الحماية الفعّالة، فيجب نقل الأغذية إلى حاوية آمنة عليها.

1.5.2.3.14 للحفاظ على سلامة الأغذية، يجب استخدام المكونات واستهلاكها خلال فترة الصلاحية التي حددتها الشركة المصنّعة.

**ملاحظة:** عادةً ما تكون للأغذية المفتوحة المخزنة في حاوية محكمة الغلق مدة صلاحية تتراوح بين يومين و3 أيام بمجرد فتحها، وفي حال الاحتفاظ بها لفترة أطول من اللازم، فقد تكون غير آمنة للأكل، لذا يوصى بحفظ هذه الأغذية مبردة لتجنب نمو البكتيريا الضارة.

تقل مدة الصلاحية المتبقية لأي مكون أو مدة الصلاحية بعد فتحه بمجرد فتح العبوة، وذلك بسبب خروج المواد الحافظة من العبوة المغلقة؛ وتكون مدة صلاحية أي منتج بعد فتح عبوته أقصر من مدة الصلاحية نفسها، وأحياناً أقل بكثير؛ نظراً إلى التغييرات التي تطرأ على المنتج بعد فتح العبوة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية مراعاة الإرشادات الخاصة بالتعبئة في حال توفرها من الشركة المصنّعة، وذلك مثل "يُحفظ في الثلاجة بمجرد فتحه ويُستخدم خلال x يوماً"، وللتأكد من تحقق ذلك يجب وضع ملصق واضح على المنتج المفتوح يحمل تاريخ صلاحيته.

في حالة عدم توفر معلومات، يجب أن يستخدم مشغّل المنشأة الغذائية المكونات سريعة التلف التي تُحفظ في الثلاجة حسب أقصر مدة صلاحية ممكنة بعد فتح العبوة، وهي عادةً ما تكون من يومين إلى 3 أيام، وأن يراقب المكونات الحساسة من الناحية الميكروبيولوجية وسريعة التلف بعناية بحثاً عن علامات تلف.

### 1.5.2.3.15 يجب التخلص من مكونات الأغذية إذا ظهرت عليها أي علامات فساد.

**ملاحظة:** بالإضافة إلى ذلك، تُعد الإجراءات التالية من الممارسات المثلى:

- نقل الكميات المتبقية من الأغذية المعلبة إلى حاويات آمنة على الأغذية.
- وضع ملصقات على المنتجات المفتوحة أو المفرغة في حاويات أخرى، ويمكن أن يكون هذا هو الملصق الأصلي الذي كان ملصقاً على العبوة أو ملصق يحمل تاريخ اليوم يشير إلى تاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تجب إزالة كرتون التغليف الخارجي قبل التخزين حيثما أمكن.
- عند التخزين على ألواح بلاستيكية، يجب أن تكون مصممة بحيث يمكن تنظيف المنطقة المحيطة بها وتحتها بسهولة.

## 1.5.3 أحكام التحضير

### 1.5.3.1 أحكام التحضير – إلزامي

1.5.3.1.1 يجب فحص الأغذية قبل استخدامها للتأكد من أنها في حالة جيدة، ولا يظهر عليها أي عفن أو روائح كريهة أو تحلل أو أي علامات فساد أخرى.

**1.5.3.1.2** يجب تطبيق إجراءات فعّالة تمنع حدوث التلوث الخلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل عند تناولها وتحضيرها في المبنى نفسه.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة إرشادات الحد من المخاطر الميكروبيولوجية من اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهوه.

**ملاحظة 2:** عند تحضير الأغذية التي تستلزم حفظها في الثلاجة، ينبغي ألا تُترك الأغذية في درجة حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أطول من اللازم.

**1.5.3.1.3** يجب حفظ الأغذية التي تُؤكل غير مطهوه، مثل كارباتشيو اللحم البقري، في التبريد إلى أن تُطلب وتُقدّم على الفور.

**1.5.3.1.4** عندما تشتري المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات والجهات الطازجة وتُحضّرها، يجب تطبيق ضوابط السلامة المناسبة لسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** تشمل ضوابط السلامة ما يلي:

(أ) تقشير الأجزاء الخارجية أو تقليمها أو إزالتها كليًا حسب الحاجة.

(ب) غسلها غسلًا أوليًا في الماء الصالح للشرب.

(ج) غسلها جيدًا في الماء الصالح للشرب، مع إضافة مطهر إذا كان ذلك ملائمًا ومسموحًا به قانونًا.

**1.5.3.1.5** تجب إدارة ألواح التقطيع للتأكد من عدم حدوث تلوث خلطي بين الأغذية غير المطهوه والأغذية المطهوه.

**1.5.3.1.6** عند تداول اللحوم أو الدواجن أو لحم الطرائد أو الأسماك غير المطهوه، يجب عدم غسلها لئلا يؤدي ذلك إلى نشر التلوث، بل يجب الاحتفاظ بها بشكل منفصل عن الأغذية الجاهزة للأكل، وتحضيرها باستخدام ألواح التقطيع والأدوات المُخصصة التي تُنظف جيدًا بعد الاستخدام، ويجب تنظيف جميع المناطق وتطهيرها بعد تحضير الأغذية غير المطهوه على الفور.

## 1.5.3.2 أحكام التحضير – اختياري

### 1.5.3.2.1 عام

**1.5.3.2.1.1** يجب توفير حوض مخصص لتحضير الفواكه والخضراوات والجهات.

**ملاحظة:** تحتاج المنشآت الصغيرة التي تقوم بتداول كل من الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل إلى تطبيق ضوابط رقابية قوية لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي للأغذية والمعدات المستخدمة في التحضير. ويمكن للمنشآت الغذائية تقليل هذا الخطر من خلال (1) شراء البروتينات منزوعة الأحشاء المجهزة و(2) شراء الفواكه والخضراوات المُقطعة والمطهرة.

**1.5.3.2.1.2** عند استخدام منطقة التحضير نفسها في تداول الأغذية غير المطهوه، يجب تنظيف جميع المناطق بالكامل بعدها.

**ملاحظة:** يجب الحرص على تنظيف جميع نقاط التلامس ووضع المعدات في غسالة الأطباق لغسلها في درجة حرارة عالية حيثما أمكن.

1.5.3.2.1.3 عندما تقوم المنشآت بتعبئة المنتجات بتفريغ الهواء، يوصى بتوفير ماكينات منفصلة للتعبئة بتفريغ الهواء لكل من المنتجات غير المطهورة والجاهزة للأكل.

## 1.5.4 أحكام الطهي - إلزامي

### 1.5.4.1 عام

1.5.4.1.1 يجب أن تكون معدات الطهي مناسبة للغرض من استخدامها، وأن تُسخَّن قبل الاستخدام.

1.5.4.1.2 يجب اتباع إجراءات الطهي الصحيحة لتجنب الوقوع في منطقة الخطر، ويجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية للأغذية عن 75 درجة مئوية عند الطهي الأغذية النيئة.

1.5.4.1.3 عند استخدام أسلوب الطبخ "سو فيد"، يجب اتباع معايير التجهيز المحددة التي وضعها مشغّل المنشأة الغذائية لضمان سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** من المقبول اعتماد نهج قائم على النتائج لضمان التعامل مع جميع الأغذية بطريقة تجعلها آمنة للأكل، وإذا اختبر مشغّل المنشأة الغذائية جميع خطوات عملياته وحصل على أدلة علمية (سواء أكانت نتائج اختبارات أم شهادات أم رأي علمي من أحد الخبراء) بأن عمليات الطهي والتبريد والتخزين وإعادة التسخين المعتمدة لديه تضمن مأمونية الأغذية للأكل، فيُسمح باتباع هذه العملية حتى إذا كانت تنحرف بعض الشيء عن الاشتراطات الواردة في هذا الدليل واشتراطات الجهات التنظيمية الأخرى.

1.5.4.1.4 يجب الاحتفاظ بسجلات الاختبارات المتعلقة بالطبخ بأسلوب سو فيد والتحقق من صحتها.

## 1.5.4.2 أحكام الطهي - اختياري

### 1.5.4.2.1 عام

1.5.4.2.2 يجب على المنشآت الغذائية إجراء اختبارات للتأكد من أن العمليات المستخدمة لطهي الأغذية النيئة وإعادة تسخين الأغذية المبردة الجاهزة للأكل قادرة على القضاء على البكتيريا الضارة، ويجب عليها القيام بذلك عن طريق اختبار طريقتها المتبعة في الطهي وتسجيل درجة الحرارة النهائية للتأكد من أن اتباع هذه الطريقة ينتج أغذية آمنة، وتجب إعادة هذه الاختبارات متى تغير شيء ما، عند طرح منتج جديد على سبيل المثال، وسنويًا للتأكد من تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 2 للاطلاع على نموذج بسيط يمكن استخدامه لتسجيل هذه الفحوصات.

1.5.4.2.3 يجب على المنشآت الغذائية دائمًا اتباع تعليمات الطهي الواردة من الشركة المصنّعة؛ في حال توفرها.

**ملاحظة:** يربّح أن تنمو الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الإصابة بالأمراض وفساد الأغذية بسرعة أكبر في درجات الحرارة الواقعة بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية، ويُعرف هذا النطاق بمنطقة الخطر، ويؤدي حفظ الأغذية خارج هذه المنطقة إلى تقليل مخاطر الإصابة بالتسمم الغذائي.



تشير جميع درجات الحرارة المذكورة إلى درجة حرارة الأغذية وليس درجة حرارة الهواء؛ لذا ينبغي التأكد من أن أيّ قراءات مسجلة لدرجة الحرارة تمثل درجة حرارة الأغذية وليس الهواء في جميع أجزاء وحدة حفظ الأغذية.

ينبغي استخدام مسبار قياس درجة الحرارة للتحقق من درجة حرارة الأغذية وعدم الاعتماد فقط على قراءات درجة الحرارة التي تظهرها مقاييس درجة الحرارة المضمنة في المعدات.

ينبغي قلب الأغذية أو تحريك السوائل أو الصلصات في أثناء الطهي باستمرار للحصول على درجة طهي متساوية.

من المقبول الاكتفاء بدرجات حرارة الطهي الأدنى بشرط الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية لفترة زمنية محددة على النحو التالي:

• 60 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 45 دقيقة.

• 65 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 10 دقائق.

• 70 درجة مئوية لمدة لا تقل عن دقيقتين.

• يجب طهي الكبد جيداً وعدم تركه بلون وردي.

بالنسبة إلى بعض أنواع اللحوم، مثل لحوم البقر والضأن والأسماك قليلة النضج، تُعد درجات حرارة الطهي الأدنى من 75 درجة مئوية مقبولة بشرط أن يكون السطح الخارجي للحوم أو الأسماك مطهوًا بما يكفي لقتل البكتيريا.

ليس من المقبول ترك أي جزء من اللحم باللون الوردي في الدواجن المطهوهة.

عند طهي الأغذية النيئة، ينبغي التأكد من عدم ملامستها للأغذية المطهوهة أو تقطيرها عليها.

عند طهي اللحوم، ينبغي صدم سطحها بالحرارة لقتل أي بكتيريا ضارة على سطحها، وينبغي قلب اللحم بشكل متكرر في أثناء الطهي.

يمكن تقديم قطع كاملة من اللحوم قليلة النضج (لحم البقر والضأن)؛ بشرط أن يكون سطحها متأثرًا بالحرارة بصورة كافية.

لا ينبغي أن يُقدم البرغر قليل النضج؛ لأن اللحم يُقطّع ويُغرم قبل تحضيره، ما يعني أنه لا يمكن تحمير جميع أسطح اللحم لقتل البكتيريا الضارة.

ينبغي طهي الوجبات السائلة مثل الحساء والصلصات في مقالي واسعة بدلاً من المقالي العميقة؛ للتأكد من أن مصدر الحرارة يشمل قاعدة المقلاة بالكامل حتى تنضج السوائل ببطء.

لا تعمل أجهزة المايكروويف على طهي الأغذية أو إعادة تسخينها بالتساوي، لذا يجب قلب الأغذية المحضرة في المايكروويف أو تدويرها لتوزيع الحرارة بالتساوي ثم تركها مغطاة لمدة دقيقتين على الأقل بعد الطهي لتحقيق التوزيع المتساوي للحرارة.

عند إعداد المثلجات تجب بسترتها إلى درجة حرارة 85 درجة مئوية قبل إخضاعها للتبريد السريع والتجميد.

## 1.5.5 تبريد الأغذية الساخنة – إلزامي

**1.5.5.1** يجب تبريد الأغذية المطهوهة المراد حفظها في الثلاجة حتى تنخفض درجة حرارتها من 60 درجة مئوية إلى 20 درجة مئوية على الأكثر خلال ساعتين، ثم من 19 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال 4 ساعات (بإجمالي 6 ساعات)، وذلك حسبما ينطبق.

**1.5.5.2** يجب استخدام الأغذية المبردة باتباع هذه الطريقة ثم المحفوظة في درجة حرارة التبريد في غضون يومين أو ثلاثة أيام من وقت تحضيرها.

**1.5.5.3** عند تحضير الأغذية ذات المخاطر العالية في درجة حرارة الغرفة ثم حفظها في درجة حرارة التبريد قبل تقديمها، يجب تبريدها من درجة حرارة الغرفة إلى 5 درجات مئوية على الأكثر خلال ساعتين من تبريدها، ويشمل ذلك الأغذية التي تتضمن مكونات معلبة أو مكونات أعيد إحلالها.

**ملاحظة:** يمكن تبريد المنتجات المعدّة للاستهلاك في درجة الحرارة المحيطة مثل المخبوزات أو الحلويات في صواني أو أرفف مفتوحة قبل عرضها في درجة الحرارة المحيطة.

**1.5.5.4** يجب على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات التبريد الفعّال وفقًا للإجراءات الداخلية، مع التأكد من أن المعدات والطرق المستخدمة تحقق هذه الاشتراطات.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 3 للاطلاع على نموذج سجل التبريد الآمن.

**ملاحظة 2:** عند طهي منتج ما وتبريده وتخزينه واستخدامه خلال فترة صلاحيته المسموح بها، في غضون يومين إلى ثلاثة أيام على سبيل المثال، فحينئذٍ يمكن استخدامه بوصفه مكونًا في طبق آخر مُعدّ للاستهلاك الفوري.

**ملاحظة 3:** ينبغي تجنب طهي كميات كبيرة؛ إذ يصعب تبريدها بسرعة، وينبغي تقليب الأغذية من حين إلى آخر عند تبريدها لتوزيع الحرارة، واستبدال الماء البارد أو الثلج كلما ارتفعت درجة حرارته.

**ملاحظة 4:** تشمل طرق تبريد الأغذية:

(أ) استخدام جهاز التبريد السريع؛ مع اتباع تعليمات الشركة المصنّعة.

(ب) استخدام إعداد "التبريد" في الفرن.

(ج) التأكد من أن الأوعية باردة قبل الاستخدام.

(د) استخدام حمام الماء الثلج، مع التأكد من وجود الأغذية في أوعية مغطاة بإحكام.

(هـ) تقطيع أجزاء اللحم الكبيرة إلى قطع أو شرائح قبل التبريد.

(و) تقسيم الأغذية إلى أجزاء ووضعها في أوعية أصغر.

(ز) استخدام أوعية مسطحة.

(ح) شطف الأغذية تحت المياه الجارية الباردة الصالحة للشرب (وهذا مثل الأرز أو الخضراوات أو المعكرونات).

(ط) وضع الأغذية في الثلجة أو المجمد المناسب، مع التأكد من حمايتها من التلوث، وأنها لا تؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأغذية الأخرى الموجودة في الثلجة أو المجمد إلى حد كبير.

**ملاحظة 5:** عند استخدام معدات التبريد، ينبغي التأكد من إمكانية تدوير الهواء البارد بحرية عن طريق ترك مساحة حول أوعية الأغذية في الثلجة أو غرفة التبريد.

## 1.5.6 إعادة التسخين

### 1.5.6.1 إعادة التسخين – إلزامي

**1.5.6.1.1** عند إعادة تسخين الأغذية يجب استخدام معدات يمكنها تسخينها بفعالية، إلى أن تصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ 75 درجة مئوية بأسرع ما يمكن حتى لا تصبح غير آمنة.

**1.5.6.1.2** يجب تناول الأغذية التي أعيد تسخينها فورًا أو وضعها في معدات حفظ الأغذية الساخنة.

**1.5.6.1.3** يجب عدم إعادة تبريد أي أغذية أعيد تسخينها مرة أخرى، بل يجب التخلص منها.

## 1.5.6.2 إعادة التسخين – اختياري

يجب على المنشآت الغذائية الاحتفاظ بسجلات توثق عملية إعادة التسخين الفعّالة لتثبت تحقيق ذلك.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 4 للاطلاع على نموذج إعادة التسخين الآمن.

## 1.5.7 تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.7.1 عندما تصل الأغذية مجمدة يجب وضعها في المجمد بمجرد وصولها.

1.5.7.2 يجب تجميد الأغذية المبردة أو الأغذية التي تُركت لتبرد بعد طهيها بأسرع ما يمكن.

1.5.7.3 يجب الحفاظ على تغطية الأغذية المحفوظة في المجمد ووضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج ومسببات الحساسية وتاريخ التجميد والتاريخ الذي يُستحسن استهلاكها قبله.

1.5.7.4 يجب على المنشآت الغذائية التأكد من أن المجمدات تعمل على نحو صحيح وتحافظ على درجة حرارة -18 درجة مئوية على الأقل ضمن الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.7.5 يجب الحفاظ على درجة حرارة المجمدات عند -18 درجة مئوية أو أبرد، ما لم يرد غير ذلك في تعليمات الشركة المصنّعة للأغذية.

**ملاحظة:** قد تحدد الشركة المصنّعة درجات حرارة أعلى لحفظ بعض المنتجات حتى يمكن تقديمها (مثل المثجات).

## 1.5.8 إذابة تجميد الأغذية – إلزامي

1.5.8.1 تجب إذابة تجميد الأغذية تمامًا قبل طهيها أو استهلاكها ما لم تكن مُعدّة للطهي في حال تجميدها، ويجب ألا يذاب تجميد الأغذية إلا مرة واحدة فقط، ويجب اتباع تعليمات الشركة المصنّعة إن توفرت.

1.5.8.2 إذا كان ثمة خطر من تساقط قطرات من الأغذية عند إذابة تجميدها في الثلاجة والتسبب في حدوث التلوث الخلطي مع الأغذية الأخرى، فيجب وضعها داخل وعاء لالتقاط أي سوائل وتركها في الجزء السفلي من الثلاجة.

**ملاحظة 1:** عند إذابة تجميد الأغذية يكون من المفيد التخطيط لذلك سابقًا وإخراج كميات صغيرة لإذابة تجميدها في الثلاجة، وعند إذابة تجميد الأغذية غير المعلبة، تُستخدم إحدى الطرق التالية:

(أ) إذابة تجميد الأغذية في الثلاجة.

(ب) استخدام إعداد "إذابة التجميد" في المايكروويف.

(ج) وضع الأغذية في حاوية بغطاء وتعريضها للمياه الجارية الباردة أو المثجة.

**ملاحظة 2:** يمكن إذابة تجميد الأغذية المعبأة المجمدة في درجة الحرارة المحيطة إذا كانت تعليمات الشركة المصنعة تسمح بذلك.

## 1.5.9 أحكام العرض – إلزامي

### 1.5.9.1 عام

1.5.9.1.1 عند عرض الأغذية يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ جميع التدابير العملية لحمايتها من التلوث.

1.5.9.1.2 يجب ألا تعرض المنشأة الغذائية أي أغذية جاهزة للأكل غير مُعدّة للخدمة الذاتية للبيع على أي طاولة ليس أمامها شخص مسؤول عنها إلا إذا كانت الأغذية مغلفة أو معبأة في حاويات أو ملفوفة بحيث تكون محمية من التلوث المحتمل.

1.5.9.1.3 عند عرض الأغذية يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة المخصصة للأغذية المبردة والمجمدة، ويجب أن تظل جميع المنتجات في نطاق درجات الحرارة المناسب، حتى لا تذوب أو تصبح غير آمنة للأكل. **ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية المبردة عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية حتى انتهاء مدة صلاحيتها.

1.5.9.1.4 يجب استهلاك الأغذية المبردة بعد خروجها من الثلاجة خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.5 يجب الاحتفاظ بالأغذية الساخنة في درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية، وإذا كانت معروضة خارج وحدة حفظ الأغذية الساخنة، فيجب استهلاكها خلال ساعتين أو التخلص منها.

