

وزارة الشؤون البلدية
والقروية والإسكان

Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



قطاع متاجر التموينات الدليل الفني لسلامة الأغذية



المحتوى

- متاجر التموينات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – بالتجزئة الكبيرة
1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا
 2. خطة سلامة الغذاء (FSP)
 3. نظام إدارة سلامة الأغذية، تدابير الرقابة
 4. ضوابط المنتجات
 5. الضوابط الرقابية على العمليات
 6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة

- متاجر التموينات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – المتوسطة، والصغيرة
1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا
 2. خطة سلامة الغذاء (FSP)
 3. نظام إدارة سلامة الأغذية، تدابير الرقابة
 4. ضوابط المنتجات
 5. الضوابط الرقابية على العمليات
 6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة



متاجر التموينات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – بالتجزئة الكبيرة



المحتوى

المصطلحات والتعاريف

1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا

1.1. التسجيل القانوني

1.2. نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء - البيع بالتجزئة

1.3. سياسة سلامة الغذاء (بيان الالتزام)

1.4. التزام الإدارة العليا

1.5. مراجعة الإدارة

1.6. إدارة الموارد

2. خطة سلامة الغذاء (FSP)

2.1. إدارة برنامج سلامة الغذاء

2.2. برامج الاشتراطات الأساسية

2.3. وصف المنتج والعمليات

2.4. تحديد الاستخدام المقصود

2.5. إنشاء مخطط تدفق العمليات

2.6. تحليل المخاطر

2.7. تحديد نقاط التحكم الحرجة

2.8. إرساء الحدود الحرجة

2.9. مراقبة نقاط التحكم الحرجة

2.10. إعداد خطة إجراءات تصحيحية

2.11. التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وإجراء التحقق

2.12. توثيق خطة سلامة الغذاء

3. نظام إدارة سلامة الأغذية، تدابير الرقابة

3.1. نظام إدارة سلامة الأغذية

3.1.1. دليل سلامة الأغذية (اختياري)

3.1.2. التحكم في الوثائق (اختياري)

3.1.3. استكمال السجلات وصيانتها (إلزامي)

3.1.4. تتبُّع المنتجات (إلزامي)

3.1.5. معالجة الشكاوى (إلزامي)

3.1.6. سحب المنتجات وطلب استرجاعها (إلزامي)

0.0.1 سجل المنتجات غير المطابقة للمواصفات (إلزامي)

0.0.2 إدارة الحوادث (إلزامية)

0.0.3 التدقيق الداخلي (إلزامي)

0.0.4 الإجراءات التصحيحية (إلزامية)

3.2. موافقة الموردين

3.2.1. مقدمو الخدمات عن طريق العقود (اختياري)

3.2.2. العقود / الاتفاقيات (اختياري)

3.2.3. اعتماد المُوردين ومراقبة الأداء (اختياري)

3.3. حماية الغذاء

3.3.1. حماية الغذاء (اختياري)

3.3.2. الغش الغذائي (اختياري)

3.4. التدريب

3.4.1. التوعية والمسؤوليات (إلزامي)

3.4.2. برامج التدريب (إلزامية)

3.4.3. التوجيه والإشراف (اختياري)

3.4.4. الدورات التدريبية للإنعاشية (اختياري)

3.4.5. التوعية الطبية (إلزامي)

4. ضوابط المنتجات

4.1. تصميم وتطوير المنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية

4.2. المواصفات

4.3. تعبئة المنتجات ووضع الملصقات عليها

4.4. إدارة مسببات الحساسية

5. الضوابط الرقابية على العمليات

5.1. الرقابة على المعالجة في المتجر

5.2. معالجة الأغذية في المتجر - متطلبات إضافية

5.2.1. الفواكه والخضراوات (إلزامي)

5.2.2. الحلويات (إلزامي)

5.2.3. المخبز (إلزامي)

5.2.4. منتجات البقالة والمكسرات والفاكهة المجففة والبهارات وحبوب البن (إلزامي)

5.2.5. الأغذية المُحضّرة الجاهزة للأكل (معدات الاحتفاظ بالحرارة للأغذية الساخنة والباردة

والمجمدة) (إلزامي)

5.2.6. قسم الجزارة المخصص للبيع بالتجزئة (إلزامي)

5.2.7. قسم المأكولات البحرية للبيع بالتجزئة (إلزامي)

5.2.8. تناول/تقديم الطعام في المتجر (اختياري)

5.3. إعادة الإنتاج

5.3.1. إعادة الإنتاج، والتخزين، والتعريف، وإمكانية التتبع (اختياري)

5.3.2. استخدام المنتجات المعاد إنتاجها (اختياري)

5.4. التحكم في إجراءات التعبئة والوزن في المتجر

5.5. عمليات الإنقاذ/الاستخلاص، ومرتجعات المنتجات

5.6. المعايير

5.7. دوران المخزون

5.8. جمع العينات من المتجر واختبارها

5.9. المنتجات المقيدة بسن محددة

5.10. الأغذية المهذرة

5.11. إدارة التفتيش

6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة

6.1. اشتراطات الموقع

- 6.1.1. أرضيات الموقع الخارجية والبيئة المحيطة به (اختياري)
- 6.1.2. التصميم، والبنية، والمخطط، وتدفق المنتجات في الموقع (اختياري)
- 6.1.3. موقع المعدات (اختياري)
- 6.1.4. التجهيزات المؤقتة (اختياري)
- 6.1.5. أمن الموقع (اختياري)

6.2. المرافق

- 6.2.1. الأرضيات والبالوعات ومصافي الصرف (إلزامي)
- 6.2.2. الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب (إلزامي)
- 6.2.3. الإضاءة وتركيبات الإضاءة (اختياري)
- 6.2.4. مقاومة الأتربة والحشرات والآفات (إلزامي)
- 6.2.5. التهوية (إلزامي)
- 6.2.6. مرافق التنظيف (إلزامي)
- 6.3. تصميم المعدات والأدوات وصيانتها
- 6.3.1. التصميم الصحي (إلزامي)
- 6.3.2. التحكم في درجات الحرارة؛ ومراقبة المعدات (إلزامي)
- 6.3.3. الصيانة (اختياري)
- 6.3.4. المعدات والأدوات (إلزامي)

6.4. مكافحة الآفات

- 6.4.1. برنامج الوقاية من الآفات (إلزامي)
- 6.4.2. إيواء الآفات وتفشيها (إلزامي)
- 6.4.3. المراقبة والاكتشاف (إلزامي)
- 6.4.4. مكافحة تفشي الآفات (إلزامي)

6.5. نظافة الموظفين الشخصية والمرافق الصحية

- 6.5.1. المرافق الصحية (اختياري)
- 6.5.2. مرافق العاملين (اختياري)
- 6.5.3. مقاصف العاملين وأماكنهم المخصصة لتناول الطعام (اختياري)
- 6.5.4. النظافة الشخصية (إلزامي)
- 6.5.5. الحالة الصحية (إلزامي)
- 6.5.6. المرض والإصابات (إلزامي)
- 6.5.7. غسل الأيدي (إلزامي)
- 6.5.8. ارتداء الملابس المخصصة للعمل والملابس الواقية (إلزامي)
- 6.5.9. السلوكيات الشخصية (إلزامي)
- 6.5.10. الزائرون (اختياري)

6.6. تسلُّم التوريدات وتوصيل/نقل الشحنات

- 6.6.1. تسلُّم التوريدات (اختياري)
- 6.6.2. توصيل / نقل الشحنات (اختياري)

6.7 التلوث

6.7.1 مفاهيم عامة (إجراء إلزامي)

6.7.2 التلوث المادي (إلزامي)

6.7.3 التلوث الكيميائي (إلزامي)

6.7.4 التلوث الميكروبيولوجي (إلزامي)

6.8 الترتيب والتنظيف

6.8.1 الترتيب والتنظيف (إجراء إلزامي)

6.8.2 عوامل وأدوات التنظيف والتعقيم (إجراء إلزامي)

6.8.3 أنظمة التنظيف المكاني (إجراء اختياري)

6.9 تخزين

6.9.1 التخزين الذي يتم التحكم في درجة حرارته - حفظ بارد ومبرد ومجمد والتبريد الخفيف

والساخن (إجراء إلزامي)

6.9.2 التخزين بدرجة الحرارة المحيطة - المكونات الجافة والتعبئة والمنتجات الثابتة على الرف

(إجراء إلزامي)

6.9.3 إدارة المخزون (إجراء اختياري)

6.9.4 تخزين المواد الكيميائية الخطرة والمواد السامة (إجراء إلزامي)

6.10 الماء والثلج وإمدادات الهواء والهواء المضغوط والغازات الأخرى

6.10.1 توريد وتسليم الماء/الثلج (إجراء اختياري)

6.10.2 جودة المياه وتحليلها (إجراء اختياري)

6.10.3 الهواء المضغوط والغازات الأخرى (إجراء اختياري)

6.11 التعامل مع النفايات والتخلص منها

6.11.1 حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة (إجراء إلزامي)

6.11.2 إدارة النفايات والتخلص منها (إجراء اختياري)