1.5.9.1.6 يجب عرض الأغذية المجمدة مثل الثلجات في ثلاجة عرض مجمدة.

1.5.9.1.7 في حال حفظ الأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل في وحدات عرض مشتركة يجب الفصل بينهما باستخدام حواجز مادية.

1.5.9.1.8 عند استخدام السلالم في عرض الأغذية يجب وضع الأغذية على مفارش نظيفة تُستخدم مرة واحدة.

**ملاحظة:** يمكن عرض الأغذية في وحدات عرض خشبية فقط إذا كانت معالجة لتكون قابلة للتنظيف وآمنة للأغذية.

## 1.5.9.2 الأغذية الجاهزة للأكل

يجب تقديم الأغذية الجاهزة للأكل في عبوات أو حاويات غير قابلة للعبث ومزودة بأغطية محكمة حيثما أمكن، وفي حال عدم إمكانية ذلك وتُركت الأغذية غير معلبة، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

(أ) يجب أن يشرف موظف مدرب ومسؤول من موظفي تداول الأغذية على منطقة العرض للتأكد من إزالة أي أغذية تلوّثت بفعل أحد العملاء، أو من المحتمل أن تكون قد تعرضت للتلوّث من وحدة العرض على الفور.

(ب) يجب فصل أدوات تقديم كل نوع من الأغذية أو توفير طرق توزيع أخرى للحد من احتمالية تلوّث الأغذية.

(ج) يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوّث بفعل العملاء.

(د) يجب توفير أدوات ذات تصميمات مناسبة لمنع سقوط مقابضها في الأغذية.

**ملاحظة 1:** يمكن -على سبيل المثال- اختيار أدوات مزودة بمقابض أطول من مقابض الأوعية التي تُستخدم فيها، أو تخصيص مساحة يمكن وضعها فيها عند عدم استخدامها.

**ملاحظة 2:** يمكن أيضًا التخلص من مخاطر التلوّث أو تخفيفها من خلال تصميم معدات العرض بعناية، فمثلًا من الممكن تصميم طاولة الخدمة الذاتية بما يحول دون محاولة المستخدمين مد أيديهم فوق الأغذية للوصول إلى أغذية أخرى.

## 1.5.9.3 عرض الأسماك الطازجة

1.5.9.3.1 عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج وعرض تاريخ الصيد، وعند وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.

1.5.9.3.2 يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًا من الماء الصالح للشرب.

## 1.5.10 أحكام التقديم - إلزامي

1.5.10.1 يجب تقديم جميع الأغذية في أطباق نظيفة والمشروبات في أكواب أو فناجين نظيفة أو في أوعية أو عبوات محمولة ذات درجة نقاوة آمنة لملاسة الأغذية تُستخدم مرة واحدة.

1.5.10.2 يجب التخلص من أي أغذية أو سوائل متبقية في الأطباق أو الأكواب أو الفناجين بعد تقديمها، وتنظيف الأطباق والفناجين والأكواب وتعقيمها قبل الاستخدام مرة أخرى.

1.5.10.3 يجب توفير مرافق مناسبة لتنظيف جميع الأدوات والمعدات التي تلامس الأغذية وتعقيمها، بما في ذلك أطباق التقديم والأواني الخزفية وأدوات المائدة والأكواب.

1.5.10.4 يجب عدم استخدام أي أدوات مائدة متصدعة أو ذات حواف مكسورة.

## 1.5.11 أحكام التحكم في درجات الحرارة

### 1.5.11.1 أحكام التحكم في درجات الحرارة – إلزامي

1.5.11.1.1 يجب على المنشأة الغذائية تنفيذ نظام لمراقبة درجات الحرارة.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك -على سبيل المثال- المراقبة الآلية لدرجات الحرارة، واستخدام المنتجات البديلة أو الفحص اليدوي، ويمكن تحقيق ذلك من خلال الطرق التالية:

- تركيب جهاز مزود بشاشة رقمية أو إدخال مقياس درجة حرارة في المعدات لعرض درجة الحرارة.
- استخدام بديل للمنتج يحمل ملصقاً مدوناً عليه "لفحص درجة الحرارة فقط"، ووضعه في المعدات لاستخدامه في فحص درجة الحرارة يدوياً.

إذا لم توجد شاشة رقمية أو يتوفر بديل للمنتج، فيجب فحص درجة حرارة المنتج نفسه.

1.5.11.1.2 يجب الاحتفاظ بسجلات فحوصات درجة الحرارة وفقاً للإجراءات الداخلية.

1.5.11.1.3 يجب ضبط الثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة على درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية، ويجب ضبط المجمدات على درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

### 1.5.11.2 أحكام التحكم في درجات الحرارة – اختياري

يجب أن تكون المعدات مزودة بمسجل آلي لدرجات الحرارة ونظام تنبيه يسجل المعلومات في منصة عبر الإنترنت، ويبلغ الإدارة إذا خرجت درجات الحرارة عن القيم المحددة، وذلك عند الإمكان.

## 1.6 المنشآت الغذائية المؤقتة – إلزامي

**ملاحظة:** المنشآت الغذائية المؤقتة هي منشآت غذائية يُتوقع إقامتها لمدة زمنية محدودة (مثل المنشآت المقامة لتقديم الأغذية في الفعاليات الخاصة والأسواق والمهرجانات والمعارض، وما إلى ذلك)، ويلزم الحصول على موافقة سابقة من الجهة التنظيمية المعنية في المملكة العربية السعودية لتشغيل هذه المنشآت الغذائية.

يجب أن تستوفي المنشآت الغذائية المؤقتة جميع الاشتراطات المحددة المتعلقة بضمان سلامة الغذاء، بما في ذلك موقع المنشأة وتصميمها وتخطيطها.

## 1.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمركبات توصيل الأغذية وبائعي الأغذية المتجولين

### 1.7.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية

#### 1.7.1.1 أحكام مركبات توصيل الأغذية – إلزامي

1.7.1.1.1 يتعين على المنشآت الغذائية إدارة عملية توصيل الطلبات بين منافذها التابعة لنفس المنشأة، وتوصيل الطعام للعملاء عند امتلاكها مركبات خاصة تستخدمها لهذا الغرض.

**ملاحظة:** تتحدد مسؤولية إدارة المركبات المستخدمة في التوصيل حسب ملكيتها، ولذا فمشغلو المنشآت الغذائية ليسوا مسؤولين عن رحلات التوصيل التي تجرى من خلال شركات الخدمات اللوجستية.

1.7.1.1.2 يجب أن تتوفر في المركبة حجرات ذات درجة حرارة مناسبة للأغذية الساخنة والباردة إذا لزم الأمر، ويجب أن تكون الحجرات نظيفة المظهر وخالية من الآفات وفي حالة جيدة.

1.7.1.1.3 لا يجوز ترك الأغذية دون رقابة إلا إذا كان ذلك بناء على طلب العميل.

#### 1.7.2 أحكام مركبات توصيل الأغذية – اختياري

يجب أن يوفر مشغل المنشأة الغذائية منطقة استراحة مخصصة لسائقي التوصيل عند الحاجة.

### 1.7.3 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات

#### 1.7.3.1 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات – إلزامي

1.7.3.1.1 في حال قيام مشغل المنشأة الغذائية بتوصيل الأغذية والمشروبات إلى عملائه، يجب ألا تكون ثمة فرص لتلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها.

1.7.3.1.2 يجب الحفاظ على الأغذية ساخنة أو باردة حسبما يلائم حتى ياستلامها سائق التوصيل أو العميل، ويجب على سائق التوصيل حفظ الأغذية في حقيبة أو صندوق معزول حتى تبقى ساخنة أو باردة في أثناء النقل وحتى وصولها إلى وجهتها.

1.7.3.1.3 يجب الحفاظ على بقاء درجة الحرارة خارج "منطقة الخطر"، وهي النطاق الذي يتراوح بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية في أثناء التوصيل.

1.7.3.1.4 يجب الالتزام بضوابط درجة الحرارة التالية في أثناء النقل:

- (أ) يجب حفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على 5 درجات مئوية.  
(ب) يجب حفظ الأغذية الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.  
(ج) يجب حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 درجة مئوية.

1.7.3.1.5 عندما تتعرض الأغذية الساخنة لدرجات حرارة أقل من 60 درجة مئوية أو عند تخزينها خارج معدات حفظ الأغذية الساخنة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.3.1.6 عندما تتعرض الأغذية المبردة لدرجات حرارة أعلى من 5 درجات مئوية أو عند بقائها خارج الثلاجة، يجب استهلاكها في غضون ساعتين أو التخلص منها.

1.7.3.1.7 يجب أن يمثل مشغل المنشأة الغذائية للمواصفة GSO 323: اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

1.7.3.1.8 يجب عدم السماح بفرصة تعرض الأغذية للتلف أو التلوث أو الفساد.

1.7.3.1.9 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن جميع الأغذية ذات المخاطر العالية وسريعة التلف -التي يلزم التحكم في درجة حرارتها من أجل الحفاظ على سلامة المنتج خلال مدة صلاحيته أو الحد من نمو الميكروبات- استلام في مركبات مناسبة تخضع درجة حرارتها للتحكم.

**ملاحظة:** يجب أن يكون الموظفون المسؤولون عن تحميل الأغذية في المركبات على دراية بحدود السعة وتدفق الهواء ونطاقات درجات الحرارة وما إلى ذلك، حتى يمكن الحفاظ على التحكم في درجة الحرارة.

#### 1.7.4 التحكم في درجة الحرارة والوقت عند توصيل الأغذية والمشروبات - اختياري

يجب أن يقدم مشغل المنشأة الغذائية أدلة موثقة على الأوقات ودرجات الحرارة المتحقق منها التي لا تقع ضمن منطقة الخطر في أثناء رحلات التوصيل.

**ملاحظة:** يمكن للشركات التي تحتوي على قسم مركزي للجودة الاحتفاظ بهذه السجلات في المقر المركزي.

#### 1.7.5 التواصل بين مشغل المنشأة الغذائية وخدمة تجميع الأغذية - اختياري

يجب أن يكون ثمة ترتيب واضح بين المنشأة الغذائية وخدمة تجميع المأكولات للتعامل مع أي شكوى أو مشكلات في التوصيل.



## 1.7.6 تدابير سلامة المنتجات- اختياري

لضمان بقاء الأغذية آمنة دون تلوث أو فساد، ينبغي اتخاذ التدابير التالية:

(أ) يجب إغلاق جميع أكياس التوصيل بإحكام باستخدام ملصق أو شريط لاصق مضاد للعبث.

**ملاحظة:** يجب عدم استخدام الدبابيس.

(ب) يجب وضع ملصقات على جميع الوجبات والمشروبات، وإغلاقها بشريط لاصق مضاد للعبث عند نقطة التحضير حيثما أمكن.

(ج) يجب على سائقي المنشأة الغذائية الامتثال لجميع اشتراطات النظافة الشخصية باستثناء ارتداء القفازات والأقنعة.

(د) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحص دوري لمعايير النظافة الشخصية لدى السائقين لضمان تحقيق المعايير.

**ملاحظة:** تقع على عاتق مشغّل المنشأة الغذائية مسؤولية الإبلاغ عن عدم الامتثال لاشتراطات النظافة الشخصية في حال اكتشاف ذلك.

(هـ) يجب أن تكون المركبات والدراجات في حالة نظيفة وصحية.

## الفصل الثاني: المعايير والاشتراطات الخاصة بتنظيم المنشآت الغذائية وامثالها

### النطاق

يقدم هذا الفصل من الدليل توجيهات بشأن المعايير والاشتراطات الخاصة بمشغلي المنشآت الغذائية (FBO) فيما يتعلق بالتسجيل مقدّمًا والترخيص، والضوابط الإدارية لتشغيل منشآت الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية.

### 2.1 التسجيل القانوني – إلزامي

2.1.1 يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية الراغبين في العمل في المملكة العربية السعودية امتلاك رخصة صالحة في نطاق عمل منشآتهم وفق ما تقتضيه اللوائح التشريعية للمملكة العربية السعودية قبل الشروع في العمل.

**ملاحظة:** يتحمل مشغل المنشأة الغذائية مسؤولية اختيار فئة أو فئات المشغل الصحيحة عند تقديم طلب الترخيص وعند الحصول عليه؛ إذ تؤكد التفاصيل الواردة في الرخصة التجارية نطاق الأعمال التجارية لمشغل المنشأة الغذائية الفردي. ولا يجوز له موازلة أي نشاط آخر غير ذلك المنصوص عليه في رخصته التجارية.

2.1.2 في حال رغب مشغل المنشأة الغذائية في توسيع نطاق خدماته، يجب عليه التقدم بطلب لمراجعة الرخصة التجارية، وذلك قبل الشروع في هذا النشاط التجاري الإضافي.

2.1.3 ينبغي للمنشآت الغذائية المؤقتة (مثل تلك الموجودة في المهرجانات أو المعارض) التقدم بطلب للحصول على موافقة سابقة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان والحصول عليها قبل موازلة العمل.

**ملاحظة 1:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة لتحضير الأغذية وتداولها وتخزينها بغرض الاستهلاك الشخصي أو المنزلي.

**ملاحظة 2:** لا يلزم التسجيل للحصول على رخصة في حال تداول الأغذية وتحضيرها لفعاليات صغيرة غير متكررة، مثل اللقاءات الصباحية لجمع التبرعات أو الأعمال الخيرية الخاصة؛ وذلك لأن القانون يعرّف "مشغل المنشأة الغذائية" بأنه كيان يجري أنشطة مستمرة وله هيكل تجاري وإداري.

**ملاحظة 3:** تُعد الموافقة على مخطط المنشأة الغذائية وفحصه من اختصاص مفتشي وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

## 2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء

### 2.2.1 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء – إلزامي

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية تدابير رقابية محددة لإدارة سلامة الغذاء من شأنها ضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك، وذلك تلبيةً لمتطلبات المملكة العربية السعودية. **ملاحظة:** يوضع نظام سلامة الغذاء إما من قبل الفريق الداخلي لدى مشغّل المنشأة الغذائية أو بالاستعانة بمصدر خارجي.

### 2.2.2 الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء - اختياري

تعدّ أولى خطوات إنشاء نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية نطاق عملياته بوضوح. وينبغي له أن يحدد المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج وقنوات الوصول إلى الأسواق التي سيشملها نظام إدارة سلامة الغذاء، وأن يشمل تفاصيل كاملة عن الأنشطة أو العمليات أو الضوابط الرقابية الضرورية لضمان سلامة المنتجات النهائية للمنشأة الغذائية. وباستخدام هذا النطاق يتعين على مشغّل المنشأة الغذائية تحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يلزم التحكم فيها في أثناء التشغيل.

**ملاحظة 1:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار إنشاء نظام داخلي لإدارة سلامة الغذاء لتنظيم نهجه في تحقيق سلامة الغذاء.

**ملاحظة 2:** يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية أن يختار التعاون مع مؤسسة خيرية لإعادة توزيع الأغذية بهدف إدارة الفائض منها وتجنب هدرها.

## 2.3 سياسة سلامة الغذاء وبيان الالتزام – إلزامي

2.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء سياسة لسلامة الغذاء والالتزام بها، ويجب أن توضح هذه السياسة كيفية تطبيقه تدابير سلامة الغذاء في منشأته.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 بيان سياسة سلامة الغذاء وجودته.

2.3.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية ملتزمًا تمامًا بضمن استيراد جميع المنتجات وإنتاجها بطريقة تضمن الحفاظ على جودتها وشرعيتها وسلامتها في جميع مراحل التشغيل، بدءًا من استيراد المكونات مرورًا بتحضير الأطباق والنقل والتخزين وحتى توصيل المنتجات إلى العملاء.

**ملاحظة 1:** يمكن توفير سياسة سلامة الغذاء للجمهور الخارجي، على موقع المنشأة الغذائية الإلكتروني ولغيرهم من الأطراف المعنية على سبيل المثال.

**ملاحظة 2:** من الممارسات المثلى أن تكون سياسة سلامة الغذاء مرتبة حسب التسلسل الهرمي؛ حتى يفهم جميع الزملاء المطلوب منهم بوضوح فيما يتعلق بسلامة الغذاء.

**ملاحظة 3:** يجب أن تعكس سلوكيات الإدارة العليا والإجراءات التي تتخذها سياسة سلامة الغذاء، وأن تكون هذه السياسة جزءًا لا يتجزأ من جوهر المنشأة، لذا ينبغي الإشارة إليها في المراسلات الداخلية المنتظمة والجوائز الممنوحة للموظفين.

## 2.4 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء

### 2.4.1 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – إلزامي

2.4.1.1 يجب إظهار رمز الاستجابة السريعة بشكل واضح للسماح بالتحقق من حالة الرخصة وتوفير المعلومات للعملاء عن تصنيف سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة.

2.4.1.2 يجب احتفاظ المنشأة الغذائية بالوثائق التالية وإتاحتها لمكتب التفتيش على الأغذية أو أي مسؤول مخول آخر.

الوثائق المحددة هي:

- (أ) نسخة من الرخصة التجارية.
- (ب) مخطط المنشأة الغذائية المعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.
- (ج) بطاقات الصحة المهنية لموظفي تداول الأغذية الصادرة من جهة معتمدة.
- (د) شهادة إتمام التدريب بنجاح في مجال سلامة الغذاء لجميع الموظفين.
- (هـ) العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، بالإضافة إلى سجل بجميع الزيارات وأي حالات عدم امتثال وأي إجراءات متخذة.

**ملاحظة:** يمكن أن تكون الوثائق مطبوعة أو مؤلفة من وثائق مطبوعة وإلكترونية في حال كانت المنشآت تستخدم طولاً رقمية.

2.4.1.3 لاستيفاء متطلبات الأمانة، يجب إنشاء رمز استجابة سريعة إضافي والاحتفاظ به لتوفير المعلومات التالية:

- (أ) السعرات الحرارية.
- (ب) الاحتياجات الغذائية اليومية.
- (ج) مسببات الحساسية.
- (د) أرقام الاتصال في حالات الطوارئ.

### 2.4.2 الاشتراطات الخاصة بمعلومات سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي لبعض مشغلي المنشآت الغذائية الاحتفاظ أيضاً بالوثائق التالية في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء وتقديمها:

- (أ) تفاصيل المورد أو المصدر، بما يشمل معلومات توريدات الجملة.
- (ب) خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بالموقع، بما يشمل ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (ج) سجلات الامتثال لجميع ضوابط الاشتراطات الأساسية.
- (د) سجلات الوقت ودرجات الحرارة الخاصة بما يلي:
  - 1) استلام الأغذية ذات المخاطر العالية وتخزينها.

- (2) التحقق من درجات حرارة الطهي.
- (3) التحقق من درجات حرارة حفظ الأغذية الساخنة والباردة.
- (4) سجلات المراقبة عند استخدام "الوقت" بوصفه ضابطاً لسلامة الغذاء.
- (هـ) سجلات المعايرة الداخلية أو الخارجية الخاصة بمعدات أو أجهزة القياس التي يمكن أن تؤثر دقة قياساتها في سلامة الغذاء.
- (و) برنامج التنظيف لجميع المعدات وسجلات إتمام التنظيف، لا سيما التنظيف العميق الدوري.
- (ز) العقد المبرم بشأن تنظيف مصافي الدهون وسجل معدل تنظيفها.
- (ح) نسخة من عقد تنظيف خزانات المياه.
- (ط) سجلات تغيب الموظفين وعودتهم إلى العمل.
- (ي) نُسخ من تصاريح مركبات نقل الأغذية عند الاقتضاء.
- (ك) سجلات الشكاوى الواردة والإجراءات المتخذة.
- (ل) إجراء الاستدعاء ونموذج التسجيل.

## 2.5 الإبلاغ القانوني - إلزامي

2.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية عند اعتقاده بعدم سلامة الغذاء اتخاذ الإجراءات التالية، من دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء، والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء واللوائح ذات الصلة:

(أ) إبلاغ الجهة المختصة بالمشكلة والتعاون في أي تحقيق.

(ب) وقف استخدام الغذاء أو المكون إذا كان لا يزال تحت سيطرته، ويتم عزله وتخزينه بشكل آمن بوضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك - قيد الانتظار"، مع الاحتفاظ بالتفاصيل الكاملة لكمية المواد المتبقية من الدفعة المعيبة المشتراة - إن تم شراؤها- وكمية المواد المستخدمة.

2.5.2 يجب أن يبلغ مشغّل المنشأة الغذائية الجهات القانونية في حال إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجودهم في بيئة العمل.

**ملاحظة:** عند عزل أحد الأغذية أو المكونات يجب الاحتفاظ به لأغراض التحقيق والاختبار.

## 2.6 التواصل مع العملاء، والتعامل مع شكاوهم - اختياري

2.6.1 ينبغي أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية من أن جميع الموظفين المعيّنين مدربون وقادرون على التعامل مع أي تعقيبات أو شكاوى من العملاء، وينبغي التعامل مع الشكاوى على الفور متى أمكن.

**2.6.2** إذا كانت ثمة عدة شكاوى تتعلق بالغذاء نفسه، فيجب إيقاف بيعه وضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك" إلى أن يجري التحقيق فيه.

**ملاحظة:** قد تشمل الإجراءات والوثائق الخاصة بإدارة تعقيبات وشكاوى العملاء أدوار الإدارة والموظفين ومسؤولياتهم في التعامل مع الشكاوى، والمعلومات التي ينبغي جمعها عن تفاصيل الشكاوى، وكيفية التحقيق فيها، وطريقة توثيق بيانات التحقيق والاستنتاجات ومكان توثيقها، والأهم من ذلك تفاصيل أي إجراءات تصحيحية متخذة استنادًا إلى نتائج التحقيق.

## 2.7 أمن المعلومات – اختياري

ينبغي أن يتأكد مشغّل المنشأة الغذائية مما يلي:

(أ) صيانة أنظمة التشغيل من خلال توفير حماية فعالة للأمن السيبراني وإدارة كلمات المرور وما إلى ذلك، لحماية المعلومات من فقدان السرية والاستخدام غير الصحيح وفقدان السلامة والخضوع للتغيير.

(ب) تدريب الإدارة والموظفين على الالتزام بحماية البيانات والسرية.

## 2.8 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء

### 2.8.1 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – إلزامي

إذا أسفر حادث ما عن عدم صلاحية الغذاء للاستهلاك، فينبغي التخلص منه.

### 2.8.2 إدارة حالات الطوارئ والاضطرابات التي تؤثر في الرقابة على سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي وضع تدابير لحالات الطوارئ توفر تفاصيل عن الخطوات الواجب اتخاذها في حال حدوث اضطراب من شأنه التأثير في سلامة الغذاء، وينبغي أن تؤخذ المخاطر التالية في الحسبان:

(أ) فقدان المرافق (إمدادات الطاقة، والماء، والتهوية وسعة التبريد).

(ب) انقطاع الخدمات (رفع النفايات، وإمدادات المرافق).

(ج) تعطل المعدات الضرورية للحفاظ على سلامة الغذاء.

(د) الكوارث الطبيعية (الظواهر الجوية، والجوائح).

(هـ) الحوادث (الحرائق، وتسربات الغاز، وانسكابات المواد الكيميائية).

(و) فقدان السيطرة خلال نقل الأغذية (تضرر مركبات التوزيع أو توصيل الأغذية).

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة عند التعامل مع كل خطر من المخاطر القيام بما يلي:

(أ) إعداد خطة عمل فردية وتدريب الإدارة والموظفين على التعامل مع كل خطر من المخاطر.

(ب) اختبار تدابير الطوارئ بصفة دورية للتأكد من فعاليتها، وينبغي إدراج أي دروس مستفادة من هذه الاختبارات أو الحوادث المباشرة في تحديثات الخطة.

- ج) توعية جميع أعضاء الإدارة والموظفين، وخاصةً المسؤولين (PIC) وموظفي تداول الأغذية بالخطة وتدريبهم على تنفيذها.
- د) فهم تفاصيل الحادث المحددة والإبلاغ بها وتحديد أي تأثير في سلامة الغذاء.
- هـ) اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم لضمان سلامة الغذاء في حال تحديد خطر قد يهدد سلامته، على سبيل المثال، في حال تعطل نظام التبريد، ينبغي استخدام مولد احتياطي والتواصل مع الموردين لتأخير التوريدات.
- و) التواصل مع الأشخاص المعنيين لدى شركة المياه الوطنية والشركة السعودية للكهرباء وشركة الغاز والتصنيع الأهلية (غازكو) للإبلاغ عن أي مشكلات متعلقة بإمدادات المياه وإدارتها.

## 2.9 التتبع والاستدعاء – إلزامي

يجب إنشاء نظام تتبع في المنشأة الغذائية يشمل جميع الأغذية والمكونات والعبوات المستخدمة في تحضير طبق أو منتج ما. ويجب أن يتيح هذا النظام لمشغل المنشأة الغذائية معرفة مصدر المكون أو الصنف، وتحديد تفاصيل دفعة معينة (تتبع الكمية)، ما يسمح باستدعاء المنتجات أو يدعم التحقيق في حالات عدم المطابقة.

**ملاحظة 1:** لا يلزم في المنشآت الصغيرة الاحتفاظ بوثائق التتبع إذا كان المورد معلومًا لدى مشغل المنشأة الغذائية. إذا كان مشغل المنشأة الغذائية على علم بالجهة التي تم شراء المنتجات منها ومعلومات التاريخ بما يحقق أغراض التتبع، فهذا يكفي.

**ملاحظة 2:** ينبغي تسجيل اسم المورد في نظام التتبع عند وصول البضائع إلى المنشأة الغذائية، ويجوز استخدام الفاتورة أو إشعار الاستلام لهذا الغرض، كذلك يوصى بأن يكون مشغل المنشأة الغذائية يعلم الطرفين السابق والتالي له في سلسلة الإمداد -على أقل تقدير- وأن يتمكن من التواصل معهما إذا لزم الأمر. كما قد يكون من المفيد الاحتفاظ بقائمة تضم أرقام الاتصال بالموردين، والعملاء من الشركات -إذا لزم الأمر- في حالات الطوارئ، في حال استدعاء منتج.

## 2.10 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به

### 2.10.1 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – إلزامي

عند استلام مكونات أو عبوات الأغذية في المنشأة، يجب نقلها إلى منطقة التخزين المناسبة في أسرع وقت ممكن، ويجب أن يكون دوران المخزون إجراءً روتينيًا لضمان استهلاك الأغذية قبل طول تاريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة:** ينبغي إيلاء عناية خاصة إلى الأغذية التي لها حالة صلاحية "بمجرد فتحها أو إذابة تجميدها"؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء وجودته.

### 2.10.2 دوران المخزون ومدة الاحتفاظ به – اختياري

ينبغي تطبيق إجراءات واضحة وبسيطة تفصل المسؤوليات المتعلقة بمهام دوران المخزون، والمراجعة اليومية للإدارة، والوثائق التي يجب إكمالها والاحتفاظ بها.

**ملاحظة:** دوران المخزون هو عملية نقل المنتجات ذات تاريخ الصلاحية الأقرب إلى مقدمة الرف حتى تُستهلك أولًا. ومن الممارسات المثلى اتباع نظام دوران الأغذية الذي ينظم الأغذية ويقضي بدورانها على أساس مبدأ ما يرد أولًا يُصرف أولًا (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولًا يُصرف أولًا (FEFO)، وتضمن طريقة دوران الأغذية "ما يرد أولًا يُصرف أولًا" عند اتباعها بشكل صحيح تقديم أغذية آمنة والحد من هدر الأغذية.

## الفصل الثالث: المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارتها

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل العناصر الأساسية التي يُتوقع توفرها لضمان تحقيق الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء.

### 3.1 الضوابط الرقابية لسلامة الغذاء

#### 3.1.1 إجراءات ومتطلبات إدارة سلامة الأغذية – إلزامي

**ملاحظة 1:** تفعيل الضوابط الرقابية وتنفيذ كافة الاشتراطات المطلوبة، تُمكن مشغّل المنشأة الغذائية من إنتاج أغذية آمنة.

يجب على جميع مشغلي المنشآت الغذائية وضع وتنفيذ برنامج سلامة الأغذية القائم على المخاطر، الذي يوثق المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية ويحددها ويضبطها.

**ملاحظة 2:** تتعلق الضوابط الرقابية الرئيسية لسلامة الغذاء والنظافة التي يجب تطبيقها بالجوانب التالية:

- تصميم المباني وتخطيطها.
- التنظيف والتطهير.
- الإدارة الفعالة.
- التحكم في مسببات الحساسية.
- الوقاية من الأجسام الغريبة.
- شكاوى العملاء.
- مكافحة الآفات.
- التخزين والتوزيع.
- الرقابة على المكونات.
- مرافق وخدمات الغسيل.
- الصيانة.
- النظافة الشخصية وإدارة العدوى.
- المعدات.
- التحكم في درجة الحرارة وصيانة سلسلة التبريد.
- التدريب.
- إدارة الصرف والنفائات.
- جودة المياه.
- إدارة الوثائق.

عند وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء فستشتمل إجراءات التشغيل القياسية لكل منطقة من هذه المناطق على تفاصيل الإجراءات التي ينبغي اتباعها، بما في ذلك اشتراط فحوصات وسجلات محددة.



## 3.1.2 إدارة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) - اختياري

**ملاحظة:** تُعد أفضل وسيلة لضمان سلامة الغذاء هي تحديد المخاطر المتعلقة بإنتاج الأغذية وتداولها والتحكم فيها على النحو الموضح في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي تعتمد هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، وهو نهج معترف به دولياً يساعد المنشآت الغذائية على تركيز أنشطتها على الضوابط الرقابية ذات الأهمية الحيوية لسلامة الأغذية في أعمالها.

3.1.2.1 لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يتعين على مشغل المنشأة الغذائية إنشاء ما يلي:

(أ) نطاق واضح لنظام إدارة سلامة الغذاء يشمل جميع الأغذية التي يجري تحضيرها أو بيعها أو توزيعها أو عرضها في المنشأة الغذائية.

(ب) مخطط بسيط لتدفق العمليات.

(ج) قائمة بالمخاطر، بناءً على ما يمكن أن يحدث من خطأ في كل خطوة (يرجى مراجعة الملاحظة 3 في البند 3.1.2.4) وتفصيل تدابير الرقابة اللازمة لضمان سلامة الغذاء (مثل الطهي وخفض الحرارة والتبريد والتطهير)؛<sup>1</sup>

(د) تعليمات بالإجراء المطلوب اتخاذه عند وقوع خطأ ما.

(هـ) نظام مراقبة يعتمد على طرق عمل آمنة لإثبات فعالية الإجراءات.

3.1.2.2 يجب إعداد دراسة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في وثيقة مكتوبة والاحتفاظ بالسجلات وفقاً للإجراءات الداخلية.

3.1.2.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء مراجعة لنظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة سنوياً على الأقل للتأكد من تحديثه، ومراجعته وإجراء التغييرات اللازمة عندما تكون هناك معدات أو مكونات جديدة قد تؤثر في سلامة الأغذية أو في أعقاب ورود شكوى أو وقوع حادثة متعلقة بالأغذية.

3.1.2.4 يجب على مشغل المنشأة الغذائية إعداد إجراءاته الخاصة المناسبة لأعماله التجارية.

**ملاحظة 1:** يساعد تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة المنشآت الغذائية على اعتماد طريقة منهجية في معالجة المخاطر أو المشكلات واتخاذ إجراءات للتعامل مع المخاطر.

**ملاحظة 2:** الخطر الغذائي هو شيء قد يجعل الأغذية غير آمنة أو غير صالحة للاستهلاك، ومن المهم لمشغل المنشأة الغذائية تحديد المراحل التي يُحتمل فيها وجود المخاطر في عملياته حتى يمكنه التخلص منها أو تقليلها إلى مستويات آمنة.

**ملاحظة 3:** ثمة ثلاثة أنواع رئيسية لمخاطر سلامة الغذاء:

(أ) الميكروبيولوجية: تتضمن البكتيريا الضارة.

(ب) الكيميائية: تتضمن التلوث الكيميائي.

(ج) الفيزيائية: تتضمن الأجسام الغريبة التي تختلط بالأغذية.

**ملاحظة 4:** تتناول طرق العمل الآمنة تفاصيل الإجراءات التي ينبغي للعاملين اتباعها لتنفيذ أنشطة محددة، وقد تتضمن صوراً -حسب الاقتضاء- وكذلك الأمور التالية:

1. نقاط السلامة المحددة.

2. السبب الذي يجعل ذلك الخطر يهدد سلامة الغذاء.

3. كيفية إكمال المهام في المنشأة للتحكم في هذا الخطر.
  4. الفحوصات التي تجرى للتأكد من نجاح خطوة التحكم.
  5. ما يجب فعله إذا لم تجر الأمور على ما يرام في نقطة التحكم تلك.
  6. ملحوظات بشأن كيفية منع الأمور من الخروج عن مسارها الصحيح في المستقبل (يمكن تحديث تلك الملحوظات ضمن عملية التحسين المستمر).
- يمكن الاعتماد على إجراءات سلامة الغذاء هذه في تدريب العاملين.

### 3.1.3 إجراءات التشغيل القياسية – اختياري

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية -ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء- مجموعة شاملة من إجراءات التشغيل القياسية (SOP) التي تحدد كيفية قيام الإدارة والعاملين في المنشأة الغذائية بتنفيذ الأنشطة الأساسية التي تضمن سلامة الغذاء وصلابته.

**ملاحظة:** قد تشمل إجراءات التشغيل القياسية المعلومات التالية:

- الغرض.
- النطاق.
- التعريفات.
- المسؤوليات.
- الوثائق ذات الصلة.
- الإجراء.

## 3.2 إدارة مسببات الحساسية

### 3.2.1 إدارة مسببات الحساسية – إلزامي

**ملاحظة:** تشكل مسببات حساسية الطعام خطرًا كبيرًا على الأشخاص الذين يعانون حساسية تجاهه، وقد يؤدي ذلك الخطر إلى الإصابة بالمرض أو حتى الوفاة. يمكن أن توجد مسببات الحساسية في الطبق أو تنتقل من خلال التلامس المتبادل في أثناء تحضير الأغذية أو المشروبات أو تقديمها.

#### 3.2.1.1 يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية أن الأغذية التي يقدمها آمنة لعملائه.

**ملاحظة:** قد يكون صنف الغذاء المزود بمعلومات غير صحيحة غير آمن، وقد يكون لدى أحد العملاء حساسية أو عدم تحمل تجاه أغذية أخرى بخلاف مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها في القانون.

3.2.1.2 يجب أن يُطبق مشغّل المنشأة الغذائية ضوابط رقابية لضمان الإدارة الفعالة لمسببات الحساسية، ويجب أن يراعي النقاط التالية عند تطبيق هذه الضوابط الرقابية:

- (أ) وصف الأغذية والمشروبات بدقة بما لا يضل المستهلك.
- (ب) توفير معلومات دقيقة عن مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية للعملاء.

ج) يجب أن يكون العاملون مدربين ومطلعين على مسببات الحساسية والمخاطر عند تلقي الطلبات، أو التعامل مع عميل يطلب طلبًا له علاقة بمسببات الحساسية، أو إعداد الأطباق أو توصيلها.

د) يجب توجيه العملاء -حيثما كان ذلك مناسبًا- إلى استطاعة العاملين تقديم المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية، ويجب توضيح أن العاملين بإمكانهم توفير تلك المعلومات في قوائم الوجبات والملصقات والإشعارات والتذاكر أو في أي مكان يختار منه العميل صنف الغذاء.

هـ) طلبات البيع عن بُعد: عندما يقدم العميل طلبًا عن بُعد، بأن يكون عبر الإنترنت أو عبر تطبيق أو خدمة تجميع على سبيل المثال، يجب تزويده بمعلومات دقيقة عن مسببات الحساسية قبل أن يشتري المنتج.

و) ينبغي توفير معلومات عن الأغذية المَعَدَّة للتوصيل، بحيث تكون عليها ملصقات واضحة عند وصولها إلى المستهلك.

ز) عند تقديم الوجبات، يجب تقديم الأغذية إلى العملاء بالترتيب الصحيح، كذلك يجب تطبيق ضوابط رقابية تضمن أن الأغذية المُعدة للعملاء الذين لديهم طلبات خاصة بمسببات الحساسية محددة بدقة لمقدم الطلبات ومفهومة ومرئية له بوضوح، وذلك باستخدام ملصق خاص أو علامة مميزة أو تزيين أو طبق أو صحن مختلف على سبيل المثال.

ح) موائد البوفيه أو الأغذية المتاحة للعمامة للاختيار منها: ينبغي التأكد من وضع ملصقات واضحة بشأن مسببات الحساسية في موضع الاختيار وتوافر أدوات تقديم منفصلة لكل طبق لتجنب مخاطر التلوث الخلطي.

### 3.2.2 إدارة مسببات الحساسية – اختياري

يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية خطة موثقة لإدارة مسببات الحساسية تشمل:

أ) وثيقة تذكر بالتفصيل جميع مسببات الحساسية الأربعة عشر الرئيسية في كل مكون أو طبق، والمصادر المحتملة للتلامس المتبادل لمسببات الحساسية.

ب) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتنفيذ طلب محدد له علاقة بمسببات الحساسية صادر من عميل.

ج) تفاصيل الأنظمة والضوابط الرقابية التي يستخدمها مشغّل المنشأة الغذائية لتقليل خطر التلوث الخلطي أو القضاء عليه في منشأته.

د) تفاصيل التدريب المُقدّم إلى العاملين والسجلات المتعلقة به.

**ملاحظة:** قائمة مسببات الحساسية الأربعة عشر المعترف بها من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

- الكرفس.
- الغلوتين.
- القشريات.
- البيض.
- الأسماك.
- الترمس.
- الحليب.
- الرخويات.

- الخردل.
- المكسرات.
- الفول السوداني.
- بذور السمسم.
- ثاني أكسيد الكبريت.
- الصويا.

### 3.3 معلومات للعملاء عن مسببات الحساسية – إلزامي

3.3.1 يجب أن يمثل مشغّل المنشأة الغذائية للاشتراطات التنظيمية المنصوص عليها في:

- (أ) لائحة الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) رقم SFDA.FD/56 واللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة، حسب الاقتضاء.
- (ب) المواصفة رقم SFDA.FD 5028:2023 بشأن الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ج) المواصفة رقم SFDA.FD/GSO 2605:2021 بشأن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- (د) المواصفة رقم SFDA.GSO 1909:2022 بشأن اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

3.3.2 يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم معلومات عن الأغذية الأربعة عشر المحددة المسببة للحساسية ومشتقاتها البروتينية. وفي حال وجود أحد مسببات حساسية الطعام هذه على أي مستوى، سواء أكان مكوناً أو ضمن مزيج من المكونات (مكون مركب) أو في صورة مضافات غذائية أو مادة مساعدة في التصنيع:

- (أ) يجب أن تمثل الأغذية المعبأة لاشتراطات المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية المنصوص عليها في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- (ب) في حال تحضير الأغذية للاستهلاك الفوري المعفاة من اشتراط وضع الملصق، يجب عرض المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية على وسيلة واحدة أو أكثر من الوسائل التالية:

1) قائمة الوجبات.

2) العبوة.

3) لوحة العرض.

4) تذكرة المنتج.

أو من خلال توجيه العميل إلى الحصول عن تلك المعلومات من أحد العاملين (يجب تدريب العاملين على النحو المناسب لهذا الدور).

3.3.3 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية بمعلومات دقيقة عن المكونات المستخدمة في جميع المنتجات، ويتأكد من معرفة العاملين بكيفية التحقق من هذه المعلومات.

### 3.4 إدارة طلب متعلق بالحساسية تجاه طعام محدد - اختياري

3.4.1 إذا طلب أحد المستهلكين تجنب صنف غذاء معين أو كان مشغّل المنشأة الغذائية ينتج منتجًا خاليًا من مكون ما، فيجب توفير ضوابط رقابية لإدارة هذه الاشتراطات.

3.4.2 إذا جاء في أحد المواقع الإلكترونية أو قوائم الوجبات أو مصادر المعلومات الأخرى بيان بأن أحد المنتجات "خالي" من مسببات حساسية محددة ("خالي من الجوز" على سبيل المثال)، فيجب على المنشأة الغذائية التأكد من عدم احتمالية حدوث التلامس المتبادل.

**ملاحظة:** على عكس البكتيريا، فإن مسببات الحساسية موجودة في الأغذية دائمًا ولا يمكن إزالتها أو القضاء عليها من خلال الطهي.