قائمة الملحقات

الملحق ١	فئات الأغذية / القطاعات الفرعية - الأنشطة والأحجام المحددة
الملحق ٢	نطاق نظام إدارة سلامة الأغذية - البيع بالتجزئة
الملحق ٣	سياسة سلامة الغذاء
الملحق ٤	مراجعة الإدارة
الملحق ٥	فريق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
الملحق ٦	خطة سلامة الأغذية (تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة)
الملحق ٧	ورقة عمل تحليل المخاطر
الملحق ٨	ورقة عمل خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
الملحق ٩	برنامج التدقيق الداخلي
الملحق ١٠	خطة التدقيق
الملحق ١١	ملخص حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية - 2024
الملحق ١٢	الموردين المعتمدين
الملحق ١٣	تقييم مخاطر الدفاع الغذائي - تقييم التهديدات
الملحق ١٤	تقييم مخاطر الغش الغذائي - تقييم نقاط الضعف
الملحق ١٥	برنامج التدريب السنوي
الملحق ١٦	اللون، نظام ترميز العلامات
الملحق ١٧	سجل مراقبة تخزين المبرد
الملحق ١٨	سجل مراقبة تخزين المجمد

الملحق ١٩	سجل مراقبة ذوبان الجليد
الملحق ٢٠	سجل مراقبة استلام الإمدادات
الملحق ٢١	قائمة المعدات والمعايرة
الملحق ٢٢	خطة الصيانة الوقائية

المصطلحات والتعاريف

١	بيع مقيد بالعمر	يباع المنتج فقط للعميل أو المستهلك الذي يقيد عمره بموجب القانون. لشراء منتج مقيد بالعمر، يجب أن يكون العميل أو المستهلك قد بلغ الحد الأدنى للسِّن وفقاً للقانون.
٢	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)، والفشريات، والبيض، والأسماك، والفول 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، والرغويات، ومنتجات جميع ما سبق.
٣	درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتُستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
٤	الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغّل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
٥	شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
٦	بند	الغرض من العبارة أو الاشتراط في هذا الدليل الفني.
٧	تنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
٨	تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
٩	المرض المعدّي	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.
١٠	اختصاص	قدرة الفرد على تطبيق معارفه ومهاراته لتحقيق نشاط / مهمة النتيجة (النتائج) المتوقعة.
١١	شكوى	عدم رضا العميل أو المستهلك عن منتج أو خدمة بائع التجزئة.
١٢	وقت فعالية المطهر	مقدار الوقت الذي يتطلبه المطهر بعد تطبيقه على السطح ليكون فعالاً.
١٣	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.
١٤	العقد	الاتفاق المتبادل ملزم.
١٥	مزود الخدمة التعاقدية	منظمة خارجية في اتفاق ملزم مع بائع التجزئة يؤدي جزءاً من وظائف أو عملية بائع التجزئة. مثال، خدمة مكافحة الآفات، خدمة المعايرة، إلخ.

١٦	التدابير الرقابية	إجراء أو نشاط أساسي مطلوب تطبيقه على خطر (مخاطر) كبيرة لمنعه أو تقليله إلى مستوى آمن مقبول.
١٧	زمن / درجة حرارة الطهي	إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.
١٨	درجة الحرارة الداخلية	درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكاً من المادة الغذائية.
١٩	التصحيح	إزالة عدم الامتثال لوقف تأثيره غير المرغوب فيه.
٢٠	الإجراء التصحيحي	الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.
٢١	نقطة 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 لإصابة بسبب الأغذية.
٢٢	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.
٢٣	التلوث المتبادل	التلوث الذي ينتشر أو ينتقل عن غير قصد بين الطعام أو الأسطح أو المعدات.
٢٤	منطقة الخطر	هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريباً.
٢٥	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.
٢٦	المنظفات	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.
٢٧	التطهير	عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.
٢٨	مستند	عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.
٢٩	أنظمة الصرف الصحي	المعلومات والوسيط الذي توجد عليه أو تحويه.
٣٠	وحدة صعق الحشرات الكهربائية	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 التفتيش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.
٣١	المراقبة البيئية	إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطراً بالتلوث.
٣٢	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية	برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.
٣٣	انتهاج الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية	تاريخاً "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.

٣٣	عمليات التدقيق الخارجي	عملية تدقيق تجربها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.
٣٤	ما يرد أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.
٣٥	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.
٣٦	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.
٣٧	مشغل المنشأة الغذائية	هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.
٣٨	حماية الأغذية	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.
٣٩	الغش الغذائي	أنشطة مثل التخریب والعيب والخيب والإرهاب الذي تتعرض له المنشأة أو تتعرض له والتي تؤثر على صحة المستهلك.
٤٠	تقييم مخاطر حماية الأغذية	تمت مراجعة القضايا الداخلية والخارجية في سياق التهديد لسلامة الأغذية وتصاعدت القضايا ذات الصلة كمخاطر ، بناء على شدتها واحتمالها.
٤١	تدابير حماية الأغذية	تدابير الرقابة الموضوعية للسيطرة، ومنع تلوث الأغذية.
٤٢	خطة حماية الغذاء	خطة لتدابير الرقابة الجماعية مع مسؤوليات الرصد والتحقق.
٤٣	خطة 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.
٤٤	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 وموانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.
٤٥	موظف تداول الأغذية	أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.
٤٦	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.
٤٧	خطة سلامة الغذاء	خطة سلامة الأغذية هي نظام HACCP الذي تم إنشاؤه وتنفيذه والتحقق من صحته والتحقق من عناصر نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة.
٤٨	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة - نظام لتحديد وتقييم المخاطر على سلامة الأغذية والسيطرة على المخاطر الناجمة عن تلك المخاطر. تعرف اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية (ICMSF) نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة على أنه: "نهج منظم لتحديد وتقييم المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية وتحديد وسائل السيطرة عليها".
٤٩	خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	خطة تتكون من CCPs المدرجة ، والسيطرة على المخاطر الكبيرة من خلال تدابير الرقابة المعمول بها التي تضمن سلامة المنتج (المنتجات).
٥٠	عامل خطورة	عامل في وجوده في الغذاء يمكن أن يسبب تأثيراً صحياً ضاراً على المستهلك ، مثل الكائنات الحية الدقيقة أو الملوثات البيولوجية أو الأشياء المادية أو المواد الكيميائية أو مسببات الحساسية.

01	التطهير الحراري	يمكن تحقيق ذلك باستخدام الماء الساخن جدا أو الهواء الساخن أو البخار عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.
02	الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
03	إصابات عمل	حدوث أمر يمكن أن يؤدي إلى إصابة واعتلال الصحة.
04	الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
00	المراجعة الداخلية للحسابات	عملية تحقق داخلية مستقلة تسعى للحصول على أدلة موضوعية مقابل المعايير المحددة لتحديد مدى مطابقتها.
06	ترخيص مرافق الأغذية	كما هو مطلوب بموجب اللوائح ، يجب على جميع شركات الأغذية التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
07	لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
08	مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
09	دليل	وثيقة توضح متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة لبائع التجزئة.
10	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.
11	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.
12	MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
13	عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.
14	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.
10	مسببات الامراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
16	الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
17	الرقم الهيدروجيني	الحموضة النسبية أو القلوية للطعام ، ممثلة كرقم يتراوح من 0 إلى 14.
18	الصيانة الوقائية المخططة (PPM)	الصيانة الوقائية المخططة (PPM) ، والتي يشار إليها أيضا باسم الصيانة المخططة أو المجدولة. إنه في الأساس روتين صيانة مجدول ، تم وضعه لضمان صيانة جميع الآلات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
		"بيان موثق بالتزام الإدارة العليا يوضح نوايا واتجاه متجر البيع بالتجزئة .
		ملاحظة: قد تضع الإدارة العليا سياسات مختلفة لتوفير الوضوح بشأن مختلف الأنشطة والإجراءات والتوقعات. يتطلب هذا الدليل الفني أيضا وضع العديد من السياسات ، وهي كما يلي ،
		a. سياسة سلامة الأغذية (الفصل 3-1)
		b. سياسة المرض والغيباب (البند 3-4-5-2)
		(ج) سياسة المنتجات الفائضة (البند 3-5-5)
		د - سياسة تناوب المخزونات (الفقرة 3-7-5)
		e. سياسة أخذ العينات والاختبار في المتجر (البند 2-8-5)
		f. سياسة المنتجات المحظورة على فئات عمرية معينة (البند 2-9-5)
		g. سياسة التحكم في هدر الأغذية (البند 1-10-5)
		h. سياسة التفتيش/مراجعة الحسابات (البند 2-11-5)

		أسياسة السلوك الشخصي (إذن معالجة التدخين (cl. 6.5.9.4))
		زسياسة الزوار (cl. 6.5.10.4)
		kسياسة مكافحة التلوث (الفقرة 6-7-1-2)
٦٩	السياسات	ل. سياسة إرجاع أغذية العملاء" (CL. 6.7.4.7)
٧٠	المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحةxxxxx
٧١	منتجات معبأة مسبقاً	المنتجات النهائية التي تم تعبئتها ، والمستلمة من المورد / الشركة المصنعة والتي يمكن عرضها / عرضها للبيع.
٧٢	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.
٧٣	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 الخاصةxxxxxx
٧٤	ملابس واقية	ملابس مصممة خصيصاً لحماية الطعام من التلوث المحتمل من قبل الشخص الذي يرتديه.
٧٥	الأغذية غير المطهوهة	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
٧٦	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 المطهوهة ومن البيئة المحيطة.
٧٧	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.
٧٨	السجل	وثيقة تحتوي على النتائج التي تحققت من خلال نشاط تم تنفيذه ، تقف كدليل.
٧٩	الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
٨٠	متطلبات	بشكل عام، العرف / الممارسات الشائعة / الحاجة الإلزامية أو توقع الوفاء بها. ملاحظة 1 المتطلبات المذكورة رسمياً / محددة الاحتياجات / التوقعات فيما يتعلق بالمعايير والدليل الفني واللوائح. ملاحظة 2 في مجال الأعمال التجارية ، هناك العديد من العادات ، وتصبح الممارسات الشائعة جزءاً يمكن ذكره وتعريفه ، ولكن تلبية هذه الحاجة والتوقعات أمر ضروري لتلبية سلامة الأغذية.
٨١	الأنظمة	المراسيم والقوانين والمبادئ التوجيهية وقواعد الممارسات الصادرة / المحددة من الجهات الحكومية المختصة في المملكة العربية السعودية.
٨٢	المتطلبات التنظيمية	اللوائح التي تنص على الاحتياجات ، والتوقعات التي يجب الوفاء بها.
٨٣	نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة (RFSMS)	نظام ضوابط الإدارة المعمول به لمراقبة سلامة الأغذية.
٨٤	الأخطار	تأثير عدم اليقين ، مما يؤدي إلى ضرر على احتمال حدوث خطر.
٨٥	تقييم المخاطر	تقييم المخاطر المحددة وتقدير مستوى التأثير لتحديد مقياس التحكم لتقليل الضرر والسيطرة عليه ومنعه.