يحدث التلامس المتبادل غير المقصود على الأرجح في المطبخ أو عند عرض الأغذية أو تقديمها بفعل العملاء على الطاوات التي تتيح لهم خدمة أنفسهم على سبيل المثال.

3.4.3 ينبغي أن تدخل الأغذية التي يتبرّع بها أو تقدّم مجانًا في نطاق إدارة مسببات الحساسية.

3.4.4 عند تحضير طبق لا يحتوي على صنف غذاء معين تنفيذًا لطلب له علاقة بالحساسية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية اتخاذ خطوات لمنع حدوث التلوث، مثل:

(أ) التحقق من ملصقات الأغذية للتأكد من عدم احتوائها على مكونات لدى العميل حساسية تجاهها في الطبق، وهذا يشمل عناصر التزيين والصلصات والزيتوطبقات الدهان. وإذا كان الملصق يشير إلى احتمالية احتواء أحد المكونات على أحد مسببات الحساسية أو أنه قد يكون غير مناسب لبعض المصابين بالحساسية تجاه طعام معين، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية إخبار العميل بتلك المعلومات وسؤاله عما إذا كان لا يزال راغبًا في طلب ذلك الطبق، ويمكن إعطاء العميل العبوة الأصلية أو إطلّاعه على مواصفات المنتج لمساعدته على اتخاذ القرار.

(ب) تنظيف جميع أسطح العمل والمعدات قبل الاستخدام، وغسل الأيدي.

(ج) تحضير الأغذية باستخدام معدات طبخ مخصصة (مثل السكاكين وألواح التقطيع وما إلى ذلك).

(د) طهي الأغذية باستخدام القلايات والطاسات العميقة والشوايات وأجهزة تحضير السندويشات المخصصة، ونحوها.

3.4.5 إذا حدث خطأ ما في أثناء تحضير طبق لعميل مصاب بحساسية تجاه طعام ما، فيجب تحضير الطبق من البداية بمكونات جديدة.

**ملاحظة 1:** لا تكفي إزالة أي مكون أو مكونات لدى العميل حساسية تجاهها من الطبق والاستمرار في إعداده.

**ملاحظة 2:** من الممارسات الجيدة القيام بما يلي:

(أ) تمييز التغييرات الطارئة على طالة الحساسية، بتغيير اسم المنتج في قائمة الوجبات إذا أُضيفت إليه مسببات حساسية أخرى.

(ب) إبلاغ العملاء بأي خطر مُحتمل للتلامس المتبادل في المطبخ واحتمالية وجود مسببات حساسية محددة من دون قصد.

### 3.5 التلوث الفيزيائي والكيميائي - إلزامي

3.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تخزين الأغذية وعرضها وتحضيرها وتقديمها بطريقة تحول دون تعرضها للتلوث.

3.5.2 تجب تغطية الأغذية المكشوفة في حال تخزينها لتجنب تعرضها للتلوث الفيزيائي بالأجسام الغريبة من البيئة المحيطة أو من مكونات الأغذية الأخرى التي قد تشكل أيضًا خطرًا متعلقًا بالحساسية.

3.5.3 تجب مكافحة الآفات لتجنب خطر سقوط الحشرات وفضلاتها وما إلى ذلك في الأغذية. ويجب تنظيف الأسطح أولًا بأول لإزالة الأغلفة والعناصر الأخرى مثل الأربطة المطاطية أو الخيوط.

3.5.4 تجب صيانة الأدوات بصفة منتظمة لتجنب خطر وقوع الأجزاء المفككة منها في الأغذية. ويجب تجنب استخدام الأواني الزجاجية في المطبخ أو منطقة الإنتاج دائمًا.

3.5.5 يجب فحص حاويات الأغذية التالفة بعناية، وإذا وُجدت الأغذية ملوثة أو فاسدة، فيجب التخلص منها أو عزلها بفعالية إلى حين إعادتها إلى المورد أو يُتخلص منها بطريقة أخرى.

3.5.6 يجب وضع ملصقات واضحة على الكيماويات ومبيدات الآفات والمواد غير الغذائية الأخرى التي يمكن أن تضر المستهلكين، وتخزينها في مناطق مُخصصة بعيدًا عن أي أغذية أو أدوات أو معدات طبخ أو أسطح ملامسة للأغذية.

3.5.7 يجب عدم التنظيف عند وجود خطر على الأغذية المكشوفة.

3.5.8 يجب أن تكون العبوات الملامسة للأغذية بصورة مباشرة على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.

**ملاحظة:** عند استخدام حاويات مفتوحة في أثناء مناوبات الخدمة تجب تغطيتها بين المناوبات.

## 3.6 التلوث الميكروبيولوجي

### 3.6.1 التلوث الميكروبيولوجي – إلزامي

#### 3.6.1.1 عام

لمنع حدوث التلوث الميكروبيولوجي، يجب تطبيق الضوابط الرقابية التالية:

- (أ) اتباع ممارسات النظافة الشخصية على النحو المُفصل في البند 5.9.
- (ب) تنظيف المنشأة والمعدات والأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها.
- (ج) استخدام حاويات تُستخدم حصراً للأغذية غير المطهورة والأغذية الجاهزة للأكل، أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام.
- (د) تخزين الأغذية بأمان والحفاظ عليها باردة أو ساخنة وتغطيتها باستخدام الأغشية أو ورق الألمونيوم أو غلاف بلاستيكي.

#### 3.6.1.2 منافذ عرض الأغذية

تجب حماية الأغذية عند إتاحتها للعامة من خلال واجهات العرض أو الأغلفة أو صناديق حماية الأغذية، مثل حواجز الوقاية من العطس، ويجب توفير الأدوات المناسبة أو طرق التوزيع الفعالة لكل طبق على حدة.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 1.3.1 لمزيد من المعلومات.

#### 3.6.1.3 الأغذية الجاهزة للأكل

3.6.1.3.1 يجب تخزين الأغذية الجاهزة للأكل فوق اللحوم والدواجن والأسماك غير المطهورة والبيض، وكذلك فوق الخضراوات غير المعالجة وغير المطهورة.

3.6.1.3.2 يجب تحضير الأغذية الجاهزة للأكل باستخدام السكاكين والأسطح الملامسة للأغذية المُنظّفة والمُطهرة، ويشمل ذلك طاولات تحضير الأغذية وألواح التقطيع.

3.6.1.3.3 يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتحضير الأغذية غير المطهورة وتطهيرها قبل استخدامها في تحضير الأغذية الجاهزة.

3.6.1.3.4 يجب على موظفي تداول الأغذية استخدام القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة والأدوات النظيفة والمُطهرة عند تحضير الأغذية الجاهزة للأكل حيثما أمكن ذلك من الناحية العملية.

#### 3.6.1.4 إذابة التجميد

يجب منع تساقط قطرات من الأغذية التي يتم إذابة تجميدها فوق الأغذية الأخرى؛ لئلا تلوثها.

#### 3.6.1.5 التحضير

3.6.1.5.1 ينبغي عدم غسل اللحوم أو الدواجن غير المطهورة.

3.6.1.5.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات غير المغسولة بالمياه الصالحة للشرب جيدًا لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى، ثم تطهيرها قبل تقطيعها وخلطها مع المكونات الأخرى أو طهيها أو تقديمها.

#### 3.6.1.6 الطهي

يجب ألا تلمس اللحوم النيئة التي يجري طهيها الأغذية الأخرى التي يجري طهيها أو الأغذية الجاهزة للأكل أو تتساقط قطرات منها عليهما.

#### التذوق

عند تذوق العاملين للأغذية، يجب استخدام الأدوات النظيفة والمُطهرة فقط، ويجب تنظيف الأدوات وتطهيرها فورًا بعد التذوق وقبل تذوق أي أغذية أخرى أو تذوق الغذاء نفسه، ويُحظر تذوق المنتج نفسه مرتين باستخدام الأدوات نفسها.

#### 3.6.1.8 الأغذية المرتجعة

يُحظر إعادة استخدام الأغذية التي سبق بيعها، وعرضها للبيع مرة أخرى لمستهلكين آخرين.

#### 3.6.1.9 المناشف

3.6.1.9.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية استخدام أي مما يلي:

- (أ) مناشف ورقية تُستخدم مرة واحدة، ويُتخلص منها بعد كل مهمة
- (ب) مناشف متعددة الأغراض تُنظف وتُطهر بعد كل مهمة وفي نهاية اليوم

3.6.1.9.2 لا يمكن استخدام المناشف نفسها للأرضيات والأسطح الأخرى.

3.6.1.9.3 إذا عُثر على مناشف متسخة في المطبخ، فتجب إزالتها لتنظيفها على الفور أو التخلص منها.



## 3.6.2 التلوث الميكروبيولوجي - اختياري

3.6.2.1 يجب استخدام معدات وأدوات تحمل علامة منفصلة أو مميزة بالألوان مثل ألواح التقطيع والسكاكين والمناشف لتحضير ما يلي:

- (أ) الأغذية الجاهزة للأكل.
- (ب) اللحوم غير المطهوه والجاهزة للأكل والمأكولات البحرية (مثل التي تدخل في إعداد أطباق السوشي).
- (ج) الخضراوات النيئة المُعدّة للطهي.
- (د) اللحوم النيئة المُعدّة للطهي.

3.6.2.2 يجب غسل المناشف متعددة الأغراض بالماء الساخن والصابون؛ لإزالة بقايا الأغذية والأوساخ منها، ثم تطهيرها بالماء المغلي أو باستخدام مطهر (يُستخدم وفق تعليمات الشركة المصنّعة).

**ملاحظة:** ينبغي ألا يُستخدم المبيّض بوصفه مطهراً.

3.6.2.3 إذا لامست المناشف المتسخة أي أدوات من أدوات المطبخ أو أسطح العمل أو المعدات فيجب غسلها وتطهيرها وتجفيفها.

3.6.2.4 إذا لامست المناشف المتسخة أي أغذية فيجب التخلص من هذه الأغذية.

3.6.2.5 إذا لامست الأغذية الجاهزة للأكل الأغذية غير المطهوه، فينبغي التخلص منها.

**ملاحظة:** يفضّل استخدام ثلاجات ومجمّعات ومنافذ عرض منفصلة لتخزين الأغذية غير المطهوه والجاهزة للأكل.

3.6.2.6 ينبغي حفظ الأغذية غير المطهوه في أثناء إذابة تجميدها في الثلاجة في حاوية مغطاة أسفل الأغذية الجاهزة للأكل، أو في منطقة منفصلة في المطبخ بعيداً عن الأغذية الأخرى.

3.6.2.7 ينبغي استخدام معدات منفصلة للأغذية غير المطهوه والأغذية الجاهزة للأكل، وذلك مثل ماكينات التعبئة بتفريغ الهواء أو القطاعات أو الفرامات.

**ملاحظة:** يفضّل إكمال تحضير الأغذية الجاهزة للأكل قبل تحضير الأغذية غير المطهوه.

## 3.7 المعايير والاشتراطات الخاصة بمراقبة الضوابط الغذائية والتحقق منها

### 3.7.1 معايرة المعدات والتحقق منها

#### 3.7.1.1 معايرة المعدات والتحقق منها - إلزامي

3.7.1.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة المعدات أو الأدوات المستخدمة لقياس درجة حرارة المنتجات ودرجة حرارة المعدات (الثلاجات والمجمدات)، وأي معايير أخرى لسلامة الغذاء بناءً على توصيات الشركة المصنّعة.

3.7.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية معايرة أداة مرجعية خارجياً (مقياس درجة الحرارة أو الأوزان) واستخدامها لإجراء فحوصات المعايرة الداخلية، كحد أدنى، ويجب القيام بذلك مرة واحدة سنوياً أو بالمعدل الذي توصي به الشركة المصنّعة للأداة.

**ملاحظة:** ينبغي إجراء فحوصات معايرة داخلية لمقاييس درجة الحرارة للتأكد من أن قراءة مقياس درجة الحرارة المعايير هي القراءة نفسها التي يظهرها مسبار قياس درجة الحرارة الذي يخضع للفحص.

3.7.1.1.3 عند إجراء المعايرة الخارجية، يجب الحصول على شهادة بالمعايرة والاحتفاظ بها في مجلد الامتثال لسلامة الغذاء.

3.7.1.1.4 تجب معايرة المعدات عندما تكون الأغذية المبردة معروضة في ماكينات البيع.

#### 3.7.1.2 معايرة المعدات والتحقق منها - اختياري

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معايرة داخلية للموازين للتأكد من أن قراءة الأوزان المعايرة ثابتة في جميع الزوايا الأربع ومركز كفة الميزان.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال فحوصات المعايرة التي تشمل الأفران وأجهزة المايكروويف وماكينات البيع والثلاجات والمجمدات وأجهزة التبريد السريع والمعدات الحرارية لحفظ الأغذية (الساخنة والباردة)، وأي معدات وأجهزة أخرى مناسبة.

يجب تحديث سجلات هذه الفحوصات والاحتفاظ بها لأغراض التفتيش.

**ملاحظة:** يتحقق الفحص البسيط لدقة مقياس درجة الحرارة من خلال فحص درجة التجمد ودرجة الغليان.

درجة التجمد - يُحصَر وعاء من الثلج يحتوي على أقل مقدار من الماء حتى يطفو الثلج، ثم يوضع المسبار في الماء المثلج ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 1- درجة مئوية و 1 درجة مئوية.

درجة الغليان - يُحصَر وعاء من الماء المغلي، ثم يوضع المسبار في الماء المغلي ويقبَّب حتى تستقر درجة الحرارة، وينبغي أن تتراوح هذه القراءة بين 99 درجة مئوية و 101 درجة مئوية.

إذا كانت القراءة غير متطابقة مع النطاقين المذكورين، فقد يلزم إصلاح مقياس درجة الحرارة أو استبداله، ولكن تجب أولاً تجربة تغيير البطارية لمعرفة ما إذا كان ذلك سيحل المشكلة.

## 3.7.2 فحوصات التشغيل – إلزامي

### 3.7.2.1 عام

لضمان سلامة الغذاء، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات معينة في كل مرة تُفتح وتُغلق فيها المنشأة، وطوال العمليات اليومية.

**ملاحظة 1:** هذا من شأنه أن يساعد مشغّل المنشأة الغذائية على الالتزام بالمعايير الأساسية المطلوبة لإنتاج الأغذية الآمنة.

**ملاحظة 2:** ترجى مراجعة الملحق 8 للاطلاع على مثال لنموذج الفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها.

### 3.7.2.2 فحوصات فتح المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في بداية كل يوم:

- أ) المجمدات والثلاجات ومعدات عرض الأغذية المبردة تعمل كما ينبغي.
  - ب) المعدات مثل الأفران والشوايات والقلويات تعمل بشكل صحيح.
  - ج) العاملون يرتدون ملابس عمل نظيفة، وجاهزون للعمل.
  - د) مناطق تحضير الأغذية مثل أسطح العمل والمعدات والأدوات نظيفة ومطهرة.
  - هـ) لا يوجد أي أثر على نشاط الآفات.
  - و) مواد غسل الأيدي والتنظيف (مثل الصابون والمناشف الورقية والمطهرات) متوفرة بكثرة.
  - ز) المياه الساخنة متوفرة في جميع أحواض المطبخ وأحواض غسل الوجه واليدين.
  - ح) مسبار قياس درجة الحرارة يعمل بشكل صحيح، ومناديل تنظيف المسبار متوفرة.
  - ط) المعلومات المتعلقة بمسببات الحساسية معروضة بدقة لجميع الأغذية.
- ملاحظة:** يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

### 3.7.2.3 فحوصات إغلاق المنشأة

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التحقق مما يلي في نهاية كل يوم:

- أ) الأغذية مغطاة ومزودة بملصقات وموضوعة في الثلاجة أو المجمد حيثما يناسب.
- ب) الأغذية التي تخطت تاريخ انتهاء صلاحيتها قد تم التخلص منها.
- ج) الملابس ومعدات التنظيف المتسخة قد تم التخلص منها.
- د) النفايات قد تم التخلص منها ووضعت أكياس جديدة في سلال المهملات.
- هـ) أسطح العمل والمعدات والأدوات ونحوها الموجودة في مناطق تحضير الأغذية نظيفة ومطهرة.
- و) جميع الأواني والأدوات مغسولة.
- ز) الأرضيات مكنوسة ونظيفة.

ح) الفحوصات الروتينية لمراقبة نقاط التحكم الحرجة مكتملة وموثقة، على سبيل المثال: درجة الحرارة عند الطهي.

**ملاحظة:** يمكن لمشغل المنشأة الغذائية إضافة فحوصاته الخاصة إلى هذه القائمة تبعًا للمتطلبات المحددة للمنشأة.

#### 3.7.2.4 فحوصات التشغيل - اختياري

3.7.2.4.1 بالإضافة إلى ما سبق، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات وأنشطة إضافية عند فتح المنشأة وإغلاقها حسبما تقتضيه المنشأة مثل:

أ) التنظيف الشامل لمنطقة المطبخ بأكملها ومنطقة النفايات الخارجية بما يشمل الحوائط والأسقف والشفاطات وفتحات التهوية.

ب) فحص الأماكن بحثًا عن أي أضرار لحقت بالمعدات أو الأسطح.

ج) إجراء أي إصلاحات لازمة.

د) تنظيف غسالة الأطباق من بقايا الأغذية بما يمنع جذب الآفات.

هـ) إزالة بقايا الأغذية والرواسب الكلسية من نفايات المياه والمرشحات والمصارف.

و) التنظيف حول أعتاب الأبواب ونحوها.

ز) إزالة الأجزاء الداخلية من المعدات لتنظيفها تنظيفًا شاملاً.

ح) التحقق من فعالية غسل الأواني والإبلاغ عن أي مشكلات.

ط) التحقق من أن مسبار قياس درجة الحرارة يعمل كما ينبغي.

ي) فحص الحوائط والأبواب ونحوها بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات وأي فجوات قد تسمح بدخول الآفات.

ك) فحص البناية من الداخل والخارج بحثًا عن أي آثار لنشاط الآفات.

ل) التأكد من حفظ الأغذية بأمان في مناطق التخزين.

م) فحص بنية المنطقة بحثًا عن أي ثقوب أو فجوات يمكن أن تدخل منها الآفات.

3.7.2.4.2 توجد أيضًا فحوصات أخرى يجب إجراؤها بمعدل أقل يصل إلى كل 4 أسابيع أو كل شهر على سبيل المثال:

- هل ينبغي تحديث جدول التنظيف؟
- هل ثمة أي فحوصات إضافية يلزم إجراؤها عند فتح المنشأة وإغلاقها؟
- هل وردت أي شكاوى من العملاء، وإذا كان الأمر كذلك، فهل جرى التحقيق فيها؟

### 3.7.3 التحقق من صحة المنتجات والعمليات واختبارهما - اختياري

**3.7.3.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء فحوصات للتحقق من تطبيق الضوابط الرقابية المطلوبة ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب وضع جدول فحوصات لكل إجراء تشغيلي والاحتفاظ بسجلات الفحوصات للسماح للإدارة بالتأكد من اتباع النظام.

**3.7.3.2** في حال اكتشاف حالة عدم مطابقة، يجب أن يكون لدى مشغل المنشأة الغذائية إجراءات واضحة بشأن الإجراءات التي يلزم اتخاذها لحماية سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** في حال اكتشاف ضعف التحكم في درجة حرارة التبريد على سبيل المثال، يجب ضبط درجة حرارة الوحدة وتقييم أي أغذية قد تكون تأثرت من أجل ضمان سلامتها والتخلص منها إذا لزم الأمر.

### 3.8 التنظيف والتطهير - إلزامي

يتمثل الغرض من التنظيف في إزالة الأوساخ ومنع البكتيريا الضارة من الانتشار، ولذا من المهم للغاية تنظيف المنطقة وتطهيرها بعد تداول الأغذية غير المطهورة وقبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل، وإذا كان التنظيف دقيقًا، فلن تكون ثمة بقايا أغذية لجذب أي آفات.

يجب دائمًا استخدام الكيماويات المنظفة المَعَدَّة للاستخدام الصناعي (وليس المنزلي) وتخزينها وإعدادها وفقًا لتعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 1:** تتباين تعليمات درجة الحرارة ومعدلات التخفيف وأزمنة التلامس المحددة بين الكيماويات المختلفة.

**ملاحظة 2:** تُستخدم المنظفات لإزالة الأوساخ والدهون والبقايا، بينما تُستخدم المطهرات لتقليل الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى آمن، ويُشار إلى استخدام المنظفات والمطهرات على التوالي بأنه عملية التنظيف المكونة من مرحلتين، وتُستخدم للتنظيف العميق، كذلك يمكن استخدام مطهر بخاخ في عملية تنظيف مكونة من مرحلة واحدة للتنظيف أولاً بأول.

**ملاحظة 3:** فيما يلي تفصيل إجراء التنظيف الفعال:

أ) يلزم استخدام منظف لإجراء عملية التنظيف، ويمكن أن يكون ذلك باستخدام الماء الساخن والصابون أو أحد منتجات التنظيف القادرة على إزالة الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات، وقد يستلزم الأمر فركًا يدويًا لإزالة بعض البقايا، وبمجرد أن تصبح المعدات نظيفة، ينبغي شطفها بالماء.

ب) يلزم استخدام مطهر لإجراء عملية التطهير، ويجب أن يُستخدم على أسطح العمل والمعدات ويُترك طوال المدة المطلوبة حسب تعليمات الشركة المصنّعة.

**ملاحظة 4:** ترحى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على مثال لنموذج جدول التنظيف.

**ملاحظة 5:** يمكن التحقق من قوة الكيماويات المنظفة بسهولة باستخدام مجموعات اختبار المطهر.

### 3.8.1 تنظيف المركبات - إلزامي

**ملاحظة:** تنطبق هذه الفقرة فقط على المنشآت التي لديها مركبات تُستخدم لنقل الأغذية بين مختلف المواقع داخل مناطق تشغيل المنشأة الغذائية.

3.8.1.1 يجب تنظيف المركبات بفعالية قبل الاستخدام، وأن تكون إجراءات التنظيف على النحو التالي:

#### (أ) إزالة أي مخلفات.

(ب) التنظيف باستخدام منظف.

**ملاحظة:** يمكن أن يكون ذلك بالماء الساخن والصابون أو منتج تنظيف كيميائي؛ حيث يزيل المنظف الأوساخ والبقايا والدهون من الأسطح والمعدات؛ قد يستلزم الأمر فركاً يدوياً باستخدام فرشاة ذات شعيرات قوية لإزالة الأوساخ.

(ج) بمجرد أن تصبح المركبة نظيفة، ينبغي شطفها بالماء وتركها تجف قبل استخدامها.

3.8.1.2 في حال التعاقد على المركبات، يكون المتعهد هو المسؤول عن تنظيف المركبات.

## 3.8.2 التنظيف الشامل

### 3.8.2.1 التنظيف الشامل - إلزامي

#### 3.8.2.1.1 التنظيف أولاً بأول

**ملاحظة:** لا شك في أن المنشآت الغذائية مناطق مزدحمة، لكن ذلك لا يمنع العمل في بيئة نظيفة ومرتبطة للحفاظ على سلامتها.

(أ) عند وصول التوريدات ووضع الصناديق على الأسطح الملامسة للأغذية، وبمجرد تخزين جميع البضائع، ينبغي تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتعقيمها.

(ب) ينبغي التخلص من العبوات المستخدمة مع الأغذية غير المطهورة بعناية لضمان عدم تساقط قطرات منها أو ملامستها لسطح ملامس للأغذية. وفي حال حدوث ذلك، يجب تنظيف الأسطح وتطهيرها.

(ج) ينبغي تنظيف معدات المطبخ المتسخة بعد كل استخدام.

(د) ينبغي تنظيف الأحواض بعد الاستخدام.

(هـ) يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية وتطهيرها بمجرد حدوث أي انسكابات عليها.

(و) ينبغي غسل أسطح العمل بعناية بين المهام لمنع حدوث التلوث الخلطي.

**ملاحظة:** ينبغي استخدام قطعة قماش نظيفة (أو قطعة تم غسلها وتعقيمها) أو منشفة ورقية لتنظيف أسطح العمل قبل تحضير الأغذية الجاهزة للأكل.

(ز) ينبغي تنظيف الثلجات وتطهيرها بانتظام، حتى تبقى بمظهر نظيف وخالية من البقايا.

### 3.8.2.1.2 التنظيف المتكرر لنقاط التلامس

ينبغي تنظيف جميع المناطق التي يلمسها الأشخاص بشكل متكرر، مثل أسطح العمل والأحواض والصنابير ومفاتيح الإضاءة ومقابض الثلاجات أو المجمدات وفتاحات العلب والموازين وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية والهواتف.

### 3.8.2.1.3 تنظيف الأواني

3.8.2.1.3.1 عند استخدام غسالات الأطباق المَعَدَّة للاستخدام التجاري للوصول إلى درجات حرارة عالية لتنظيف الأدوات والأواني الخزفية وأدوات المائدة والمعدات يجب الالتزام بما يلي:

(أ) الحفاظ على صيانتها وإصلاحها بانتظام.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك إزالة الأذرع الدوارة وتنظيفها للحفاظ على خلو الفوهات من البقايا.

(ب) تجنب التحميل الزائد.

**ملاحظة 2:** في حال عدم وجود غسالة أطباق أو وجود عناصر لا يمكن غسلها فيها، ينبغي اتباع عملية التنظيف المكونة من مرحلتين.

**ملاحظة 3:** يجب استخدام حوض منفصل لغسل المعدات في أمثل الظروف.

3.8.2.1.3.2 عند عدم توفر أحواض مخصصة يجب أن توضع ضوابط للفصل الزمني والتنظيف، فعند استخدام الحوض نفسه لغسل المعدات والأغذية غير المطهورة وتحضير الأغذية الجاهزة للأكل، يجب تغيير المياه وتنظيف الحوض وتطهيره جيدًا - بما يشمل الصنابير - بين الاستخدامات.

### 3.8.2.2 التنظيف الضروري - اختياري

3.8.2.2.1 يجب أن يكون لدى المنشأة الغذائية أحواض مكونة من حجرتين أو 3 حجرات لغسل المعدات والأدوات.

في حال توفر أحواض مكونة من حجرتين يمكن اتباع إحدى الطريقتين التاليتين:

(أ) أن تجرى مرحلتا الغسل والشطف في الحجرة الأولى، ومرحلة التطهير في الحجرة الثانية.

(ب) أن تجرى مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، وتجرى مرحلة التطهير على شكل رذاذ.

في حال توفر أحواض مكونة من 3 حجرات، ينبغي إجراء مرحلة الغسل في الحجرة الأولى، ومرحلة الشطف في الحجرة الثانية، ومرحلة التطهير في الحجرة الثالثة.

3.8.2.2.2 ينبغي تنظيف الثلاجات عند عدم احتوائها على الكثير من الأغذية، وفي أثناء تنظيف الثلاجة، ينبغي نقل الأغذية إلى ثلاجة أخرى أو منطقة باردة آمنة والاحتفاظ بها مغطاة.

## 3.8.3 التنظيف المجدول والعميق

### 3.8.3.1 التنظيف المجدول – إلزامي

يجب تنظيف مناطق المنشأة الغذائية التي لا تتلامس مع الأغذية ولا تصنّف بأنها شديدة الأولوية تنظيفًا فعالًا، وذلك مثل الأرضيات والحوائط ومناطق التخزين.

**ملاحظة:** عند تنظيف المناطق غير الملامسة للأغذية، ينبغي توشي الحذر من تناثر المواد الكيميائية الذي قد يسبب تلوثًا على الأسطح الملامسة للأغذية.

### 3.8.3.2 التنظيف المجدول – اختياري

يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية نظام إدارة للتنظيف يحتوي على تفاصيل جدول التنظيف ومعدل تكراره.

**ملاحظة 1:** ترقى مراجعة الملحق 9 للاطلاع على جدول التنظيف.

**ملاحظة 2:** يمكن التعاقد مع متعهدي خدمات التنظيف إذا كانت ثمة مناطق يصعب الوصول إليها أو تتطلب كيماويات أو معدات متخصصة لتنظيفها بفعالية، ومن المهم أن يكون متعهد خدمات التنظيف حاصلًا على الاعتمادات المناسبة.

### 3.8.4 تنظيف المعدات دون فكها – إلزامي

**ملاحظة:** إذا كانت المعدات مصممة بما يتيح تنظيفها دون فك، يُستخدم مزيج من المواد الكيميائية والحرارة والماء لتنظيف الماكينات المغلقة أو الأنابيب أو المواسير.

عند تنظيف المعدات دون فكها:

(أ) يجب على مشغّل المنشأة الغذائية التأكد من وجود إجراءات تنظيف مفصلة واتباعها حتى لا يتبقى أثر للكيماويات المنظفة في المعدات.

(ب) ويجب أن تمر الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتطهير عبر نظام ثابت لتنظيف جميع أسطح الأنابيب الداخلية.

### 3.8.5 تنظيف أثاث العملاء ومفارش الطاولات – إلزامي

3.8.5.1 يجب الحفاظ على نظافة مظهر الطاولات والكراسي التي يستخدمها العملاء، باستخدام معدات التنظيف المخصصة.

3.8.5.2 يجب تنظيف أسطح الطاولات وتطهيرها.

3.8.5.3 يجب تنظيف الكراسي وأرجل الطاولات وقواعدها بفعالية.



3.8.5.4 عند استخدام مفارش للطاولات، يجب غسلها بانتظام.

**ملاحظة:** يجب استخدام منشفة مختلفة اللون لأسطح الطاولات لتقليل خطر التلوث الخلطي بين قواعد الطاولات أو أرجلها أو الكراسي.

## 3.9 إدارة الآفات

### 3.9.1 إدارة الآفات – إلزامي

#### 3.9.1.1 مكافحة الآفات

**ملاحظة 1:** من الضروري اتخاذ تدابير مكافحة فعالة للآفات في جميع المنشآت الغذائية لضمان خلو المنشأة من الآفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات لمنعها من نشر البكتيريا الضارة أو ترك الفضلات التي يمكن أن تشكل خطر التلوث بالأجسام الغريبة.

**ملاحظة 2:** عندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مالك العقار، فإن مالك العقار هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة. وعندما يكون المبنى مملوكًا ومُدارًا من قبل مشغّل المنشأة الغذائية، فإن مشغّل المنشأة الغذائية هو من يتحمل مسؤولية تحصين المبنى من الآفات وتوفير المكافحة اللازمة.

3.9.1.1.1 يجب فحص المنشأة الغذائية والمنطقة المحيطة بها بانتظام بحثًا عن علامات نشاط الآفات أو تفشيها.

3.9.1.1.2 عند اكتشاف آفات، يجب أن يتخذ إجراءً فوريًا لتصحيح هذا الوضع من قبل المشغّل المنشأة الغذائية أو مالك العقار، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك الاستعانة بمتعهد مؤهل في مكافحة الآفات.

3.9.1.1.3 عند الاستعانة بمتعهد لمكافحة تفشي الآفات يجب أن يكون مرخصًا من الجهة التنظيمية لإجراء عمليات التفتيش عن الآفات والقيام بزيارات المتابعة.

**ملاحظة:** يُسمح لمتعهد مكافحة الآفات باستخدام مبيدات الآفات وأساليب الاصطياد المعتمدة فقط.

#### 3.9.1.2 منع دخول الآفات والقضاء على مخابئها

3.9.1.2.1 لتجنب تفشي الآفات في المنشأة الغذائية، يجب الحفاظ على تحقيق معايير النظافة العالية وإصلاح أي عيوب في بنية المنشأة على الفور، ويجب اعتماد تدابير التحصين التي تحول دون دخول الآفات، كذلك تجنب حماية الأغذية بشكل صحيح، والتخلص من النفايات لإزالة المصادر التي تتغذى عليها.

### 3.9.1.2.2 يجب توجيه عناية خاصة لما يلي:

- أ) جدولة صيانة أي ثقب أو شقوق صغيرة في الحوائط والأرضيات والأسقف، وإكمالها حسبما هو مخطط لها؛ وطلب هذه الإصلاحات بمادة واقية.
  - ب) تركيب أي شبكات مفقودة من البالوعات أو استبدال التالف منها على الفور.
  - ج) فحص التوريدات بحثًا عن أي علامات تدل على إصابتها بالآفات.
- ملاحظة:** إذا وُجدت أي آثار لنشاط الآفات في التوريدات فينبغي عدم قبولها.

### 3.9.1.3 تقييد المصادر التي تتغذى عليها الآفات

للحد من خطر نشاط الآفات داخل المنشأة الغذائية:

- أ) تجنب تغطية جميع الأغذية والمكونات المخزنة في حاويات محكمة الغلق بشكل سليم.
- ب) يجب الحفاظ على نظافة أرضيات المبنى وخلوها من البقايا، خاصة خارج ساعات العمل وفي أثناء الليل.
- ج) يجب عدم إجراء أي عمليات لتحضير الأغذية أو التنظيف خارج المنشأة.
- د) يجب استخدام حاويات مخصصة ذات أغطية محكمة لتخزين النفايات، ويجب ربط أكياس النفايات بإحكام قبل التخلص منها لمنع انسكاب النفايات منها وتجنب جذب الآفات إليها، وتجب إزالة النفايات مرة واحدة على الأقل يوميًا، ويجب أن يكون ذلك في نهاية كل ليلة على النحو الأمثل.
- هـ) يجب الحفاظ على جميع المعدات المستخدمة أو الزائدة عن الحاجة نظيفة.

### 3.9.1.4 القضاء على الآفات

3.9.1.4.1 في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص معتمد في مكافحة الآفات:

- أ) يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو بكيمويات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
  - ب) يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات فعّالة في مكافحة الآفات، وفي حال تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصمّمة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات، ويجب تغيير مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.
- ملاحظة 1:** يمكن استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المزودة بأرفف لالتقاط الحشرات الميتة، ويمكن كذلك اصطياد الحشرات الطائرة باستخدام الألواح اللاصقة.
- ج) يجب ألا يكون صاعق الحشرات الكهربائي معلقًا فوق الأغذية المكشوفة، وألا يوضع فوق مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها، كذلك يجب استخدام صواعق الحشرات الكهربائية المثبتة (المعلقة) في الأسقف فقط.
  - د) يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك تجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيدًا.

**ملاحظة 2:** في مباني الأغذية التي يتعذر الالتزام فيها بهذا التوجيه مثل المطاعم التي تعمل على مدار 24 ساعة، يفضل اتباع طرق مكافحة المادبة بدلاً من استخدام الكيماويات؛ لا سيما الرش.

**3.9.1.4.2** عند استدعاء متعهد مكافحة الآفات، يجب عليه تقديم تفاصيل عن الإصابة وأي مواد كيميائية مستخدمة، واتباع اشتراطات مشغل المنشأة الغذائية.

### 3.9.1.5 الاحتفاظ بالسجلات

يجب أن تحتفظ إدارة المنشأة الغذائية بالسجلات ذات الصلة، وتشمل عقد مكافحة الآفات وعمليات التفتيش وحالات عدم المطابقة المكتشفة.

### 3.9.1.6 تخزين مبيدات الآفات

يجب تخزين أي كيماويات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن منطقة المطبخ.

## 3.9.2 إدارة الآفات - اختياري

**3.9.2.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية تعيين متعهد خارجي لمكافحة الآفات لإجراء عمليات تفتيش روتينية على المنشأة بأكملها وتقديم توصيات بشأن الوقاية من الآفات.

**3.9.2.2** يجب أن تشمل الوثائق على ما يلي:

- أ) نسخة من العقد المبرم مع متعهد مكافحة الآفات.
- ب) اسم الفني المسؤول.
- ج) الكيماويات المستخدمة وتركيزاتها.
- د) الإجراءات والأساليب المتبعة.
- هـ) معدل استخدام الكيماويات.
- و) سجلات التفتيش والمراقبة.

## 3.10 ضبط الحيوانات - إلزامي

ينبغي ألا يُسمح بوجود الحيوانات -بما يشمل الحيوانات الأليفة- في مناطق تحضير الأغذية أو تخزينها تحت أي ظرف من الظروف.

**ملاحظة:** يجوز السماح بدخولها إلى مناطق الجلوس في المنشأة الغذائية، وفق تقدير مشغل المنشأة. ويجب أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية ذلك في حسابه عند وضع سياسة عمل المنشأة فيما يتعلق بدخول كلاب الإرشاد والمساعدة، وحيثما يُسمح

ببقاء الحيوانات في المبنى الخاص بالمنشأة الغذائية، في مقهى القبط على سبيل المثال، فيجب توفير المعدات المخصصة لها؛ ووضع أوعية الماء والغذاء في منطقة معزولة وتنظيفها في حوض مخصص لهذا الغرض.

## 3.11 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة

### 3.11.1 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – إلزامي

3.11.1.1 للتأكد من أن المنشأة الغذائية لا تستورد سوى المكونات الغذائية الصحية والخالية من التلوث، يجب على مشغل المنشأة الغذائية استيراد المكونات وقبولها فقط من الموردِّين حَسني السمعة المعتمدين من الجهة التنظيمية ذات الصلة في المملكة العربية السعودية.

3.11.1.2 يجب أن يتلقى مشغل المنشأة الغذائية معلومات المنتجات المطلوبة قانونًا لتحضير الأغذية الآمنة، وتنبغي له إدارة الأغذية بحيث لا تتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيتها وتوفير معلومات دقيقة للعملاء.

3.11.1.3 يجب أن تكون المنشآت الغذائية قادرة على توفير المعلومات المتعلقة بمكونات الأغذية التي تستخدمها، بما في ذلك الاسم وعنوان المقر التجاري للشركة المصنعة أو الموردِّ أو البائع أو جهة التعبئة أو المستورد، بناءً على طلب مسؤول مخول.

3.11.1.4 عند تقديم الأغذية نيئة أو مطهورة طهواً خفيفاً (مثل المحار النيئ والسوشي وتارتار شرائح اللحم والكاراتشيو)، يجب على المنشأة الغذائية الحصول على معلومات من الموردِّ عن مصدر هذه الأغذية عند الاقتضاء، ويجب الاحتفاظ بتلك السجلات.

3.11.1.5 يجب على مشغل المنشأة الغذائية عند الشراء تحديد درجة الأغذية ونوع التعبئة والمواد المستخدمة مرة واحدة والمواد الكيميائية ومواد التزييت، وشراء معدات الحماية المصممة للاستخدام في تحضير الأغذية.

### 3.11.2 التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة – اختياري

3.11.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية تحديد مواصفات المنتجات للموردِّين فيما يتعلق بكل مكون، لضمان مدى السلامة والجودة المطلوبة في تلك المكونات.

3.11.2.2 إذا لم يكن مشغل المنشأة الغذائية يستورد مكوناته من تاجر جملة مرخص ومعروف، فينبغي له النظر فيما إذا كان من المناسب فحص الموردِّين قبل التعامل معهم؛ وأن يصدر لموردِّيه استبيان ضمان الموردِّين، ويجب على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالاستبيانات المكتملة وقائمة بالموردِّين المعتمدين.

## 3.12 حماية الأغذية – اختياري

**ملاحظة:** ينبغي حماية الأغذية من أيّ عوامل أو أسباب قد تؤدي إلى فسادها أو تلوثها أو إلحاق أضرار بها.

**3.12.1** لحماية المنشأة الغذائية ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية وضع خطة موثقة لحماية الأغذية تقيّم مدى التهديد المحتمل من الأفراد المؤذنين مثل:

(أ) المنافسين.

(ب) الموظفين الساخطين (الحاليين أو السابقين) أو المحتجين أو مجموعات النشطاء.

(ج) الإرهابيين.

**ملاحظة:** قد ينتحل هؤلاء الأفراد شخصية أفراد طاقم التنظيف أو المتعهدين أو الموظفين المؤقتين أو سائقي الشاحنات (عند الشحن والاستلام) أو الزائرين أو ممثلي المرافق.

**3.12.2** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية تنفيذ الضوابط الرقابية التالية:

(أ) استخدام كاميرات المراقبة.

(ب) فحص الموظفين عند التعيين.

(ج) التحكم في وصول الموظفين (باستخدام الأبواب ذات المفاتيح المشفرة).

## 3.13 الغش الغذائي

### 3.13.1 الغش الغذائي – إلزامي

يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية على استعداد تام لأيّ طارئ قد يؤثر على سلامة الغذاء.

**ملاحظة:** إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية حدوث مشكلة غذائية، فيجب عليه مناقشة الأمر مع المورد.

### 3.13.2 الغش الغذائي – اختياري

عند الحاجة، يجب طلب شهادات تؤكد سلامة مكونات المورد.