٨٦	السبب الجذري	جذر عدم المطابقة الذي يستمر وجوده في انحراف مطلب ما لم يتم القضاء عليه لمنع تكراره.
٨٧	التعقيم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.
٨٨	الإدارة	شخص واحد أو مجموعة من الأشخاص المرشحين من خلال تفويض رسمي من الإدارة العليا للمؤسسة يعتنون بإدارة عمليات المتجر ومخولين باتخاذ القرارات. ملاحظة قد تتم إدارة المتجر الصغير من قبل أشخاص محددين وقد تكون الإدارة العليا شخصا واحدا ، وفي بعض الحالات المالك نفسه.
٨٩	SFDA	الهيئة العامة للغذاء والدواء
٩٠	الصلاحية	طول الفترة الزمنية التي يظل فيها المنتج الغذائي صالحا للبيع والاستخدام والاستهلاك.
٩١	مدة الصلاحية - تواريخ انتهاء الصلاحية	يشير عادة إلى تاريخ "الاستخدام حسب التاريخ" أو "الأفضل قبل" الذي يوفر أقصى وقت تخزين للسلامة ("الاستخدام بطول") أو للجودة ("الأفضل قبل").
٩٢	مواصفات	وصف مفصل لمنتج أو مادة أو خدمة.
٩٣	فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 5 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 60 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
٩٤	الإدارة العليا	شخص واحد أو مجموعة من الأشخاص على أعلى مستوى من التنظيم يوجه ويتحكم في أعمال البيع بالتجزئة بما في ذلك البيع بالجملة. ملاحظة عندما يكون موقع العمل الفردي أو المتعدد ، تفوض الإدارة العليا السلطة لشخص أو مجموعة من الأشخاص لإدارة الأعمال وتشغيلها.
٩٥	السموم	أي مادة سامة غالبًا ما تصدورها مسببات الأمراض.
٩٦	التتبع	القدرة على تتبع المنتجات من خلال المورد ، والاستلام ، والتخزين ، والمعالجة ، والبيع ، وتوزيع الأشياء مثل المواد الغذائية والمكونات الغذائية والتعبئة والتغليف.
٩٧	التوجه	تجميع المعلومات / البيانات على مدى فترة لتحديد نمط النتيجة.
٩٨	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).
٩٩	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.
١٠٠	التحقق من الصلاحية	عملية يتم من خلالها جمع الأدلة على قدرة إجراء الرقابة أو مجموعة من تدابير الرقابة التي تتحكم بشكل فعال في مخاطر (مخاطر) سلامة الأغذية الكبيرة.
١٠١	عملية التأكيد	نشاط يؤكد الوفاء بالمتطلبات المحددة من خلال أدلة موضوعية.
١٠٢	قابلية التلوث بسبب الغش	الأنشطة الاحتيالية لتحقيق مكاسب اقتصادية تكون الأطعمة عرضة لها أو مكشوفة. تؤثر الأنشطة الاحتيالية غير المحددة وغير المستكشفة على صحة المستهلك. على سبيل المثال ، الزعفران المغشوش مع العناصر المشابهة ذات النكهة الاصطناعية والملونة.
١٠٣	سحب المنتج	بدء ممارسة لاستعادة المنتجات الموزعة غير المطابقة من مستوى التوزيع ولكن ليس من المستهلكين

1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا

1.1. التسجيل القانوني (إلزامي)

1.1.1 يجب على كل منشأة غذائية للبيع بالتجزئة التقدّم بطلب للحصول على رخصة تجارية لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة (RFBO) قبل الشروع في أعمال البيع بالتجزئة، ويجب على المتقدمين للحصول على هذه الرخصة تحديد الأنشطة التجارية المناسبة في نموذج الطلب، ويجب أن تماثل الأنشطة التي حددها مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الأنشطة التي تنفذها المنشأة تماثلاً دقيقاً.

1.1.2 يجب أن يقدّم طلب الحصول على الرخصة التجارية للبيع بالتجزئة إلى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان (MoMRA)، ويجب أن يشمل الطلب جميع المعلومات والتفاصيل والمستندات التي تشترطها الوزارة.

1.1.3 يجب ألا تحيد الأنشطة التجارية الجارية عن تلك المدرجة في الرخصة التجارية طوال فترة عمل المنشأة، ويجب إخطار وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأي تغييرات تطرأ على الأنشطة التجارية والحصول على الموافقات اللازمة قبل الشروع في تغيير الأنشطة.

1.1.4 يجب أن تحقق أنشطة منشأة البيع بالتجزئة وحجمها الاشتراطات والمعايير المنصوص عليها في الملحق 1 من هذا الدليل الفني.

ملاحظة 1: تجب مراعاة **[أدخل اسم اللوائح هنا]**، والالتزام بالتسجيل بما يوافق هذه اللوائح قبل تشغيل منشأة البيع بالتجزئة في المملكة العربية السعودية، ويفصح مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في إطار خطوات التسجيل عن معلومات منشأة البيع بالتجزئة لوزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

ملاحظة 2: يجوز لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة استشارة فريقه الخاص لفهم ماهية أنشطة منشأة البيع بالتجزئة التي سيجري تنفيذها، ما يساعد على فهم الأنشطة المجرّاة على أرض الواقع، ويجوز له أيضاً استشارة خبراء خارجيين للحصول على مزيد من المعلومات إذا لزم الأمر.

ملاحظة 3: يستلزم تغيير الأنشطة المرخصة إجراء مراجعة للوقوف على أي تأثير محتمل في سلامة الغذاء، ينبغي الحصول على الموافقة اللازمة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان على تغييرات الأنشطة المُصدّق عليها التي يتناولها نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة (RFSMS).

1.2. نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء – البيع بالتجزئة (إلزامي)

1.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يحدّد نطاق منشأة البيع بالتجزئة وحدودها وإمكانية تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشأة البيع بالتجزئة من أجل تحديد النطاق الذي يشمل النظام، ويجب أن يحدّد في نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة المنتجات والخدمات والعمليات وطرق الإنتاج التي يقوم بها مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، كذلك يجب أن يشمل النطاق الأنشطة أو المنتجات أو الخدمات أو العمليات التي يمكن أن تؤثر في سلامة الغذاء وسلامة المنتجات النهائية تأثيراً كبيراً.

ملاحظة: إن نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة يمثل بياناً لما يجري في عمليات منشأة البيع بالتجزئة، ويؤدي تحديد هذا النطاق دوراً مهماً في تعميق فهم الأنشطة التجارية والمنتجات والخدمات والعمليات التي يجريها مشغّل

المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، ويساعد ذلك على تحسين منهجية مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في إعداد الخطط، وتوفير الموارد، وإدارة العمليات، ويحدد النطاق الحدود التي يجري في إطارها تخطيط النظام وإدارته.

1.3 سياسة سلامة الغذاء (بيان الالتزام) (إلزامي)

1.3.1 يجب أن تكون سياسة سلامة الغذاء مكتوبة وموثقة، كذلك يجب أن تكون موقّعة ومؤرّخة من جانب الإدارة العليا. يجب أن يتناول بيان السياسة التزام الإدارة بما يلي بحد أدنى:

- أ. توفير الموارد التي تضمن سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.
- ب. الامتثال لمتطلبات العملاء وأصحاب المصلحة والجهات التنظيمية.
- ج. وضع أهداف قابلة للقياس فيما يتعلق بسلامة الغذاء.
- د. التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

1.3.2 هل سياسة سلامة الغذاء مكتوبة باللغة العربية والإنجليزية على الأقل، وهل يتم توعية العاملين الناطقين بلغات أخرى، والتأكد بأن جميع الموظفين القائمين بتطبيق هذه السياسة على دراية شاملة بها؟

1.3.3 يجب الإعلان عن السياسة على الصعيدين الداخلي والخارجي، وقد يشمل الإعلان الداخلي نشر نسخة منها في الأماكن العامة داخل المنشأة وتضمينها في إجراءات التعيين والتدريب، أما الإعلان الخارجي فقد يشمل نشر السياسة على موقع الشركة الإلكتروني -إن وُجد- وإدراجها أو إرفاقها أو تضمينها أو يُشار إليها في العقود.

1.3.4 يجب على الإدارة العليا مراجعة سياسة سلامة الغذاء سنويًا للتأكد من استمرار ملاءمتها وتطبيق أي تغييرات في نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، ويجب توثيق تلك المراجعة ونتائجها والموافقة عليهما.

ملاحظة 1: إن سياسة سلامة الغذاء هي السبيل الرسمي للتأكيد والإعراب عن التزام الإدارة العليا بتلبية متطلبات سلامة الغذاء ومواصلة تحقيقها وفق متطلبات العملاء وأصحاب المصلحة والجهات التنظيمية.