## الفصل الرابع: المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها وملصقاتها.

### 4.1 مواصفات المنتجات والرقابة على الوصفات

#### 4.1.1 مواصفات المنتجات – اختياري

يجب على مشغل المنشأة الغذائية الاحتفاظ بتفاصيل معايير الجودة المطلوبة للمكون المعني، ويعد هذا بمنزلة مواصفات المنتج.

#### 4.1.2 الرقابة على الوصفات – إلزامي

**4.1.2.1** يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من أن المكونات المستخدمة في إنتاج الأطباق تلبى المواصفات المطلوبة وفي حال استبدال أحد المكونات يجب أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية من أن المكون الجديد بعيد عن مسببات الحساسية.

**4.1.2.2** إذا احتاج مشغل المنشأة الغذائية إلى إجراء تغيير في أحد المكونات أو استبداله، وكان سينتج عن ذلك تغيير في حالة الحساسية، فمن الضروري تحديث جميع معلومات الحساسية المقدمة إلى العاملين والعملاء لتعكس هذا التغيير.

**ملاحظة 1:** يجب أن يفحص مشغل المنشأة الغذائية التوريدات للتأكد من أنها:

(أ) تحتوي على المكونات التي طلبها وتحقق التوقعات المتعلقة بمسببات الحساسية.

(ب) تتميز بصحتها وخلوها من التلوث الفيزيائي.

(ج) تستوفي معايير الجودة المطلوبة.

(د) تتميز بسلامة التعبئة.

(هـ) لم تتسرب إليها مسببات الحساسية ولم تتعرض للتلوث الخلطي.

(و) تُحفظ في درجة الحرارة الصحيحة.

(ز) لم تتجاوز تواريخ انتهاء صلاحيتها.

**ملاحظة 2:** ينبغي ألا يقبل مشغل المنشأة الغذائية أي معلبات منبعجة أو صدئة أو منتفخة.

**4.1.2.3** يجب على مشغل المنشأة الغذائية مراقبة سلامة التعبئة ودرجة حرارة المواد الخام، خاصة بالنسبة إلى المكونات ذات المخاطر العالية.

**ملاحظة:** تكون بعض المواد الخام أكثر عرضة للتلوث بالبكتيريا المسببة للأمراض، لذا يجب التحكم فيها طوال جميع مراحل سلسلة الإمداد.

## 4.2 إجراءات التشغيل القياسية لتحضير الأغذية – اختياري

يجب أن يضع مشغل المنشأة الغذائية إجراءات تشغيل قياسية لتحضير الأغذية التي تتضمن خطوات معقدة، مع تفصيل تلك الخطوات لضمان التواصل الفعال وتناسق الممارسات بين الأشخاص العاملين في تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** يرجى مراجعة الفقرة 3 للاطلاع على تفاصيل عن برامج الاشتراطات الأساسية ونقاط التحكم الخاصة بسلامة الأغذية (CCP)، ويجب اتخاذ إجراءات التشغيل القياسية بحد أدنى في مجالات المراقبة هذه.

## 4.3 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات)

### 4.3.1 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والإدعاءات) – إلزامي

4.3.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية التأكد من توفير جميع المعلومات التي تقتضيها اشتراطات الجهات التنظيمية والتشريعية المعمول بها في المملكة العربية السعودية باللغتين العربية والإنجليزية، وذلك في المنتجات النهائية أو قوائم الوجبات أو الموقع الإلكتروني أو الخادم.

4.3.1.2 يجب وضع وقت وتاريخ انتهاء الصلاحية على الأغذية المبردة والجاهزة للأكل وذات المخاطر العالية التي يجري تحضيرها والاحتفاظ بها في منشآت الخدمات الغذائية لمدة تزيد على 6 ساعات.

4.3.1.3 يجب وضع ملصقات على الأغذية المعدة للتوصيل أو لتناولها خارج المطعم توضح اسم المنتج أو وصفه ومعلومات الحساسية له، إذا كانت ذات صلة، ويجب توفير توجيهات واضحة حول كيفية التعامل مع المنتجات وتخزينها واستخدامها.

**ملاحظة:** على سبيل المثال: يُستهلك خلال ساعة واحدة من الشراء؛ يُحفظ في درجة حرارة أقل من 5 درجات مئوية أو -18 درجة مئوية.

4.3.1.4 يجب أن تمثل الأغذية سابقة التعبئة لجميع اشتراطات الملصقات القانونية المعمول بها على النحو المنصوص عليه في اللائحة الفنية الخليجية GSO 9:2013 بشأن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.

**ملاحظة 1:** يشمل ذلك:

- (أ) اسم صنف الغذاء، ويجب أن يكون حقيقياً.
- (ب) قائمة المكونات بالترتيب التنازلي، باستثناء الأغذية المكونة من مكون واحد.
- (ج) تفاصيل عن مسببات الحساسية، إن وجدت:

(1) الكرفس.

(2) الغلوتين.

(3) القشريات.

- (4) البيض.
- (5) الأسماك.
- (6) الترمس.
- (7) الحليب.
- (8) الرخويات.
- (9) الخردل.
- (10) المكسرات.
- (11) الفول السوداني.
- (12) بذور السمسم.
- (13) ثاني أكسيد الكبريت.
- (14) الصويا.
- (د) المحتويات الصافية.
- (هـ) اسم الشركة المصنّعة وعنوانها.
- (و) التاريخ وتعليمات التخزين والاستخدام.
- (ز) اشتراطات اللغة.
- (ح) البيانات الصحية.
- (ط) المعلومات الغذائية.

**ملاحظة 2:** لا يُشترط وضع ملصقات على الأغذية المتبقية المعبأة.

**ملاحظة 3:** تقع مسؤولية تداول الأغذية المتبقية المعبأة والمُسلمة إلى المستهلك -بناءً على طلبه الشخصي لاصطحابها معه- عليه وحده.

**ملاحظة 4:** عندما يتعذر وضع الملصقات على عبوات الأغذية؛ فإن توفير نشرة مطبوعة مع الأغذية يُعد من الممارسات المقبولة.

**4.3.1.5** إذا كانت المواد الغذائية سابقة التعبئة والمصنعة تجاريًا تباع في صورة عبوات منفردة، فيجب أن تحمل أو أن يُختم أو يُطبع على ملصقاتها أو على أي مكان آخر علامة التاريخ التي توضح تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية، على النحو المحدد والمعتمد من إدارة الرقابة على الغذاء.

**4.3.1.6** يجب عدم إزالة علامة التاريخ الموجودة على العبوة الأصلية أو محوها أو تغييرها أو تمويهها أو وضعها على تاريخ آخر أو العبث بها بأي شكل من الأشكال.

**4.3.1.7** إذا كانت صلاحية التاريخ المدون على أي غذاء من الأغذية سابقة التعبئة متوقفة على تخزينه، فيجب أيضًا ذكر اشتراطات تخزين هذا الغذاء على الملصق أو العبوة.



**4.3.1.8** يجب توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية عند الاقتضاء.

**ملاحظة 1:** على سبيل المثال: "يُحفظ مبرّدًا بعد الفتح ويُستهلك في غضون ثلاثة أيام".

**ملاحظة 2:** لا يُشترط الالتزام بتلك التعليمات في المخبوزات التي تُستهلك عادةً في غضون 24 ساعة، حيث يكون الاكتفاء بتاريخ الإنتاج مقبولًا.

**4.3.1.9** يجب أن تكون الملصقات والبيانات التوضيحية المصاحبة لها باللغة العربية، وعند استخدام لغة أخرى يجب أن تكون إلى جانب اللغة العربية. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على أيّ ألفاظ أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها بما في ذلك:

(أ) الصور أو الألفاظ المسيئة لأيّ ديانة.

(ب) الصور أو الألفاظ التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.

(ج) الصور أو الألفاظ التي تسيء إلى تقاليد البلاد وقيمها أو رموزها الدينية.

**4.3.1.10** يجب أن تكون البيانات الصحية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

**4.3.1.11** يجب أن تكون المعلومات الغذائية المتعلقة بالمنتجات معتمدة من الجهات القانونية.

## **4.3.2 وضع الملصقات القانونية، والإبلاغ بمعلومات المنتج (مسببات الحساسية والمعلومات الغذائية والادعاءات) – اختياري**

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية إرساء إجراء لإنشاء قوائم الوجبات وتحديثها وإدارتها ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء.

## الفصل الخامس: المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في العمليات الغذائية

### النطاق

يحدد هذا الفصل من الدليل المعايير والاشتراطات الخاصة بإدارة العاملين في عمليات تحضير الأغذية، بما في ذلك القيادة والإدارة والتدريب والنظام الشخصية.

#### 0.1 التزام القيادة – إلزامي

**ملاحظة:** يُعد التزام الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية بالسلامة ضروريًا لتحقيق احتياجات الأطراف المعنية وتوقعاتها وكذلك للوفاء بمتطلبات الجهات القانونية والتنظيمية.

يجب على الإدارة العليا للمنشأة الغذائية إظهار مدى التزامها بسلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) وضع سلامة الغذاء ضمن أولوياتها الشخصية كل يوم.
- 2) تدريب جميع العاملين بكفاءة، وإرشادهم لطلب الاستشارة في حال الحاجة إليها.
- 3) ضمان التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بانتظام، وإكمالها ومراجعة نتائجها، وتوفير التوجيهات اللازمة لها حسب الاقتضاء.

#### 0.1.1 الالتزام بنظام إدارة سلامة الغذاء – اختياري

ينبغي للإدارة العليا للمنشأة الغذائية بيان فعاليتها وإدارتها ومدى التزامها بنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال:

- 1) ضمان وجود سياسة محدّثة وفعالة لسلامة الغذاء، وتوضيح أهميتها، وضمان معرفة كل العاملين داخل المنشأة بمسؤولياتهم تجاه سلامة الغذاء.
- ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 6 للاطلاع على نموذج سياسة سلامة الغذاء وجودته.
- 2) تخصيص الموارد اللازمة لتنفيذ المهام الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير البيئة المناسبة لتحقيق سلامة الغذاء، وتقديم التدريب اللازم إلى الإدارة والعاملين.
- 3) تطبيق عمليات المراجعة، ومن بينها مراجعات الأداء السنوية، لضمان دمج نظام إدارة سلامة الغذاء في الأعمال التجارية، وتحقيق سلامة الغذاء بفعالية، ومعالجة أي حالات عدم مطابقة على الفور.
- 4) دعم التحسين المستمر.

## 0.2 إدارة الموارد

### 0.2.1 الإدارة والعاملون - إلزامي

5.3.1.1 كحد أدنى، يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية أو ممثل الإدارة في الموقع مدربًا على إدارة سلامة الغذاء، لضمان سلامة الأغذية المُحصّرة للأكل.

**ملاحظة:** يمكن الوصول إلى هذه الدرجة من الكفاءة عن طريق التدريب المهني والتدريب العملي في الموقع واكتساب الخبرة في المجال.

5.3.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير العمالة المدربة على المهام المعنية لضمان إمكانية إنتاج الأغذية وتقديمها بشكل آمن في جميع الأوقات.

**ملاحظة:** ترقى مراجعة القسم 5.6 لمزيد من التفاصيل عن اشتراطات التدريب.

### 0.2.2 الموارد الخارجية - اختياري

5.3.2.1 في حال الاستعانة بخبراء خارجيين لدعم المنشأة الغذائية في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب الاحتفاظ بسجل لكفاءاتهم إلى جانب الاتفاقيات أو العقود الكتابية التي تحدد مهام الخبير الخارجي ومسؤولياته ومدى صلاحياته.

5.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توفير الموارد اللازمة لإنشاء البنية التحتية اللازمة لتلبية اشتراطات نظام إدارة سلامة الغذاء وصيانتها.

**ملاحظة:** قد يشمل ذلك:

أ) المباني والمرافق والأنابيب المتصلة بها.

ب) المعدات، ويشمل ذلك الأجهزة والبرمجيات.

ج) المركبات ومرافق التخزين.

د) تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

### 0.3 الأدوار والمسؤوليات - اختياري

**ملاحظة:** تعتمد الأدوار والمسؤوليات على حجم أعمال المنشأة.

5.4.1 يجب على الإدارة العليا إسناد المسؤوليات وتحديد مستويات الصلاحيات فيما يتعلق بالأدوار المعنية بسلامة الغذاء، وضمان تعميمها وفهمها داخل المنشأة.

ينبغي أن تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات من أجل:

أ) ضمان تحقيق نظام إدارة سلامة الغذاء للاشتراطات المنصوص عليها في هذا الدليل.

ب) تقديم تقارير عن أداء نظام إدارة سلامة الغذاء إلى الإدارة العليا.

ج) تعيين قائد فريق سلامة الغذاء وأعضائه.

د) التفويض بالمسؤوليات والصلاحيات لاتخاذ الإجراءات وتوثيقها.

5.4.2 يجب على الإدارة العليا التأكد من أن جميع العاملين في المنشأة يدركون مسؤوليتهم تجاه إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بالمشكلات المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء.

- 5.4.3 ينبغي أن يكون قائد فريق سلامة الغذاء مسؤولاً عما يلي:
- أ) ضمان إنشاء نظام إدارة سلامة الغذاء وتطبيقه وصيانته وتحديثه.
- ب) إدارة أعمال فريق سلامة الغذاء وتنظيمها.
- ج) ضمان كفاءة فريق سلامة الغذاء والعاملين وتدريبهم على المهام ذات الصلة.
- د) رفع التقارير إلى الإدارة العليا حول مدى فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وملاءمته.

## 0.4 ثقافة سلامة الغذاء - اختياري

تعليق على البند 5.5

إن ثقافة سلامة الغذاء هي الطريقة التي تفكر بها المنشأة وتتصرف من خلالها فيما يتعلق بسلامة الغذاء. وهذه الطريقة تتأثر بالقيم والمعتقدات والمعايير والتوجهات والسلوكيات المشتركة لدى الأشخاص داخل المنشأة. كذلك تُحدد ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية مدى التزام مشغّل المنشأة الغذائية بسلامة الغذاء ودرجة الأولوية التي يمنحها لها. ويؤثر ذلك في تفكير الأشخاص العاملين في مختلف أنحاء المنشأة، حتى يضع الجميع سلامة الغذاء على رأس أولوياتهم.

- 5.5.1 يجب تعزيز ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال:
- أ) انخراط كبار القادة انخراطاً تاماً في المسائل المتعلقة بسلامة الغذاء.
- ب) قيام الإدارة بإبلاغ جميع الموظفين بالتوقعات الخاصة بسلامة الغذاء.
- ج) رؤية المنشأة ورسالتها.

5.5.2 ينبغي لجميع الموظفين ما يلي:

- أ) معرفة مسؤولياتهم.
- ب) الإلمام بمهامهم المتعلقة بسلامة الغذاء وتحمل مسؤولياتها.
- ج) الإسهام في تحقيق سلامة الغذاء داخل المنشأة.
- د) الشعور بالتزامهم تجاه الإبلاغ بالمشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء مهما كان منصبهم في المنشأة.
- هـ) المشاركة في تصميم الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسينها.
- و) القدرة على التعرف على المخاطر المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء.
- ز) تنفيذ توقعات المنشأة الغذائية الخاصة بسلامة الغذاء وتوضيح كيفية تطبيقها على كل قرار.

**5.5.3** يجب الاحتفاظ بسجلات المخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء التي أُثِّرت سابقًا، وتصرف الأشخاص وفق توقعات سلامة الغذاء.

**5.5.4** يجب على الإدارة العليا الاستجابة بسرعة وفعالية للمخاوف المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوفير الإشراف المناسب لضمان اتخاذ القرارات الصحيحة.

**5.5.5** يجب الاحتفاظ بسجلات تدريب العاملين على سلامة الغذاء؛ لبيان مدى إدراك العاملين أهمية اتباع الضوابط الرقابية لإدارة المخاطر في المناطق التي يعملون بها، والعواقب المترتبة على عدم اتباعها.

**5.5.6** ينبغي تطبيق تدابير واضحة لضمان أداء سلامة الغذاء ومراجعتها بانتظام.  
**ملاحظة:** وذلك مثل التدابير الخاصة بشكاوى العملاء والامتثال للإجراءات وما إلى ذلك.

**5.5.7** تقديم أدلة على الالتزام بمنهجية التحسين المستمر، وتشمل أمثلة على المجالات التي كان من المفيد فيها استخدام الذكاء الاصطناعي، ومراجعة "الحوادث الوشيكة"، وعمليات إدارة التغيير الواضحة.  
**ملاحظة:** لمزيد من المعلومات عن ثقافة سلامة الغذاء، يُرجى الاطلاع على دليل PAS 320 كمرجع مفيد لك.

## 0.5 تدريب العاملين وتطويرهم - إلزامي

**ملاحظة:** يُعدّ التدريب على سلامة الغذاء ضروريًا لجميع المنشآت الغذائية.

**5.6.1** يجب على مشغّل المنشأة الغذائية ضمان تدريب كل أعضاء الإدارة والعاملين على سلامة الغذاء.

**5.6.2** يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية خطة تدريب رسمية لجميع موظفي تداول الأغذية، بما يشمل سجلات التدريب المؤتقة، ويجب تنفيذ التدريب خلال يوم العمل. كذلك يوصى بالاحتفاظ بسجلات التدريب، ويجب على العاملين التوقيع على ما يُثبت حصولهم على أي تدريب واستيعابهم إياه.  
**ملاحظة:** ترقى مراجعة الملحق 10 للاطلاع على مثال لنموذج سجلات التدريب.

**5.6.3** يجب على جميع موظفي تداول الأغذية إكمال تدريب مدته 4 أيام، والحصول على شهادة صحية حتى يمكنهم تحضير الأغذية.

**ملاحظة 1:** يجب الإشراف على موظفي تداول الأغذية وتوجيههم بشكل فعال للتأكد من قيامهم بأعمالهم متبعين قواعد النظافة. ويجب على الإدارة التأكد من فعالية التدريب عن طريق مراقبة، والتأكد على تنفيذ العمل بما يتماشى مع إجراءات سلامة الغذاء المعمول بها في المنشأة.

**ملاحظة 2:** بالإضافة إلى الشهادة الصحية، يمكن اكتساب المعرفة والوعي بسلامة الغذاء من خلال عدة طرق من بينها الممارسة العملية والتدريب في أثناء العمل، والتعلّم الإلكتروني، والتدريب الداخلي، وحضور الدورات التدريبية الرسمية. ترقى مراجعة الملحق 11 للاطلاع على محتوى مُقترح للتدريب الإضافي.

**5.6.4** يجب تقديم تدريب إضافي لهؤلاء الذين يقومون بدور إشرافي أو لمشغلي المنشآت الغذائية.

**ملاحظة 1:** يهدف ذلك إلى استكمال التدريب السابق؛ حيث يتناول أنظمة إدارة سلامة الغذاء على نحو أكثر تفصيلاً.

**ملاحظة 2:** من المهم تدريب المشرفين والمديرين حتى لا يؤدي عدم فعل ذلك إلى تقويض عملية الإشراف على العاملين أو توجيههم أو تدريبهم.

**5.6.5** يجب تدريب الموظفين الجدد على أساسيات ممارسات التداول الآمن للأغذية قبل بدء العمل؛ ويجب أن يخضع الأشخاص الأقل خبرة والعاملون في تداول الأغذية عالية المخاطر لمستوى أعلى من الإشراف.

**ملاحظة 1:** يلزم التوجيه والإشراف أيضًا في حال إجراء التغييرات، وذلك كإدخال معدات أو أساليب جديدة مثل سو فيد أو حصول أي تغييرات تشريعية.

**ملاحظة 2:** عندما يكون الإشراف لازماً، من المهم التأكد من وجود المشرفين المدربين على النحو المناسب في وقت العمل، لا سيما في الأوقات التي لا يكون فيها المدير أو المشرف المعتاد موجوداً.

**ملاحظة 3:** يجب ألا يستخدم مشغل المنشأة الغذائية مواد تدريبية تابعة لجهات خارجية (مثل التعلّم الإلكتروني) إلا إذا كانت تتماشى مع نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بالمنشأة الغذائية.

**ملاحظة 4:** يجب القيام بالترتيبات المناسبة للأشخاص غير المجيدين للغة المستخدمة في المنشأة أو الأشخاص الذين يعانون صعوبات في التعلم، حسب الاقتضاء.

**ملاحظة 5:** عند تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، يعتمد مستوى التدريب اللازم على حجم أعمال المنشأة ومدى تعقيدها والمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب إخبار العاملين بطريقة القيام بوظائفهم المحددة متبعين قواعد النظافة، ولا سيما في نقاط التحكم أو المراقبة المحددة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو نظام إدارة سلامة الغذاء.