ملاحظة 2: يُتوقع من موظفي مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الإلمام بسياسة سلامة الغذاء وفهمها.

1.4 التزام الإدارة العليا (إلزامي)

يجب على الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة بيان فعاليتها لسلامة الغذاء ومدى التزامها بها من خلال:

- أ. ضمان إرساء سياسة سلامة الغذاء وأهدافها والالتزام بها.
- ب. تضمين اشتراطات هذا الدليل ومتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة المستخدم لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في عمليات منشأة البيع بالتجزئة.
- ج. مراجعة موارد نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة على فترات محددة وضمان تخصيص الموارد حسب الاقتضاء.
- د. الامتثال لاشتراطات هذا الدليل ومتطلبات العملاء ونظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة واللوائح والالتزام بأهميتها المعلنة.
- هـ. تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وصيانتها.

- و. إشراك الموظفين المناسبين وتوجيههم ودعمهم لتحسين فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وصيانتها.
- ز. تشجيع التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.
- ح. إشراك أصحاب المناصب الإدارية ذات الصلة ودعمهم في بيان دورهم القيادي في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

ملاحظة 1: يمثل التزام الإدارة عنصرًا أساسيًا في تحسين أداء منشأة البيع بالتجزئة وضمان الوفاء بتوقعات جميع الأطراف المعنية، وتشدد الفقرة 1.3 على أهمية سياسة سلامة الأغذية وأهدافها.

ملاحظة 2: يؤدي تضمين المتطلبات إلى تحسين العمليات التجارية عن طريق مواءمة الإجراءات والأساليب وتعليمات العمل العديدة في ظل منهجية واحدة، ويستفيد مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة من تضمين تلك المتطلبات من خلال القضاء على الأعمال أو الإجراءات أو عمليات التحقق أو الاختبارات المكررة.

ملاحظة 3: يضمن إشراك الموظفين المناسبين في العمليات أو الأنشطة المناسبة إتمام العملية أو النشاط بفعالية.

1.5.1.5 مراجعة الإدارة (اختياري)

1.5.1.1 ينبغي للإدارة العليا إجراء مراجعة لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وتوثيقها على فترات زمنية مقررة بمعدل مرة واحدة سنويًا على الأقل، ينبغي أن تشمل مراجعة الإدارة (MR) مدى استمرارية ملاءمة نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وكفائته وفعاليتها.

1.5.2 ينبغي أن تشمل مراجعة الإدارة ما يلي:

- أ. التحقق من نتائج نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وتحليل الاتجاهات.
- ب. معلومات عن مراجعة الإدارة التي أجريت سابقًا وحالتها.
- ج. نتائج عمليات التدقيق الداخلية والخارجية وتحليل الاتجاهات.
- د. المشكلات والأحداث التي تؤثر في سلامة الغذاء بما في ذلك حالات الطوارئ.
- هـ. شكاوى العملاء وتحليل الاتجاهات.

1.5.3 ينبغي استخدام نتائج مراجعة الإدارة لتقييم ما يلي:

- أ. مدى كفاية الموارد لتلبية المتطلبات.
- ب. كفاية الالتزام بسلامة المنتجات وسياسة سلامة الغذاء وتحقيق أهداف سلامة الغذاء.
- ج. الحاجة إلى إجراء تغييرات في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

1.5.4 ينبغي توثيق التزام الإدارة العليا بمراجعة وتحسين نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وفعالية أدائه.

ملاحظة 1: قد تفيده مراجعات الإدارة ربع السنوية في تحديد أي انحرافات وإجراء التحسينات المباشرة على النظام، وتخضع جدولة الفترات الزمنية لتقدير الإدارة العليا.

ملاحظة 2: يمكن عرض مدخلات الإدارات الخاصة بمراجعة الإدارة في شكل رسوم بيانية أو مخططات أو جداول؛ حتى تكون المعلومات المقدمة شاملة وموجزة.

ملاحظة 3: يتعين على فريق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة مراجعة النظام وجمع المعلومات اللازمة قبل إجراء مراجعة الإدارة.

ملاحظة 4: يوفر تحليل الاتجاهات نظرة شاملة على البيانات المتغيرة خلال فترة محددة.

1.6 إدارة الموارد (إلزامي)

1.6.1 يجب على الإدارة العليا توفير الموارد اللازمة لضمان الامتثال لما يلي:

- أ. سلامة المنتجات.
- ب. مواصفات جودة المنتجات الموردة.
- ج. متطلبات العملاء المحددة.
- د. مكافحة الآفات.
- هـ. متطلبات الجهات التنظيمية.
- و. اشتراطات هذا الدليل.

1.6.2 يجب التحكم في الموارد القديمة وتخزينها بطريقة تحول دون تعرُّض المنتجات للمخاطر.

ملاحظة: تتطلب منشآت البيع بالتجزئة موارد عديدة، ويختلف استخدامها حسب طبيعة العمل أو نوعه؛ ومن ثم يجب عزل العربات والأرفف والحوامل والأنابيب التالفة ونحوها عن مناطق إجراء العمليات الرئيسية والتحكم في العزل للوقاية من أي إصابة بالآفات.

1.6.3 يجب إسناد سلطة إدارة الموارد ومسؤوليتها حسب الاختصاص.

ملاحظة: تسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات لإدارة موارد المتجر حيثما يلزم للمحافظة على استخدام الموارد المقدمة وتوظيفها على الوجه الأمثل.

1.6.4 يجب تقييم الموارد خلال استخدامها على فترات زمنية محددة لضمان فعاليتها.

ملاحظة: يجب فحص جميع الموارد المقدمة وتفتيشها للتأكد من تنظيمها وتمتعها بحالة جيدة.

2. خطة سلامة الغذاء (FSP)

2.1 إدارة برنامج سلامة الغذاء (إلزامي)

2.1.1 يجب تعيين فريق سلامة الغذاء بجميع الأدوار والمسؤوليات التي تعالج مسائل محددة تتعلق بسلامة الغذاء، ويجب أن يرأسه قائد فريق سلامة الغذاء، ويجب اختيار أعضاء الفريق من مختلف أقسام المتجر وقطاعاته وتخصصاته لتأسيس فريق متعدد التخصصات، كذلك يجب أن تكون لدى أعضاء الفريق المُختارين معرفة شاملة بتحليل المخاطر التي تتعرض لها المنتجات والعمليات التي تديرها المنشأة.

2.1.2 يمكن استشارة خبراء خارجيين في المسائل التي يفتقر فيها موظفو المتجر إلى الخبرة المتخصصة في المنتجات أو العمليات، ويجب أن يتحمل مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مسؤولية إدارة الخدمات التي يقدمها أي خبير خارجي والمداومة عليها.

2.1.3 يجب أن يشمل نطاق إدارة برنامج سلامة الغذاء عمليات الاستيراد والتخزين الخاصة بالمتجر وتنفيذها، ويجب أن يقتصر نطاق إدارة برنامج سلامة الغذاء على مستوى المتجر.

ملاحظة 1: يجب أن يكون فريق سلامة الغذاء متعدد التخصصات ما أمكن، ولكن في حال وجود عدد محدود من الموظفين، يمكن تشكيل فريق سلامة الغذاء من الموظفين المتاحين، ويجوز إسناد مسؤولية بيان المعلومات اللازمة إلى شخص واحد أو أكثر حسبما يقتضي الأمر.

ملاحظة 2: ينبغي ألا يُشرك من الخبراء الخارجيين سوى المختصين فقط.

2.2. برامج الاشتراطات الأساسية (الزامي)

2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة جعل البيئة التشغيلية آمنة للأنشطة والعمليات ذات الصلة من خلال إنشاء برامج الاشتراطات الأساسية، ويجب الالتزام ببرامج الاشتراطات الأساسية المقرر بفعالية من أجل استيفاء متطلبات الأنشطة والعمليات التشغيلية داخل البيئة التي تجرى فيها.

2.2.2 قد يشمل برنامج الاشتراطات الأساسية الإجراءات التالية، على سبيل المثال لا الحصر:

- أ. تدريب الموظفين.
- ب. النظافة الشخصية للموظفين.
- ج. الشراء.
- د. صيانة المباني.
- هـ. صيانة المعدات.
- و. التنظيف والتعقيم.
- ز. مكافحة الآفات.
- ح. تدابير الوقاية من التلوث الخلطي.
- ط. تدابير التحكم في مسببات الحساسية.
- ي. النقل.

2.2.3 يجب وضع برامج الاشتراطات الأساسية عن طريق تحديد تدابير الرقابة اللازمة على كل برنامج وإجراءات المراقبة المنوطة به، ويجب أن تتضمن خطة سلامة الغذاء مراقبة تدابير الرقابة والتحقق منها.

2.2.4 يجب تضمين تدابير الرقابة وإجراءات المراقبة المنصوص عليها في برامج الاشتراطات الأساسية في عملية إعداد خطة سلامة الغذاء ومراجعتها.

2.2.5 يجب أن تتضمن الإجراءات ما يلي:

- أ. مراقبة تدابير الرقابة: الأمور التي تجب مراقبتها، وتوقيت المراقبة، وكيفيةها، والقائمون عليها، والمهارات الواجب توفرها فيهم، إلى جانب معايير المراقبة أو حدودها أو مستوياتها أو الوحدات الخاضعة لها.
- ب. التحقق من تدابير الرقابة: الأمور التي يجب التحقق منها، وتوقيت التحقق، وكيفيةها، والقائمون عليه، والمهارات الواجب توفرها فيهم، إلى جانب معايير التحقق أو حدوده أو مستوياته أو الوحدات الخاضعة له.
- ج. سجل برنامج الاشتراطات الأساسية: الأمور التي يجب تسجيلها، وتوقيت التسجيل، وكيفيةها، والقائمون على التسجيل، والقائمون على التحقق، وطريقة الاحتفاظ بالبيانات المسجلة، وفترة الاحتفاظ اللازمة.