**ملاحظة 6:** من الممارسات الجيدة تقديم دورات تنشيطية للعاملين القدامى كل ثلاث سنوات، ويجب تقديم التدريب العملي الخاضع للإشراف في موقع العمل عندما تكشف مراجعات الإدارة عن ضعف الامتثال لنظام إدارة سلامة الغذاء.

## 0.5.1 الإشراف والتوجيه، وممارسات تدريب العاملين - اختياري

**ملاحظة:** من المهم تحديد أدوار مشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين؛ إذ يحمل كل منهم مستويات مختلفة من المسؤولية، وبذلك يحتاجون إلى مستويات مختلفة من التدريب وفق واجبات كل منهم.

**5.7.1** يجب أن يكون التدريب متعلقًا بالدور الوظيفي وبالمخاطر التي تهدد سلامة الغذاء وضوابطها الرقابية، وأن يقدم ويتابع بفعالية لضمان استيعابه جيداً.

**5.7.2** يجب أن يتمتع المديرين والمشرفون بمستوى معرفي يفوق ما يتمتع به موظفو تداول الأغذية لديهم أو يساويه على الأقل.

**ملاحظة:** بهذه الطريقة تتماشى قرارات الإدارة مع ممارسات الأعمال العامة الجيدة على الأرجح.

**5.7.3** يجب أن يكون العاملون المسؤولون عن إعداد إجراءات إدارة سلامة الغذاء المُستَندة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والالتزام بها مدربين على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومبادئ إدارة سلامة الغذاء المعنية تدريباً كافياً.

## 0.5.2 الموظفون التابعون لشركات التوظيف أو المؤقتون - إلزامي

عند تعيين الموظفين التابعين لشركات التوظيف أو العاملين المؤقتين، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية أن يوفر لهم التدريب المناسب على القيام بالواجبات المُتوقَّع منهم أدائها، وإذا لم يقدم الموظفون التابعون لشركات التوظيف ما يثبت حصولهم على التدريب، فيجب على مشغّل المنشأة الغذائية عندئذٍ توزيعهم أو الإشراف عليهم بناءً على افتراض أنهم ليسوا مدربين.

**ملاحظة:** من الممارسات الجيدة لشركات التوظيف أن تقوم بما يلي:

- تدريب العاملين الذين يوظفونهم بصفة منتظمة حتى الوصول إلى المرحلة المناسبة للعمل الذين يقومون به عادةً.
- تقديم الأدلة الموثقة التي تثبت ذلك إلى جهة العمل.

## 0.6 النظافة الشخصية - إلزامي

يجب الالتزام بمعايير عالية من النظافة الشخصية للحد من خطر تلوث الأغذية أو إصابة العملاء بالأمراض، بفعل الأشخاص الذين يلامسون الأغذية لا سيما أي شخص يعمل في منطقة تحضير الأغذية.

**ملاحظة:** تشمل ممارسات النظافة الشخصية:

- الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية؛ وذلك مثل الممارسات والعادات الصحية التي قد تعرض الأغذية لخطر التلوث إذا لم تكن فعالة.
- التصرف والعمل بطريقة ملائمة.

### 0.6.1 النظافة الشخصية: إصابة موظفي تداول الأغذية بالأمراض - إلزامي

**5.9.1.1** يجب أن يكون كل موظفي تداول الأغذية في صحة جيدة، وأن يتمتعوا بقوة إبصار جيدة، وأن يتمكنوا من القراءة، لا سيما إذا كانوا مسؤولين عن التحقق من مقاييس درجة الحرارة والتعليمات الواردة على الملصقات والتاريخ وما إلى ذلك.

**5.9.1.2** يجب أن يخضع موظفو تداول الأغذية لفحوص اللياقة الطبية التي تُجرىها الجهة الحكومية المختصة، وأن يحتفظوا بالبطاقات الصحية المهنية ذات الصلة لتأكيد صلاحيتهم للعمل في بيئة تداول الأغذية.

**5.9.1.3** يشترط في جميع العاملين في تداول الأغذية:

أ) ألا تظهر عليهم أي أعراض لأمراض معدية مثل ألم البطن والإسهال والحمى والقيء والتهاب الحلق واليرقان.

ب) ألا يكونوا حاملين للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتهاب الكبد أ والحمى التيفية، أو نظيرة التيفية.

ج) ألا تكون لديهم جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من أجسادهم؛ وألا تخرج أي إفرازات من أعينهم أو أنوفهم.

**5.9.1.4** يجب على الموظف أو العامل إخطار المسؤول المباشر عند شعوره بأيّ في الحالات التالية:

أ) إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معويّ معدّ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.

ب) إذا كان يُشتبه في أن يتسبب في نشر مرض معدّ مؤكد أو أن يتعرض له.

ج) إذا كان يقيم في المنزل نفسه الذي يقيم فيه شخص سُخّصت إصابته بمرض معدّ.

**5.9.1.5** إذا كان موظف تداول الأغذية مريضًا، أو مصابًا بمرض معدّ، فيجب على المسؤول اتخاذ الإجراء المناسب حياله. وفي حال إصابة أحد العاملين بمرض يُحتمل انتقاله عن طريق الأغذية، فيجب استبعاده من الأنشطة التي تتضمن تداول الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو الأواني أو المعدات الخاصة بها.

**ملاحظة:** قد يكون من الضروري التصريح بغياب ذلك الشخص عن مكان العمل.

**5.9.1.6** يجب على موظفي تداول الأغذية الحصول على تصريح كتابي من الطبيب المعالج، لا سيما في حال تشخيص الإصابة بأمراض معدية يجب الإبلاغ بها عند العودة إلى العمل من إجازة طبية أو بعد فترة إصابة بمرض.

**5.9.1.7** يجب ألا يعود موظفو تداول الأغذية المصابون بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية إلى العمل إلا بعد مرور 48 ساعة من الانتهاء من تناول أي أدوية واختفاء أعراض المرض تمامًا.

**ملاحظة:** يمكن للموظف العودة إلى العمل بعد مرور 24 ساعة على مخالطة أي شخص مصاب إذا لم تظهر أي أعراض عليه، حيث تشمل تلك الفترة حضانة العديد من أنواع العدوى.

**5.9.1.8** يجب على أي شخص مخالط في منزله لشخص آخر مصاب بالإعياء والإسهال أن يبلغ المسؤول.

## 0.6.2 الإصابات - إلزامي

ينبغي عدم السماح لموظفي تداول الأغذية المصابين بقروح أو جروح مفتوحة ومُصابة بالعدوى بتداول الأغذية أو ملامسة الأواني والمعدات الخاصة بها والأسطح الملامسة لها.

**ملاحظة:** بإمكان موظفي تداول الأغذية الذين لديهم جروح نظيفة العمل إذا كانت جروحهم محمية تمامًا بضمادات فاتحة اللون ومضادة للماء يمكن تمييزها بسهولة في حال سقوطها في الأغذية.

## 0.6.3 ممارسات النظافة الشخصية - إلزامي

**5.9.3.1** يجب أن يلتزم كل الموظفين في مباني الأغذية وزائريها بمستوى عالٍ من النظافة الشخصية طوال الوقت للحد من تعرض الأغذية لأي مخاطر.

**5.9.3.2** يجب ألا يتصرف موظفو تداول الأغذية على نحو قد يؤدي إلى تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة لها أو العناصر المحيطة بها أو أي عوامل أخرى تشكل خطرًا على الأغذية.



### 0.6.3.1 الشَّعْر - إلزامي

يجب ربط الشَّعْر إلى الخلف بإحكام لتجنب وقوع خطر التلوث، لا سيما عند تداول الأغذية.

**ملاحظة 1:** من الممارسات الجيدة لأي شخص يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية أو تخزينها استخدام وسيلة فعالة للتحكم في الشعر مثل القبعات وأغطية الشعر، بالإضافة إلى ربط الشعر إلى الخلف بإحكام.

**ملاحظة 2:** يجب تغطية اللحي بشكل كامل إذا لزم الأمر باستخدام شبكات اللحي التي يُشار إليها أحيانًا بأغطية الذقن.

### 0.6.3.2 الملابس الواقية - إلزامي

5.9.5.1 يجب على العاملين الحضور إلى العمل مرتدين ملابس نظيفة، ثم التبديل إلى الملابس المخصصة للعمل داخل المنشأة الغذائية أو ارتداء مئزر نظيف.

5.9.5.2 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية ملابسهم الواقية خارج المبنى أو عند استخدام دورات المياه.

5.9.5.3 يجب تبديل الملابس الواقية أو المآزر أو تنظيفها في حال اتساخها في أثناء تحضير الأغذية، حسب الحاجة، ويجب تزويد موظفي تداول الأغذية بعدد كافٍ من الأطقم لضمان إمكانية تبديل ملابسهم بأخرى نظيفة عند الضرورة.

5.9.5.4 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق متى وكيف ينبغي ارتداء القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) ومتى يجب تغييرها.

**ملاحظة:** يمكن أن تفيد القفازات والمآزر التي تُستخدم مرة واحدة (الخالية من اللاتكس) في تجنب مخاطر التلوث الخلطي إذا استُخدمت على نحو صحيح.

5.9.5.5 في حال استخدام القفازات، يجب تغييرها عندما يلزم غسل الأيدي، أو عند تمزقها أو تلفها.

**ملاحظة:** لا يُعد ارتداء القفازات بديلًا عن غسل الأيدي بفعالية.

5.9.5.6 يجب غسل الأيدي قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها عند الضرورة (عند ارتداء القفازات لتداول اللحوم أو الدواجن النيئة على سبيل المثال).

**ملاحظة:** يجب على العاملين ارتداء ملابس خارجية نظيفة ويُفضل أن تكون فاتحة اللون وبأكمام طويلة، بينما يجب على موظفي تداول الأغذية ارتداء ملابس واقية تتضح عليها الأوساخ. ولا تشتمل الملابس الواقية الجيدة على جيوب خارجية.

### 0.6.3.3 غسل الأيدي - إلزامي

**ملاحظة:** تُعد نظافة الأيدي أمرًا بالغ الأهمية لمنع انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

5.9.6.1 يجب على العاملين غسل أيديهم دائمًا قبل تحضير الأغذية؛ ويجب أن تكون أظافرهم قصيرة ودون طلاء.

5.9.6.2 يجب على موظفي تداول الأغذية غسل الأيدي بعناية تامة في أحواض مخصصة لغسل الأيدي في الأوقات التالية:

أ) قبل بدء العمل وبعد أخذ استراحة.

ب) قبل تداول الأغذية.

ج) قبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

د) بعد ملامسة الأغذية النيئة وأغلفتها، ويشمل ذلك الفواكه والخضراوات غير المغسولة.

هـ) بعد استخدام دورة المياه.

و) بعد وضع ضمادة على جرح أو تغييرها.

ز) بعد التعامل مع زميل أو عميل مريض.

ح) بعد ملامسة الآفات أو فضلاتها.

ط) بعد تداول الأغذية النيئة الملوثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي.

ي) بعد التعامل مع المعدات أو الأدوات المتسخة.

ك) بعد العطس أو التمخُّط أو السعال أو التدخين أو تناول الطعام أو الشراب.

ل) بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات.

م) بعد ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث اليدين (مثل القيام بمهام التنظيف أو التعامل مع النقود أو ما إلى ذلك).

**ملاحظة 1:** تشمل الممارسات الجيدة لغسل اليدين الخطوات التالية:

أ) تبليل اليدين بالماء قبل وضع الصابون.

ب) فرك اليدين بعناية للتخلص من الملوثات من جميع أجزاء اليدين.

ج) شطف اليدين.

د) تجفيف اليدين بطريقة صحية.

**ملاحظة 2:** يوصى باستخدام غسول يدين مضاد للبكتيريا لما يتميز به من خصائص معقدة لتحقيق حماية إضافية من البكتيريا الضارة والتلوث، ويوصى أيضًا باستخدام جل تطهير اليدين بعد غسلهما لتوفير مستوى إضافي من الحماية على الرغم من أنه لا يزيل بالضرورة الأوساخ المرئية، ولا ينبغي استخدامه مطلقًا بديلًا عن غسل اليدين. وللمساعدة على التخلص من البكتيريا يوصى باتباع آلية غسل اليدين -عن طريق فركهما جيدًا على سبيل المثال- التي لا تقل أهمية عن استخدام الصابون والماء الدافئ، كذلك يساعد تجفيف اليدين بمنشفة ورقية -بدلًا من مجفف الهواء- على التخلص من البكتيريا، وعند الحاجة إلى غسل اليدين بصفة متكررة، فقد يكون من المفيد استخدام كريم واطق من نوع خاص آمن على الأغذية لتقليل جفاف الجلد.

**5.9.6.3** للحد من الخطر المتزايد من انتشار البكتيريا من الأيدي المبتلة أو الرطبة يجب أن يجفف العاملون أيديهم جيدًا.

**5.9.6.4** يجب تخزين المناشف الورقية المُستخدمة لتجفيف الأيدي وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية في موزّعات محمولة أو مُنبتة على الحائط، وعدم وضعها في أماكن تحضير الأغذية دون حماية بحيث تلامس الأسطح غير المطهرة.

#### 0.6.3.4 العادات الشخصية - إلزامي

**5.9.7.1** عند وجود موظفي تداول الأغذية في منطقة تداول الأغذية، يجب عليهم عدم التسبب في تلوث الأغذية بالامتناع عن الممارسات التالية:

أ) التدخين أو استخدام السجائر الإلكترونية أو تناول التبغ.

ب) مضغ الطعام أو تناوله أو العطس أو السعال أو البصق فوق الأغذية غير المحمية أو الأسطح الملامسة للأغذية.

ج) ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.

د) الجلوس أو الاستلقاء أو الوقوف على أي سطح من المُحتمل أن يلامس الأغذية.

هـ) تذوق الأغذية باستخدام الأصابع.

و) لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسم مثل الأنف أو العين أو الأذن.

ز) تناول الطعام داخل مناطق تحضير الأغذية.

ح) ارتداء الحلي أو الأقراط أو ساعات اليد غير محكمة التثبيت.

ط) استخدام أدوات التجميل (مثل الأظافر أو الرموش الصناعية أو طلاء الأظافر).

**ملاحظة:** من المعلوم أن الحلي تأوي البكتيريا والأوساخ، وتشكل في حد ذاتها مصدرًا للتلوث، وفيما يلي بيان الممارسات المثلى المتعلقة بها:

- يُقبل بارتداء قرط دائري من قطعة واحدة في الأذن المثقوبة ودبلة غير منقوشة.
- لا ينبغي ارتداء ساعات اليد.
- لا ينبغي ارتداء الأقراط الدائرية أو أقراط الكبس في أي أجزاء مكشوفة من الجسم.

**5.9.7.2** لا يُسمح باستخدام العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة قوية الرائحة بالقرب من الأغذية المكشوفة مثل اللحوم أو منتجات الألبان.

**ملاحظة:** وذلك منعًا لامتناس تلك الأغذية روائح العطور أو منتجات ما بعد الحلاقة، ومن ثمّ التلوث بها.

### 0.6.3.5 نظافة الزائرين الشخصية - إلزامي

يجب إطلاع أي زائر يدخل إلى منطقة تحضير الأغذية (بما يشمل موظفي الصيانة) على مسؤوليات النظافة الواقعة على عاتقه، وأن يرتدي الملابس المناسبة، ويراعي اشتراطات النظافة نفسها التي يجب على موظفي تداول الأغذية اتباعها، بما يشمل الالتزام بسياسات غسل الأيدي وتغطية الشعر وتنفيذها. ويجب عليه تجنب ملامسة الأغذية ومعداتها، وكذلك عدم ممارسة أي أنشطة قد تؤدي إلى تلوث الأغذية.

### 0.6.3.6 تفشي الأمراض - إلزامي

**ملاحظة:** ينبغي عند تفشي الأمراض الانتباه إلى أن العاملين الذين يصابون بالمرض من الممكن أن يكونوا ضحايا لانتشاره وليسوا بالضرورة سبباً فيه.

**5.9.9.1** إذا تقيأ شخص ما (أو خرجت أي سوائل أخرى من جسده) في أي مكان داخل مباني المنشأة الغذائية، فيجب التنظيف والتعقيم بفعالية.

**ملاحظة 1:** يوصى باستخدام معقمات هيبوكلوريت الصوديوم (المبييض) على الأسطح القابلة للتنظيف.

**ملاحظة 2:** نظراً إلى أن هيبوكلوريت الصوديوم لا يمكن استخدامه لقتل نوروفيروس على المفروشات لأنه يتسبب في إتلافها؛ يجب استخدام معقمات سائلة أخرى أو التنظيف بالبخار. وقد يكون إتلاف المفروشات في بعض الحالات هو الطريقة المثلى لضمان القضاء التام على الفيروس في المنشأة الغذائية.

**5.9.9.2** يجب التخلص من مواد التنظيف على الفور بعد تنظيف الأماكن الملوثة.

**5.9.9.3** يجب على الأشخاص المكلفين بتنظيف هذه الأماكن اتخاذ الاحتياطات المناسبة لتجنب الإصابة بالعدوى، وذلك مثل ارتداء القفازات والكمامات، والتأكد من غسل اليدين جيداً عند الانتهاء من التنظيف.

## الفصل السادس: المعايير والاشتراطات الخاصة بتقييم الأداء وتحسينه

### النطاق

يتناول هذا الفصل من الدليل تقييم أداء سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية، ويوفر إطار عمل لنهج التحسين المستمر.

### 0.7 التعامل مع حالات عدم المطابقة

#### 6.1.1 التعامل مع حالات عدم المطابقة - إلزامي

**ملاحظة 1:** عند ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته للاستهلاك أو يشتبه في أنه كذلك؛ فهذا يمثل حالة عدم مطابقة. إذا نما إلى علم مشغّل المنشأة الغذائية أن أحد الأغذية أو المكونات يُحتمل أن يكون غير آمن أو غير صالح للاستهلاك، فيجب عليه القيام بما يلي:

- أ) اتخاذ إجراء فوري للسيطرة على المكونات المعيبة والأطباق المحضرة منها.
- ب) فصل أي منتج معيب متبقّي، ووضع ملصق عليه يحمل عبارة "غير صالح للاستهلاك الآدمي"، وتخزينه بشكل آمن.
- ج) التخلص بعناية من جميع المنتجات المعيبة، بما يضمن عدم دخولها في السلسلة الغذائية للإنسان أو الحيوان.

#### د) الاحتفاظ بتفاصيل المنتجات المعيبة.

**ملاحظة 2:** فيما يلي بيان الأسباب التي قد تؤدي إلى ثبوت عدم سلامة الغذاء أو صلاحيته أو الاشتباه في ذلك:

- استدعاء الغذاء من قبل المورد.
- إرجاع الغذاء من قبل العميل.
- حفظ الغذاء في درجة حرارة غير مناسبة.
- تلوث الغذاء.
- تلف الغذاء بمجرد وصوله أو خلال فترة تخزينه في المنشأة الغذائية.
- عدم وضع ملصق واضح على الغذاء وعدم إمكانية التعرف عليه.
- وجود دليل على إصابته بالآفات.
- تجاوز الغذاء تاريخ انتهاء صلاحيته.

## 6.2 التعامل مع حالات عدم المطابقة - اختياري

ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية بعد اكتشاف حالة عدم مطابقة القيام بما يلي:

أ) التحقق في كيفية حدوثها.

ب) مراجعة العمليات الحالية وتعديلها -إذا لزم الأمر- لمنع تكرار حدوثها.

ج) مراجعة مدى فعالية أي عمليات جديدة.

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية توثيق حالات عدم المطابقة المحددة والإجراءات التصحيحية المتخذة ومدى فعاليتها، والاحتفاظ بتلك الأدلة.

## 0.8 برنامج المراقبة البيئية

### 6.3.1 برنامج المراقبة البيئية - إلزامي

يجب على المنشأة الغذائية التأكد من توفير بيئة نظيفة ومناسبة في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، وذلك من خلال الفحص البصري للتأكد من استيفاء معايير النظافة.

## 6.4 برنامج المراقبة البيئية - اختياري

يجب أن تطبق المنشأة الغذائية برنامج مراقبة بيئية لتقييم مدى فعالية الضوابط الرقابية التي تمنع تلوث مناطق تحضير الأغذية وتخزينها، ينبغي أن يشمل برنامج المراقبة البيئية ما يلي:

أ) استخدام اختبارات المسحة للتأكد من فعالية التنظيف.

ب) خطة مراقبة قائمة على المخاطر لتقييم مدى تنفيذ معايير النظافة الشخصية (من خلال تحليل الأحياء الدقيقة) وتدابير التحكم في مسببات الحساسية في مناطق تحضير الأغذية وتخزينها.

ج) إجراء موثق يفصل الجدول الزمني لبرنامج المراقبة البيئية، وطرق أخذ العينات، ومراجعة البيانات ونتائج الاختبارات، لتحديد الاتجاهات من أنشطة المراقبة مع الإشارة إلى المخاطر التي تنطوي عليها البيئة.

د) تفاصيل الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** للتأكد من فعالية التنظيف، يمكن إجراء مسحات للكشف السريع عن البكتيريا لإظهار أعداد البكتيريا الموجودة على سطح ما من خلال تغير اللون أو عرض رقم.

## 0.9 التحليل والتقييم - اختياري

عندما يطبق مشغّل منشأة غذائية نظامًا لإدارة سلامة الغذاء، ينبغي له تقييم أدائه عن طريق تحليل البيانات المستمدة من المراقبة، ويشمل ذلك البيانات المستمدة من:

أ) جميع أنشطة التحقق ذات الصلة بالضوابط الرقابية لسلامة الغذاء أو برامج الاشتراطات الأساسية.

ب) عمليات التدقيق الداخلي.

ج) التحقيق في شكاوى المستهلكين.

## د) إكمال الإجراءات التصحيحية.

**ملاحظة:** يهدف التحليل إلى إظهار الاتجاهات وتحديد المواطن التي يجب التركيز عليها، ما يعزز التحسين المستمر ويدعم إجراء تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

تنبغي مشاركة نتائج التحليل مع الإدارة العليا وتضمينها في مراجعة الإدارة.

## 0.10 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - إلزامي

### 6.6.1 التدقيق الخارجي

يجب أن يبدي مشغل المنشأة الغذائية امتهاله لاشتراطات الموقع المنطبقة في دليل الأغذية والمشروبات مع إظهاره الأدلة الكافية على ذلك.

### 6.6.2 التدقيق الداخلي

يجب على مشغل المنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة للفحوصات التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها وتدابير رقابة سلامة الغذاء المطبقة.

## 6.7 عمليات التدقيق الخارجي والداخلي - اختياري

### 6.7.1 التدقيق الخارجي

يجب تقييم المنشأة الغذائية بشكل مستقل من خلال هيئة تدقيق خارجية معترف بها من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وفق نظام التصنيف السعودي من فئة الخمس نجوم ونظام إدارة سلامة الغذاء.

### 6.7.2 التدقيق الداخلي

**6.7.2.1** ينبغي للمنشأة الغذائية إجراء عمليات تدقيق داخلي منتظمة توضح أداء نظام إدارة سلامة الغذاء، بما يشمل فحوصات روتينية للموقع وتدابير سلامة الغذاء أو فحوصات برامج الاشتراطات الأساسية للتحقق من بقاء الموقع ومطبخ تحضير الأغذية ومعدات المعالجة في حالة مناسبة تضمن سلامة الغذاء.

**ملاحظة 1:** من الممارسات المثلى أن تحتفظ المنشأة الغذائية بمجموعة من الوثائق البسيطة حسب الإجراءات الداخلية، بما يشمل قائمة تحقق كل 4 أسابيع تُستخدم لإجراء عمليات التدقيق الداخلي بهدف التأكد من الامتثال.

**ملاحظة 2:** ينبغي لبرنامج التدقيق الداخلي الفعال أن:

- 1) يتضمن إجراءات التدقيق الداخلي والأدوار والمسؤوليات، وطريقة إجراء عمليات التدقيق وتوثيقها، وكيفية تقديم التعقيبات إلى الإدارة والموظفين في المنطقة التي خضعت للتدقيق.
- 2) يشمل جدولاً زمنياً مخططاً له للتدقيق الداخلي يتضمن جميع مناطق المنشأة الغذائية وأي مرافق أو مركبات خارجية وجميع إجراءات التشغيل القياسية.
- 3) يشتمل على مراجعة الوثائق المحفوظ بها من عمليات التدقيق السابقة.

- 4) يُجرى على يد مدققين مدربين يقدمون تقييماً حياً وموضوعياً.
- 5) يصدر عنه تقرير بحالات المطابقة وعدم المطابقة يُرفع إلى الإدارة العليا وفريق سلامة الغذاء.
- 6) يؤكد إكمال معالجة حالات عدم المطابقة في النطاق الزمني المتفق عليه ويقدم دليلاً على ذلك.
- 7) يُنفذ خلال فترات زمنية مختلفة لضمان الالتزام بالمعايير في جميع أثناء عمليات المنشأة التجارية؛ فمثلاً إذا كانت ثمة مناوبة في وقت الغذاء وأخرى مسائية، فينبغي إجراء التدقيق خلال كلتا المناوبتين لضمان تحقيق تقييم أكثر دقة.

**6.7.2.2** ينبغي للإدارة العليا استخدام المعلومات المستمدة من برنامج التدقيق الداخلي لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يحقق أغراض سياسة سلامة الغذاء (ترجى مراجعة 2.4) والأهداف التجارية لمشغل المنشأة الغذائية، ومتى حُددت المواطن التي تستدعي التحسين، ينبغي للإدارة العليا التحقيق فيها على نحو شامل واتخاذ الإجراءات لمنع تكرار حدوثها.

**6.7.2.3** في حال تضمنت الشركات قسمًا مركزيًا مسؤولًا عن إجراء عمليات التدقيق الداخلي، يجب الاحتفاظ بالسجلات في المقر المركزي.

## 0.11 إدارة التغيير، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء- اختياري

- 6.8.1** ينبغي للإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار لمراعاة أيّ تغييرات في المنشأة الغذائية، كإدخال معدّة طهي جديدة على سبيل المثال.
- ولتحقيق ذلك ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات زمنية مقررة وقبل تطبيق التغييرات في المنشأة، ومراعاة ما يلي:
- أ) الإجراءات التصحيحية التي تقتضيها عمليات التفيتش من الجهات التنظيمية.
  - ب) تغييرات قائمة الوجبات أو المكونات التي تؤثر في حالة الحساسية للطبق.
  - ج) تعقيبات العملاء والزلاء.
  - د) التغييرات التي تطرأ على المنشأة.
  - هـ) نتائج عمليات التدقيق الداخلي، والتحديات التي تقف في طريق التحقق، ومراجعة الإدارة.

**6.8.2** واستنادًا إلى النتائج المستمدة من تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية النظر في مدى ضرورة مراجعة تحليل المخاطر (ترجى مراجعة الفقرة 3.1.2) وبرامج الاشتراطات الأساسية، والاحتفاظ بسجل يضم أيّ تحديثات على نظام إدارة سلامة الغذاء لمشاركته مع الإدارة، ما يؤدي بدوره إلى التحسين المستمر.

**ملاحظة:** من الممارسات المثلى الاحتفاظ بوثائق نظام إدارة سلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 24 شهرًا.





## ملحق A1 - سجلات الصيانة

رقم السجل	تاريخ اكتمال العمل	الصيانة المنفذة /التعليقات	مكالمات المتابعة		اسم الشخص الموجه إليه البلاغ	اسم المبلغ عن المشكلة	المنطقة أو المعدّة التي تسترعى الانتباه	تاريخ البلاغ
			التاريخ/الأحرف الأولى	التاريخ/الأحرف الأولى				

## ملحق A2 - نموذج التحقق من الصلاحية

سجل تفاصيل أي طرق مستخدمة لطهي الأغذية النيئة وذات المخاطر العالية.

رقم الطريقة	تاريخ التحقق الأولي	طريقة الطهي	الوقت	درجة الحرارة الداخلية	تاريخ المراجعة	سبب المراجعة
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية 75 درجة مئوية



## ملحق A3 - سجل التبريد الآمن

التاريخ	صنف الغذاء	درجة الحرارة عند البدء	وقت بدء التبريد	وقت انتهاء التبريد	درجة الحرارة عند الانتهاء	التوقيع	تعليقات

الحد الأقصى لوقت التبريد ساعتان.  
الحد الأدنى لدرجة الحرارة عند بدء التبريد: 75 درجة مئوية.

## ملحق A4 - سجل إعادة التسخين الآمن للأغذية

التاريخ	صنف الغذاء	درجة حرارة إعادة التسخين	التوقيع	تعليقات

الحد الأدنى لدرجة حرارة إعادة التسخين 75 درجة مئوية.

## ملحق A5 - سجل الحفظ الآمن للأغذية الساخنة

تعليقات	التوقيع				درجة الحرارة بعد ساعتين	درجة الحرارة عند وضع الغذاء في معدات حفظ الأغذية الساخنة	صنف الغذاء
		إعادة تسخين الأغذية (نعم/لا)	نغد الغذاء قبل مرور ساعتين (نعم/لا)	تم التخلص من الغذاء (نعم/لا)			

- درجة الحرارة في معدات حفظ الأغذية الساخنة أعلى من 63 درجة مئوية.
- بمجرد انخفاض درجة الحرارة إلى ما دون 63 درجة مئوية، يجب بيع الغذاء أو التخلص منه في غضون ساعتين.
- يمكن إعادة تسخين الغذاء إذا كانت درجة حرارته أعلى من 63 درجة مئوية.

## ملحق A6 - بيان سلامة الأغذية والجودة

### بيان سياسة سلامة الأغذية والجودة

(أكتب اسم المنشأة) تؤمن بأن إنتاج الأغذية الآمنة مسألة في غاية الأهمية، وأنه يمكن بذل العناية الواجبة في جميع الأوقات.

تقع على عاتق جميع العاملين والزائرين والمتعهدين مسؤولية التأكد من أن جميع المنتجات آمنة وقانونية وأصلية، وتلبي اشتراطات مواصفات المنتج وجميع التشريعات ذات الصلة في المملكة العربية السعودية".

تُنفذ سياسة سلامة الغذاء وجودته من خلال تشغيل ما يلي وتضمينه:

- نظام فعّال لإدارة سلامة الغذاء وجودته.
- تدريب الموظفين لتعزيز الوعي بنظافة الأغذية.
- تنفيذ الإجراءات والمعايير وأنظمة الإدارة ومراجعتها بانتظام من أجل التحسين المستمر.

### التزامنا

- إنتاج الأغذية في مخططات جيدة التصميم داخل منشآت تدعم التحضير الآمن للمنتجات؛ حتى تلبية اشتراطات دليل المملكة العربية السعودية تلبية كاملة ودائمة.
- تحضير المنتجات وفقاً لمعايير محددة لضمان الجودة والسلامة والشرعية والأصالة.
- تنشر المنشأة ثقافة إيجابية تعزز سلامة الغذاء تتزعم فيها الإدارة وتشجّع على التواصل المتبادل في المنشأة مع موظفيها.

### التوقعات

يتعين على كل موظف أن يكون على دراية بأدواره ومسؤولياته لضمان الامتثال لهذه السياسة.

التوقيع

المسمى الوظيفي

التاريخ

## ملحق 7A - الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

الإجراء المطلوب	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	فحوصات فتح المنشأة
								هل تعمل جميع الثلجات والمجمدات على نحو صحيح؟
								هل يتوفر ما يكفي من الماء الساخن للمعدات وأحواض غسل الأيدي؟
								هل موزعات الصابون ممتلئة؟
								هل تتوفر مناشف اليد عند جميع أحواض غسل الأيدي؟
								هل يرتدي جميع العاملين ملابس نظيفة وأحذية مناسبة؟
								هل جميع مناطق الأغذية نظيفة؟
								هل جميع المراحيض نظيفة؟
								<b>فحوصات إغلاق المنشأة</b>
								لا توجد أي أغذية متبقية.
								هل أُفرغت جميع سلال المهملات ونُظفت؟
								هل نُظفت جميع الأسطح؟
								هل جميع أغطية سلال المهملات الخارجية مغلقة بإحكام؟
								هل تم إيقاف تشغيل جميع المعدات؟

### الفحوصات اليومية التي تجرى عند فتح المنشأة وإغلاقها

- ضع علامة صح للإشارة إلى أن المعايير المتحقق منها مقبولة.
- ضع علامة خطأ للإشارة إلى المعايير الضعيفة، ودوّن الإجراء المطلوب في العمود الأخير.

## ملحق A - 8 جدول التنظيف

ينبغي على مشغّل المنشأة الغذائية إكمال عمودَي المنطقة المراد تنظيفها ومعدل التكرار لإنشاء النموذج

بداية الأسبوع:

التوقيت	تعليقات	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	معدل التكرار بعد الاستخدام، يوميا، أسبوعيا، شهريا	المنطقة المراد تنظيفها

ضع علامة صح للإشارة إلى اكتمال التنظيف.



## ملحق A - 9 سجل تدريب العاملين

بتوقيعك على هذا السجل، فأنت مُلزم باتباع ممارسات التدريب التي تعلمتها خلال هذه الدورة.

تاريخ البدء		اسم الموظف
النتيجة/الدرجة	التاريخ	التدريبات السابقة المكتملة ذات الصلة

توقيع المدرب	توقيع الموظف	التاريخ	التدريبات المكتملة

## الملحق 2

ينبغي أن يتضمن تدريب سلامة الغذاء الموضوعات التالية: مقدمة، ونظرة عامة على سلامة الغذاء، والمتطلبات القانونية.

### أساسيات نظافة الأغذية

يحتاج جميع الموظفين عادةً إلى التدريب على هذا المحتوى قبل بدء العمل. قد لا تكون جميع النقاط متعلقة بجميع الأعمال التجارية؛ لذا عليك التأكد من توافق محتوى الدورة التدريبية مع نطاق عملك. ستوفر هذه الدورة التدريبية تعليمات أساسية لموظفي تداول الأغذية يجب عليهم قراءتها وفهمها قبل بدء العمل.

يجب أن يتلقى العاملون عن طريق جهات أخرى والعاملون المؤقتون دورة "أساسيات نظافة الأغذية"، ويجب الإشراف عليهم/توجيههم وفقًا للمعايير نفسها التي يخضع لها العاملون الدائمون الذين يؤدون واجبات مماثلة.

- تأكد دائمًا من أنك ترتدي ملابس نظيفة، وتحافظ على نظافتك.
- يجب عليك غسل يديك بعناية دائمًا، لا سيما:
  - قبل تداول الأغذية.
  - بعد استخدام المرحاض.
  - بعد تداول الأغذية غير المطهورة أو التعامل مع النفايات.
  - بعد كل استراحة.
  - بعد استنثار الأنف أو العطس.
- إذا كنت تعاني أي مشكلة في الجلد أو الأنف أو الحلق أو المعدة أو الأمعاء (بما في ذلك الإعياء أو الإسهال أو جرح ملتهب)؛ فأخير مشرفك قبل بدء العمل. وإذا لم تفعل ذلك، فأنت تخالف القانون.
- يجب تغطية جميع الجروح والقروح بضمادات مضادة للماء عالية الوضوح.
- تجنب تداول الأغذية غير الضروري.
- لا تتناول الطعام أو الشراب في غرف الأغذية، ولا تسعل أو تعطس أبدًا فوق الأغذية.
- إذا رأيت شيئًا خاطئًا، فأخبر مشرفك.
- تأكد من عدم تحضير الأغذية قبل تقديمها بوقت طويل للغاية.
- تأكد من أن الأغذية سريعة التلف التي تُحفظ باردة أو ساخنة موجودة في درجات الحرارة الآمنة.
- اجعل تحضير الأغذية غير المطهورة والأغذية المطهورة والجاهزة للأكل يجري بشكل منفصل تمامًا.
- عند طهي الأغذية/إعادة تسخينها، تأكد من وصولها إلى درجة الحرارة الآمنة المطلوبة.
- كن مطلقًا على مسببات الحساسية الموجودة في الأغذية، وما يجب عليك فعله للحفاظ على سلامة العملاء الذين يعانون حساسية.
- حافظ على نظافة جميع المعدات والأسطح. قم بالتنظيف أولاً بأول.

- اتباع أي تعليمات تتعلق بسلامة الغذاء مدوّنة على عبوات الأغذية، أو تتلقاها من مشرفك.

### الوعي بمبادئ النظافة

- سيساعد هذا المحتوى على فهم المبادئ الأساسية لنظافة الأغذية. يجب أن تكون الموضوعات المتناولة والوقت المُستغرق مناسبين للوظائف المنوطة بالفرد، ويمكن أن تشمل ما يلي:
- سياسة سلامة الغذاء والنظافة لدى المنشأة، والدور الذي يسهم به هذا الشخص.
- الكائنات الحية الدقيقة/الجراثيم: إمكانية التسبب في الإصابة بالمرض.
- الصحة والنظافة الشخصية: الحاجة إلى الالتزام بمعايير عالية، والإبلاغ عن الأمراض، وما إلى ذلك.
- غسل اليدين بفعالية.
- التلوث الخلطي: الأسباب وطرق الوقاية ومكافحة العدوى بالإشريكية القولونية 0157، وما إلى ذلك.
- تخزين الأغذية: الحماية والتحكم في درجة الحرارة، وما إلى ذلك.
- الوعي بمسببات الحساسية.
- التخلص من النفايات، والتنظيف والتطهير: المواد والأساليب والتخزين.
- تجنب التلوث "بالأجسام الغريبة"، والتوعية بالآفات وعلامات الإصابة بها.

### التدريب على نظافة الأغذية

- يستهدف هذا المحتوى موظفي تداول الأغذية الذين يتعاملون مع الأغذية المفتوحة/غير المغلفة، ويعتمد على التدريب السابق ويتناول أيضًا:
- الالتزامات القانونية.
- التسمم الغذائي والكائنات الحية الدقيقة التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأنواع والمصادر.
- علم الأحياء الدقيقة البسيط: السموم والجراثيم ونموها وإماتها.
- أماكن الأغذية والمعدات.
- المخاطر الغذائية الشائعة: الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية ومسببات الحساسية.
- النظافة الشخصية: القواعد والمسؤوليات الأساسية.
- الحيلولة دون تلوث الأغذية بما في ذلك تدابير التحكم في الإشريكية القولونية 0157.
- التسمم الغذائي والأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية: الأعراض والأسباب.
- التنظيف والتطهير.
- مكافحة الآفات.
- التحكم الفعّال في درجات حرارة الأغذية، على سبيل المثال: التخزين والإذابة وإعادة التسخين والطهي.
- كيفية قياس درجات الحرارة.
- التخزين الآمن للأغذية.



- الوعي بمسببات الحساسية.
- الدور الخاص بالفرد في تقديم الأغذية الآمنة.
- أهمية أنظمة سلامة الغذاء والأساليب والإجراءات التي يشتمل عليها.
- تدريب سلامة الغذاء لمشغلي المنشآت الغذائية والمديرين والمشرفين**
- بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يشمل التدريب الإضافي المناسب المحتويات التالية:
- تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والإشراف عليه.
- إجراءات سلامة الغذاء.
- إدارة مسببات حساسية الطعام.
- مفهوم مخاطر الأغذية والمخاطر المرتبطة بها.
- المصطلحات المتعلقة بالإشراف على سلامة الغذاء.
- الأساليب المتبعة في التحكم في سلامة الغذاء ومراقبتها.
- المخاطر المرتبطة بالتلوث الخلطي.
- الدور الذي تؤديه درجة الحرارة في التحكم في سلامة الغذاء.
- أهمية الإشراف على تلبية المعايير العالية للنظافة في أماكن الأغذية.
- يجب تقديم هذه الدورات التدريبية على يد مدربين لديهم معرفة كافية، وعادةً ما تكون أعلى من المستوى الذي يدربونه. ويجب أن يتمتع المدربون بالمهارات التدريبية اللازمة للتأكد من كفاءتهم.
- يمكن أيضًا تنظيم الدورات التدريبية الرسمية.
- التدريب على تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**
- يجب أن يشتمل تدريب "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" على:
- تحديد المخاطر الغذائية ذات الصلة في المنشأة.
- تحديد تدابير الرقابة المناسبة لنقاط التحكم الحرجة.
- مراقبة الضوابط الرقابية للتأكد من عملها بفعالية، وتنفيذ أي إجراءات تصحيحية.
- توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، واتخاذ قرار بشأن طريقة حفظ السجلات المناسبة التي توضح مدى فعالية الإجراءات.
- مراجعة إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للتأكد من بقائها محدثة.