ملاحظة 1: يُعد برنامج الاشتراطات الأساسية ضروريًا لضمان تنفيذ الأنشطة والعمليات في بيئة خاضعة للرقابة تضمن الحد من المخاطر التي تهدد الأغذية أو تقليلها أو القضاء عليها، وقد أصبحت تدابير الرقابة المصممة لمنع دخول الآفات جزءًا من

الاشتراطات الأساسية لتحضير المواد الغذائية التي قد تجذب الآفات، ويحمل مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على عاتقه مسؤولية تحديد برنامج الاشتراطات الأساسية اللازم استنادًا إلى الأنشطة والعمليات المحددة التي ينفذها.

ملاحظة 2: تمثل المعرفة والمعلومات الفنية جزءًا لا يتجزأ من العديد من برامج الاشتراطات الأساسية، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة جمع المعلومات الفنية ذات الصلة وتوثيقها وتثقيف موظفيه بشأنها حتى يتمكنوا من العمل حسب برامج الاشتراطات الأساسية وإدارتها بكفاءة، على سبيل المثال، يتطلب تعقيم فاكهة الأناناس لإعداد الشرائح معلومات فنية متعلقة بتركيز المعقم، وكيفية الوصول إلى التركيز المطلوب، ثم التحقق من التركيز المُعدّ، وتمثل النقطة الأخيرة بصفة خاصة أحد تدابير الرقابة الأساسية، ويُعد تركيز المعقم الصحيح وطريقة التخفيف ومدة التعرض الفعال أمثلة على المعلومات الفنية المهمة، ويجب جمع هذه المعلومات ونشرها بين مختصّي تداول الأغذية للعمل بمقتضاها.

2.3. وصف المنتجات والعمليات (اختياري)

2.3.1 ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وصف المنتجات والعمليات والخدمات التي يشملها برنامج سلامة الغذاء، وينبغي أن يتضمن هذا الوصف القدر المناسب من المعلومات، والوضوح فيما يتعلق بالمنتجات والعمليات ومخاطر الخدمات ذات الصلة، حتى يصبح من الممكن إعداد خطة سلامة الغذاء الفعالة.

2.3.2 يجب أن تتضمن الأوصاف ما يلي:

- منتج منفرد أو مجموعات من المنتجات المماثلة.
- الخدمات المقدمة.
- العمليات التي تُجرى داخل المتجر.

2.3.3 ينبغي وصف جميع المنتجات أو مجموعات المنتجات بأحد الأوصاف التالية بغرض تحليل المخاطر:

- مجمّدة (مُعبّاة في عبوات منفصلة أو عبوة مجمّعة).
- مبرّدة (مُعبّاة في عبوات منفصلة أو عبوة سائبة).
- محفوظة في درجة الحرارة المحيطة (مُعبّاة في عبوات منفصلة أو عبوة سائبة أو غير مُعبّاة).

2.3.4 ينبغي وصف جميع الخدمات التي يقدمها المتجر بأحد الأوصاف التالية بغرض تحليل المخاطر:

- خدمات البيع بالجملة.
- مساعدة العملاء في الحصول على الخدمة الذاتية.
- تقديم المنتجات غير المُعبّاة.
- التعبئة في عبوات مُحكّمة الغلق.
- مرافق الخدمات.

2.3.5 ينبغي وصف كل عملية من العمليات التي تُجرى داخل المتجر بوصف واحد أو أكثر من الأوصاف التالية بغرض تحليل المخاطر:

- الغسل.
- التعقيم.
- الطهي.
- التبريد.

- ه. الإذابة.
- و. التقطيع.
- ز. الخلط.
- ح. الطحن.
- ط. التجميع.

ملاحظة: تعود المعلومات الواردة في أوصاف المنتجات والعمليات بالنفع على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة؛ لأنها تساعد على تشغيل المتجر وإدارته، ويتطلب إعداد خطط سلامة الغذاء توفير الأوصاف من أجل وضع ضوابط رقابية فعّالة.

2.4. تحديد الاستخدام المقصود (اختياري)

2.4.1 ينبغي لمُشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تحديد ما يلي:

- أ. الاستخدام المقصود للمنتجات النهائية.
- ب. مجموعات المستهلكين أو المستخدمين للمنتجات النهائية، حسب الاقتضاء.
- ج. مجموعات المستهلكين أو المستخدمين المعرضين لمخاطر محددة تتعلق بسلامة الغذاء.

2.4.2 ينبغي توثيق المعلومات المتعلقة بالاستخدام المقصود لفئات أو مجموعات المنتجات النهائية بالقدر اللازم ليصبح من الممكن إجراء تحليل المخاطر، مع مراعاة العوامل التالية:

- أ. التداول المتوقَّع بقدر معقول.
- ب. سوء التداول المتوقَّع بقدر معقول.
- ج. سوء الاستخدام المتوقَّع بقدر معقول.
- د. الاستخدام غير المقصود.

2.4.3 يجب أن تكون المعلومات الموثَّقة متعلقة بعمليات المتجر الحالية، ويجب تحديثها لتتطابق أي تغييرات.

ملاحظة 1: يسهم تحديد وتوثيق المعلومات المتعلقة بالاستخدام المقصود للمنتجات النهائية في تحديد المخاطر المحتملة المتعلقة بسلامة الغذاء، ومن خلال تحديد المخاطر المتعلقة بالمستهلكين والمستخدمين، يمكن وضع خطة فعّالة لسلامة الغذاء.

ملاحظة 2: يؤدي تحديد الاستخدام المقصود إلى تخفيف خطر تعرض صحة المستهلكين لآثار سلبية، على سبيل المثال، يمكن الاعتقاد خطأً بأن المواد الحافظة أو المضافات مواد غذائية، ومن ثمّ إضافتها إلى الأغذية أو استهلاكها بكميات كبيرة؛ ما يؤدي إلى الإصابة بالأمراض.

2.5. إنشاء مخطط تدفُّق العمليات (اختياري)

2.5.1 ينبغي عقد مشاورات داخلية مع أعضاء فريق سلامة الغذاء لجمع المعلومات المتعلقة بعملياتهم، والعمليات الأخرى إذا لزم الأمر، وينبغي إنشاء مخططات تدفُّق تشمل جميع الخطوات المتعلقة بإنتاج صنف معين أو مجموعة أصناف من الأغذية.

2.5.2 ينبغي أن تشمل مخططات التدفُّق العناصر التالية على سبيل المثال لا الحصر:

- أ. تسلسل العمليات خطوة بخطوة، والتفاعلات المناسبة.
- ب. إدخال المواد الخام وتعبئتها، والمكونات، والمضافات، والمواد المساعدة في التصنيع، والمرافق، والمنتجات الوسيطة، والماء، والهواء، كلما كان ذلك مناسبًا وضروريًا.
- ج. أي عملية يُستعان فيها بمصادر خارجية ثم تُضمَّن لاحقًا في عمليات الإنتاج إن كان ذلك منطقيًا، مثل إعادة الإنتاج وإعادة التدوير.
- د. المواد التي استُخرجت وطُرحَت في أثناء العملية، مثل النفايات أو المنتجات الثانوية أو المنتجات الوسيطة، حسبما ينطبق.
- هـ. المنتج النهائي الذي أسفرت عنه العملية.

2.5.3 ينبغي لمخطط التدفق المكتمل أن:

- أ. يكون قابلاً للاستخدام في تقييم المخاطر من أجل تحليلها.
- ب. يسمح بأن يشمل تقييم المخاطر على تقييم وقوعها، ومعدل ارتفاعها وانخفاضها، ونشأتها.
- ج. أن يكون يسهل في مصطلحاته وواضحًا ودقيقًا ومفصلًا، ويوفر معلومات كافية لتمكين إجراء تحليل المخاطر المطلوب.

2.5.4 التأكد من تطبيق مخطط التدفق في موقع العمل:

2.5.4.1 ينبغي لفريق سلامة الغذاء التأكد من تنفيذ جميع الخطوات القابلة للتطبيق في أنشطة التجهيز حسبما وُصفت في مخطط التدفق، وإشراك الموظفين ذوي المعرفة المتخصصة المعنية حيثما يقتضي الأمر، وينبغي أيضًا التأكد من تنفيذ جميع مراحل أنشطة التجهيز ذات الصلة والالتزام بساعات التشغيل المطلوبة لإكمال هذه المراحل.

2.5.4.2 ينبغي التأكد من اكتمال مخطط التدفق عن طريق الجمع بين زيارات المحطات التشغيلية في الموقع، والمراجعات المكتبية.

ملاحظة 1: يمكن استخدام مخطط تدفق واحد لعدة منتجات تتبع خطوات إنتاجية مماثلة.

ملاحظة 2: يمكن تقسيم عمليات الإنتاج المعقدة إلى أجزاء أصغر لكل منها مخطط تدفق خاص، ويمكن دمج مخططات التدفق ذات الأجزاء المتعددة معًا، أو توحيدها أو ربطها ببعضها لإنشاء مخطط تدفق إضافي.

2.6 تحليل المخاطر (اختياري)

2.6.1 ينبغي لفريق سلامة الغذاء إعداد قائمة بجميع المخاطر المحتملة من أجل تحديد المواطن التي يربح وقوع هذه المخاطر فيها على نحو معقول في كل خطوة (بما يشمل جميع المدخلات في هذه الخطوة) تبعًا لنطاق عمليات المتجر التجارية.

2.6.2 ينبغي أن تكون المخاطر ومدى تأكيد حدوثها أو ترجيحه محددًا، على سبيل المثال: "مبيد آفات (اسم مبيد الآفات)" أو "بكتيريا (اسم البكتيريا)"، وينبغي كذلك تحديد مصدر الخطر وسبب حدوثه، على سبيل المثال "قد تحتوي المنتجات الزراعية القادمة من المزارع على مبيدات آفات" أو "قد يسبب البيض الذي تنتجه مزارع الدواجن الإصابة بالسالمونيلا".

2.6.3 ينبغي لفريق سلامة الغذاء تقييم المخاطر لتحديد كيفية منعها أو القضاء عليها أو خفضها إلى مستويات مقبولة حسبما يتطلبه إنتاج الأغذية الآمنة، ويُعدّ تحديد طبيعة الخطر أمرًا ضروريًا ينبغي تضمينه في خطة سلامة الغذاء.

2.6.4 ينبغي أن يتناول تحليل المخاطر العناصر التالية:

- أ. الإنتاج والعمليات.
- ب. احتمالية وقوع المخاطر.
- ج. احتمالية التعرض لآثار صحية سيئة مرتبطة بالمخاطر وشدة هذه الآثار.
- د. المستويات المسموح بها لانطواء الأغذية على مخاطر.
- هـ. منشآت الإنتاج والمعدات المستخدمة.
- و. بقاء الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو تكاثرها.
- ز. إنتاج السموم أو المواد الكيميائية أو وجود العوامل الفيزيائية.
- ح. استمرار بقاء السموم أو السموم الفطرية أو المواد الكيميائية أو العوامل الفيزيائية.
- ط. الاستخدام المقصود.
- ي. الاستخدام غير المقصود أو سوء الاستخدام الذي يجعل الغذاء غير آمن.

2.6.5 ينبغي ألا يقتصر تحليل المخاطر على الاستخدام المقصود فحسب، بل ينبغي أن يشمل أي استخدام غير مقصود معلوم أيضًا. لتحديد المخاطر الجسمية التي ينبغي التعامل معها في خطة سلامة الغذاء.

2.6.6 ينبغي تحديد المخاطر التي يُتوقع حدوثها ويُحتمل أن تسبب الإصابة بالأمراض أو التعرض للإصابة في ظل غياب تدابير الرقابة، وينبغي أن تراعى في تحليل المخاطر تدابير الرقابة التي يمكن تطبيقها على كل خطر من المخاطر.

ملاحظة: يرجى الاطلاع على الملحق 8 صحيفة تحليل المخاطر.

ملاحظة 1: يتعرف تحليل المخاطر على المخاطر المحتملة ويقيّمها لتحديد المخاطر المهمة منها لعمليات محددة في المتجر.
ملاحظة 2: يمكن تقسيم تحليل المخاطر لعمليات الإنتاج المعقدة إلى أجزاء أصغر، وتبسيط الخطوات التي تشمل عليها مخططات التدفق المتعددة كما هو موضح في الفقرة 2.5.

ملاحظة 3: يمكن أن يشمل تحليل المخاطر ما يلي:

- أ. الإنتاج والعمليات: المخاطر المتعلقة بنوع الغذاء، بما في ذلك مكوناته وخطوات تصنيعه، ويمكن الحصول على هذه المعلومات من عمليات سحب الأغذية أو المؤلفات العلمية أو تقارير اختبارات الأغذية التي تحدد انطواءها على مخاطر.
- ب. احتمالية وقوع الخطر ومعدل تكرار حدوثه المحتمل: في حال عدم وجود ضوابط رقابية إضافية، يمكن التفكير في إعداد برامج الاشتراطات الأساسية.
- ج. احتمالية التعرض لآثار صحية سيئة مرتبطة بالمخاطر وشدة هذه الآثار: نطاق التأثير الصحي السلبي الذي يمكن أن يسببه الخطر في ظل غياب الضوابط الرقابية، والمعلومات المطلقة.
- د. المستويات المسموح بها لانطواء الأغذية على مخاطر: المعلومات المستمدة من اللوائح أو المعايير أو المبادئ التوجيهية أو المواصفات التي تنشرها الهيئات الدولية المُعترف بها، وقد تعتمد المستويات المسموح بها على الاستخدام المقصود.
- هـ. منشآت الإنتاج والمعدات المستخدمة: المخاطر التي يمكن أن تحدث في أثناء الإنتاج وعملياته من خلال استخدام المعدات أو المرافق.

- و. بقاء الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو تكاثرها، ونشأة المخاطر واستمرارها: المعلومات المستمدة من المنشورات العلمية أو المعايير أو المبادئ التوجيهية أو المواصفات التي تنشرها الهيئات الدولية المُعترف بها.
- ز. الاستخدام المقصود.
- ح. الاستخدام غير المقصود أو سوء الاستخدام الذي يجعل الغذاء غير آمن.
- ط. نشأة المخاطر واستمرارها (ترد الأمثلة أدناه):
- (1) السموم: السموم الفطرية وأفلاتوكسين وسموم الأسماك المدارية.
 - (2) المواد الكيميائية: بقايا مبيدات الآفات والهيستامين ومسببات الحساسية وبقايا الأدوية البيطرية.
 - (3) العوامل الفيزيائية: الشظايا المعدنية والقطع الخشبية والزجاجية.

2.7. تحديد نقاط التحكم الحرجة (اختياري)

2.7.1 ينبغي تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP) للمخاطر المحددة بوصفها مخاطر جسيمة فقط، استنادًا إلى تحليل المخاطر الموضح في الفقرة 2.6 من هذا الدليل، وينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تحديد وجود المخاطر والضوابط الرقابية اللازمة للتحكم فيها من بين الخطوات المدرجة؛ إذ يمكن أن يؤدي عدم القيام بذلك إلى تصنيع منتج يُحتمل أن يكون غير آمن.

2.7.2 ينبغي أن يحدد لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تدابير الرقابة القابلة للتطبيق في الخطوات المحددة على أنها نقطة تحكم حرجة باستخدام شجرة القرار أو غيرها من النهج المعترف بها.

2.7.3 ينبغي تحديد نقاط التحكم الحرجة باستخدام شجرة القرار أو أي نهج آخر معترف به، من خلال تحديد تدابير الرقابة المناسبة القابلة للتطبيق على كل خطوة على النحو التالي:

أ. إذا كان تطبيق أحد تدابير الرقابة على خطوة ما غير ممكن، فينبغي ألا تُعد الخطوة نقطة تحكم حرجة.

ب. إذا كان من الممكن تطبيق أحد تدابير الرقابة على عدة خطوات ضمن العملية، فينبغي ألا تُعد الخطوة نقطة تحكم حرجة.

ج. إذا استُخدم أحد تدابير الرقابة في خطوة ما مع أحد تدابير الرقابة في خطوة أخرى للتحكم في الخطر نفسه، فينبغي أن تُعد كلتا الخطوتين نقطتي تحكم حرجتين.

د. إذا لم تتوفر تدابير رقابة في أي خطوة للتحكم في خطر معين، فينبغي تعديل المنتج أو العملية.

2.7.4 ينبغي توثيق نقاط التحكم الحرجة المحددة ضمن خطة سلامة الغذاء، وتمييزها بوصفها خطوات في مخطط التدفق (الفقرة 2.5).

2.7.5 ينبغي أن ينظر مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في تدابير الرقابة المتوفرة المُدرجة في الفقرة 2.6 التي ينبغي تنفيذها بوصفها نقطة تحكم حرجة، وينبغي أن تؤدي تدابير الرقابة المنوطة بنقاط التحكم الحرجة إلى القضاء على المخاطر أو منعها أو تقليلها إلى مستوى مقبول، وقد تكون عدة نقاط تحكم حرجة ضرورية في عملية ما تهدف إلى التحكم في خطر مماثل ضمن خطوات مختلفة من العملية.

ملاحظة 1: يجب التحكم في البكتيريا ومراحلها المختلفة في أثناء عمليات الطهي، وذلك لأن خطوة الطهي تمنع نمو الأشكال النباتية من البكتيريا، إلا أن درجة الحرارة نفسها بعد الطهي تحفز إنبات الجرثيم، ومن ثم لا بدّ من السيطرة على عملية التجرثم في خطوة التبريد، وقد تتحكم أيضًا نقطة تحكم حرجة واحدة في عدة مخاطر تنطوي عليها خطوة واحدة.

ملاحظة 2: يرجى الاطلاع على الملحق 6 خطة سلامة الغذاء (تطبيق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة).

2.8. إرساء الحدود الحرجة (اختياري)

2.8.1 ينبغي تحديد الحدود الحرجة لتدابير الرقابة وإرساؤها في كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة لضمان التحكم في المخاطر بفعالية، وينبغي أن يكون الحد الحرج قابلاً للقياس أو الملاحظة من الناحية العملية، وأن يتضمن معيار الحد الحرج القيم القصوى والدنيا، وأن تُشكّل مجموعات من الحدود الحرجة، حيثما يقتضي الأمر.

2.8.2 ينبغي التحقق من صحة الحد الحرج المحدد بشكل علمي وتوثيق قدرته على التحكم في المخاطر عند تنفيذه بشكل صحيح، وفي حال عدم توفر دراسات التحقق من الصحة، ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق المؤلفات العلمية، أو لوائح الهيئة العامة للغذاء والدواء أو المملكة العربية السعودية أو هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، أو توجيهات الجهات التنظيمية، أو المعايير والمواصفات المعترف بها دولياً، أو الدراسات الصادرة عن الجهات الخارجية.

ملاحظة 1: تُشكّل مجموعات من الحدود الحرجة في الكثير من الحالات للتحكم في المخاطر حسب الضرورة، على سبيل المثال، تستلزم عمليات الطهي وجود ضوابط رقابية لدرجة الحرارة وزمن التعرض لمنع المخاطر الجرثومية؛ لذلك يجرى تحديد درجة الحرارة والزمن بوصفهما مجموعة من الحدود الحرجة.

ملاحظة 2: تُعدّ القيم القصوى والدنيا للمعيار ضرورية في تحديد نطاق قياس الحدود الحرجة، مثل النشاط المائي (a_w)، ودرجة الحموضة، ودرجة الحرارة، والزمن، والرطوبة، وتركيز المعقم، وزمن التلامس، وما إلى ذلك.

ملاحظة 3: يجرى التحقق من صحة الحدود الحرجة من خلال إجراء الدراسات ومراجعة مدى فعالية الضوابط الرقابية في تلبية المتطلبات المقررة، مثل دراسات الأحياء الدقيقة، ولمزيد من المعلومات عن التحقق من صحة تدابير الرقابة، راجع المبادئ التوجيهية CXG 69:2008 للتحقق من صحة تدابير رقابة سلامة الغذاء.

2.9. مراقبة نقاط التحكم الحرجة (اختياري)

2.9.1 ينبغي مراقبة نقاط التحكم الحرجة من خلال عملية قياس أو ملاحظة الحدود الحرجة المرتبطة بها بشكل منهجي.

2.9.2 ينبغي إرساء إجراء مراقبة نقاط التحكم الحرجة مع مراعاة ما يلي على الأقل:

- أ. أسلوب المراقبة.
- ب. الأمور التي يجب مراقبتها، وتوقيت المراقبة (معدل التكرار)، وكيفيةها، والقائمون عليها (أي تعيين الموظفين ذوي الكفاءات ذات الصلة).
- ج. قدرة أسلوب المراقبة على اكتشاف عدم ضمان الامتثال الدائم لنقاط التحكم الحرجة.
- د. المراقبة المستمرة، بما يشمل مراقبة الحدود الحرجة حيثما يقتضي الأمر.
- هـ. يجوز ألا تخضع الحدود الحرجة القابلة للملاحظة للمراقبة المستمرة.

- و. يجب أن يضمن معدل المراقبة استيفاء الحدود الحرجة التي تمنع انحراف المنتج عندما لا تلزم المراقبة المستمرة.
- ز. الكشف عن الانحراف عن أي حد من الحدود الحرجة في الوقت المناسب للتمكن من تحديد المنتجات غير المطابقة وتقييمها لاحقًا.
- ح. إجراء تعديلات استباقية على العمليات عندما تشير اتجاهات البيانات المراقبة إلى انحراف محتمل.
- ط. تزويد موظفي المراقبة بتعليمات بشأن الخطوات التالية اللازمة عندما تشير المراقبة إلى احتمالية الحاجة إلى مزيد من الإجراءات.

2.9.3 ينبغي تقييم بيانات مراقبة نقاط التحكم الحرجة من خلال الشخص المختص المُكلف بمسؤولية تقييم مدى الحاجة إلى الإجراءات التصحيحية وتنفيذها حينما يلزم.

2.9.4 ينبغي للموظفين المكلفين بمراقبة نقاط التحكم الحرجة التوقيع أو التسجيل بالأحرف الأولى من أسمائهم في سجل مراقبة نقاط التحكم الحرجة، وينبغي إبلاغ نتائج المراقبة إلى السلطة المعنية.

ملاحظة 1: تعامل السجلات الإلكترونية بعد اكتمالها معاملة السجلات الموقعة.

ملاحظة 2: يرجى الاطلاع على الملحق 9 صحيفة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

ملاحظة 1: يعتمد الحد الحرج القابل للملاحظة على معيار محدد، وذلك مثل التمييز بالألوان لمنع التلوث بمسببات الحساسية.

ملاحظة 2: عندما يستغرق ظهور نتائج اختبار مزرعة الأحياء الدقيقة فترات زمنية طويلة، يمكن النظر في إجراء القياسات أو الاختبارات الفيزيائية والكيميائية السريعة.

2.10 إعداد خطة إجراءات تصحيحية (اختياري)

2.10.1 ينبغي أن تتضمن خطة سلامة الغذاء إجراءً تصحيحيًا مكتوبًا لكل نقطة من نقاط التحكم الحرجة لعلاج الانحرافات عند حدوثها.

2.10.2 عند حدوث انحراف في أثناء مرحلة الإنتاج أو التحضير التي تخضع فيها نقاط التحكم الحرجة للمراقبة المستمرة، ينبغي أن يُعد المنتج الناتج غير آمن احتمالًا، أما عند حدوث انحراف في أثناء مرحلة الإنتاج أو التحضير التي لا تخضع فيها الحدود الحرجة للمراقبة المستمرة، فينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة اتخاذ الإجراء اللازم لتحديد المنتج المتأثر بهذا الانحراف.

2.10.3 ينبغي تصميم نقطة التحكم الحرجة لمعالجة الانحرافات من خلال الإجراءات التصحيحية اللازمة، وينبغي للموظفين ذوي المهارات المعنية تقييم مأمونية استخدام المنتجات عند حدوث انحراف، وبالإضافة إلى ذلك، ينبغي إجراء تقييم على يد خبير خارجي إذا لزم الأمر.

2.10.4 إذا خلص التقييم إلى إمكانية إعادة معالجة المنتج المتأثر بالانحراف حتى يطابق مواصفات السلامة المطلوبة، فينبغي أن يخضع المنتج لعملية إعادة المعالجة هذه أو يُستخدم لغرض آخر حيثما يلائم، أما إذا خلص التقييم إلى عدم إمكانية إعادة معالجة المنتج المتأثر بالانحراف واستخدامه لغرض آخر، فينبغي التعامل مع المنتج على أنه غير آمن والتخلص منه وفق ذلك.

2.10.5 ينبغي التعامل مع المنتجات غير الآمنة على النحو المناسب لمنع وصولها إلى المستهلكين، وينبغي أن يشمل التعامل معها عزلها، وتنفيذ تدابير السلامة اللازمة للتخلص منها.

2.10.6 ينبغي تحديد سبب الانحراف من خلال إجراء تحليل السبب الجذري ما أمكن، وينبغي تصحيح مصدر السبب الجذري المحدد الذي أسفر عن الانحراف لمنع تكرار حدوثه.

2.10.7 ينبغي ترتيب موعد لمراجعة مدى فعالية الإجراءات التصحيحية وتنفيذها على يد شخص مختص.

2.10.8 ينبغي وضع خطة الإجراءات التصحيحية من خلال توثيق ما يلي على الأقل:

- أ. وصف الانحراف أو بيانه.
- ب. الإجراء الفوري المتخذ لإصلاح الانحراف (الإجراء التصحيحي)، وتاريخ إتمام الإجراء، والموظفين القائمين على إتمامه.
- ج. تحليل السبب الجذري لتحديد مصدر الانحراف أو سببه.
- د. الإجراء المتخذ لتصحيح السبب (الإجراء التصحيحي)، وتاريخ إتمام الإجراء التصحيحي، والموظفين القائمين على إتمامه.
- هـ. مراجعة فعالية الإجراء التصحيحي، والموظفين المشتركين في إتمامها، وتاريخ إتمامها.
- و. تحليل اتجاهات الإجراءات التصحيحية.

ملاحظة: من أمثلة الانحراف عن مواصفات المنتج عدم إمكانية التحكم في مستويات السموم من خلال نقاط التحكم الحرجة وعدم إمكانية التخلص منها من خلال إعادة المعالجة.

2.11 التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، وإجراء التحقق

2.11.1 التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

2.11.1.1 ينبغي التحقق من صحة خطة سلامة الغذاء قبل تنفيذها، وينبغي أن تتيح عملية التحقق من الصحة التحكم في المخاطر الجسيمة ذات الصلة بأعمال المتجر، وأن تشمل ما يلي:

- أ. تحديد المخاطر.
- ب. نقاط التحكم الحرجة.
- ج. الحدود الحرجة (التحقق من الصحة خلال التطوير).
- د. تدابير الرقابة (التحقق من الصحة خلال التطوير).
- هـ. أنواع مراقبة نقاط التحكم الحرجة ومعدل إجرائها.
- و. الإجراءات التصحيحية.
- ز. المعلومات الواجب تسجيلها، ومعدل التسجيل، وأساليب التحقق.

2.11.1.2 ينبغي إجراء مراجعة داخلية لخطط سلامة الغذاء التي يشرف عليها خبراء خارجيون للتأكد من أن الحدود الحرجة المقررة مخصصة لعمليات المتجر ومنتجاته وإجراءاته وقابلة للتطبيق عليها.

2.11.1.3 ينبغي أن تُثبت الأدلة الموثقة أن الضوابط التشغيلية تحقق ما يلي وتلتزم به بصفة مستمرة:

- أ. المرحلة الأولية من تنفيذ خطة سلامة الغذاء.
- ب. إجراءات التحقق من صحة خطة سلامة الغذاء.

2.11.1.4 ينبغي إتمام عملية إعادة التحفّق متى ينتج تأثير محتمل في سلامة الغذاء عن تغييرات في خطة سلامة الغذاء.



2.11.2 التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

2.11.2.1 ينبغي إرساء إجراءات التأكيد بعد تنفيذ خطة سلامة الغذاء لضمان تنفيذها بفعالية.

2.11.2.2 ينبغي أن يشمل إجراء التحقق من الصحة ما يلي:

- التحقق من اتباع خطة سلامة الغذاء والتحكم في المخاطر بصفة مستمرة.
- التأكد من فعالية تدابير الرقابة في التحكم في المخاطر على النحو المتوقع.
- التحقق من إجراء مراجعات دورية لخطة سلامة الغذاء لضمان استمرار ملاءمتها وكفائتها.
- تحديد فترة المراجعة بما يتناسب مع خطة سلامة الغذاء، وينبغي إجراء مراجعة جديدة متى طرأت تغييرات على خطة سلامة الغذاء.

2.11.2.3 ينبغي تحديد معدل إجراء عملية التحقق من الصحة للتأكد من استيفاء خطة سلامة الغذاء متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

2.11.2.4 ينبغي أن يجري عملية التحقق من الصحة موظفون آخرون غير الذين ينفذون إجراء المراقبة.

ملاحظة: قد تُسند أنشطة التحقق من الصحة إلى موظفين مختصين من جهة خارجية إذا تعذر تنفيذها داخلياً.

2.11.2.5 ينبغي التحقق من تنفيذ تدابير الرقابة بمعدل كافٍ للتأكد من تنفيذ خطة سلامة الغذاء على نحو صحيح.

ملاحظة 1: يمكن النظر في مراجعة ما يلي ضمن عملية التحقق من الصحة:

- المؤلفات العلمية.
- البيانات المستمدة من الاختبارات.
- بيانات التحليلات.
- دراسات التحقق من الصحة المجرىة على المنتجات أو العمليات.
- التوجيهات المقدمة من الهيئات التنظيمية القائمة.

ملاحظة 2: قد تشمل أنشطة التحقق من الصحة ما يلي:

- مراجعة سجلات مراقبة نقاط التحكم الحرجة لضمان التنفيذ السليم للضوابط الرقابية.
- مراجعة سجلات الإجراءات التصحيحية للتأكد من اتخاذ الإجراءات الفعالة حيال الانحرافات.
- مراجعة الشهادات أو التقارير الخاصة بالمعايرة للتأكد من أن النطاقات التي جرت معايرتها وأداء المعدات يقعان ضمن النطاقات المطلوبة، مع احتساب أي أخطاء مُبلغ بها لتصحيح القراءة الفعلية للمعدّات
- أخذ عينات من الأغذية ومطهرات الأسطح لمراقبة مدى فعالية تدابير الرقابة.

2.12. توثيق خطة سلامة الغذاء (اختياري)

2.12.1 ينبغي توثيق إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وإتاحتها للمستخدمين المعنيين، وينبغي كذلك أن يكون نطاق التوثيق وحفظ السجلات ملائماً لحجم عمليات المتجر التجارية ومدى تعقيدها، وينبغي أن تثبت عمليتا التوثيق وحفظ السجلات تنفيذ خطة سلامة الغذاء والالتزام بها.

2.12.2 ينبغي أن تكون الوثائق والسجلات دقيقة وغير متحيزة، وينبغي التصديق على التوقيعات المدونة في السجلات المكتوبة يدوياً عند إجراء تغييرات بشطب النص غير الصحيح.

2.12.3.3 ينبغي الالتزام بالتوثيق وحفظ السجلات عند إجراء عمليات المتجر التجارية.

ملاحظة 1: يجوز إجراء عمليتي التوثيق وحفظ السجلات بأبسط طريقة ممكنة لتيسير الأنشطة التشغيلية، ومن أمثلة تحقق مطلب التوثيق وحفظ السجلات تسجيل التوريدات المستلمة بموجب ضوابط الاستلام الخاضعة للمراقبة والتحقق، وفي حال إجراء تصحيحات على النص المسجل، ينبغي عدم محوه وإنما الاحتفاظ بسجل للنص المحذوف.

ملاحظة 2: يقصد بالمستند المعلومات والوسيط الذي يحتوي عليها. (ISO 9000:2015) يقصد بالمستندات معلومات مكتوبة أو مطبوعة أو إلكترونية تُعد دليلاً على إتمام النشاط، كذلك تُعد السجلات شكلاً من أشكال المستندات.

ملاحظة 3: السجلات هي النتائج المعلنة التي تمثل دليلاً على تنفيذ الأنشطة. (ISO 9000:2015)

ملاحظة 4: تَرِد أدناه أمثلة على الوثائق:

- أ. قائمة أعضاء فريق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
- ب. تحليل المخاطر والدعم العلمي للمخاطر المضمنة في الخطة أو المستثناة منها.
- ج. نقاط التحكم الحرجة المحددة من خلال تحليلات المخاطر.
- د. تحديد الحدود الحرجة والدعم العلمي للحدود المقررة.
- هـ. التحقق من صحة تدابير الرقابة.
- و. التعديلات المجرأة على خطة سلامة الغذاء.

ملاحظة 5: تَرِد أدناه أمثلة على السجلات:

- أ. إتمام أنشطة مراقبة نقاط التحكم الحرجة.
- ب. الانحرافات والإجراءات التصحيحية المتخذة ذات الصلة بها.
- ج. إجراءات التحقق المنفذة.

2.12.4.2.1 مراجعة خطة سلامة الغذاء (اختياري)

2.12.4.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إجراء مراجعة واحدة سنويًا بحد أدنى لبرنامج سلامة الغذاء للتأكد من كفايته وامثاله.

2.12.4.2 في حال تغيير المنتجات أو الإجراءات أو العمليات التجارية، ينبغي مراجعة الشكاوى والحوادث المتعلقة بسلامة الغذاء، ونظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

3. نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، وتدابير الرقابة

3.1. نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة

3.1.1. دليل سلامة الغذاء (اختياري)

3.1.1.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة (RFBO) إنشاء دليل لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة (RFSMS) يتضمن عمليات البيع بالتجزئة والإجراءات التي يجب اتباعها لتلبية اشتراطات هذا الدليل، ويجب أن يكون الدليل متماشياً مع أعمال البيع بالتجزئة التي يقوم بها مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، ومناسباً لتطبيق عملياته وإجراءاته، وداعماً لممارسات العناية الواجبة. **ملاحظة:** إن دليل سلامة الغذاء هو دليل يتناول تفاصيل نظام إدارة سلامة الغذاء لمتاجر البيع بالتجزئة، ويحتوي على الاشتراطات والإجراءات وتعليمات العمل ونماذج السجلات ومخططات الرموز التوضيحية والمخطط التنظيمي وما إلى ذلك، ويُحتفظ بهذا الدليل إما على شكل نسخة مطبوعة أو إلكترونية، وتجري مراجعته وتحديثه من وقت إلى آخر حسب الحاجة.

3.1.1.2 يجب أن تتناول إجراءات وتعليمات العمل الأساليب المنطبقة، وأن تكون مفصلة بما يكفي وفوق الممارسات الفعلية، وينبغي أن تكون إجراءات وتعليمات العمل مفهومة وواضحة، ومتوفرة باللغة العربية والإنجليزية، ويبلغ بها الموظفون بلغتهم.

3.1.1.3 يجب أن تكون مكونات دليل سلامة الغذاء متاحة بسهولة لكبار الموظفين في جميع مواقع أعمال البيع بالتجزئة التابعة لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التحقق من تطبيق دليل نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة تطبيقاً صحيحاً.

3.1.1.4 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الاحتفاظ بدليل نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة في صورة وثيقة محررة.

3.1.2. التحكم في الوثائق (اختياري)

3.1.2.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام فعال للتحكم في الوثائق، وتشغيله وصيانته، ويجب أن يضمن نظام التحكم في الوثائق توفر الإصدارات الصحيحة من الوثائق واستخدامها.

3.1.2.2 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء لإدارة الوثائق والسجلات، ويجب أن يشكل إجراء التوثيق والتسجيل جزءاً من دليل نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

3.1.2.3 يجب أن ينظم إجراء التوثيق والتسجيل المسائل المتعلقة بتحديد الإصدارات، واعتماد الوثائق، وتسجيل التغييرات والتعديلات والتحديثات، ويجب تسجيل التغييرات والتعديلات على الوثائق مع توضيح الداعي إلى إجرائها، كذلك يجب أن يتناول نظام التحكم في الوثائق استبدال الوثائق الحالية عند إجراء أي تحديثات.

3.1.2.4 يجب الاحتفاظ بإجراء التوثيق والتسجيل في صورة وثيقة محررة، ومراجعتها على الأقل مرة واحدة سنويًا وتحديثه إذا لزم الأمر.

ملاحظة: يمكن الاحتفاظ بإجراءات الوثائق على شكل نسخة مطبوعة أو إلكترونية، وينبغي تدوين إجراء التوثيق وتنفيذه بفعالية، وعندما يتطلب جزء من عمليات البيع بالتجزئة وثيقة جديدة، يجب مراجعتها واعتمادها من الجهة المسؤولة عن التحكم في الوثائق، وبمجرد اعتماد الوثيقة الجديدة، فإنها تُضم إلى الوثائق العامة لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، كما يجب تحديث صحيفة التعديلات بعناية، وتسجيل كل تغيير أو تحديث مع التاريخ، واسم المُراجع، واسم الشخص المعتمد، والغرض من التعديل. ولضمان التحكم الفعال، يجب وضع إجراء التحكم في الإصدار بما يشمل جميع الإجراءات وتعليمات العمل والوثائق ونماذج التسجيل، وتخضع كل وثيقة من المقرر تحديثها للمراجعة للتأكد من مدى أهميتها، ويوافق عليها إذا ثبتت ملاءمتها، وحينئذٍ تجري مشاركتها في جميع أنحاء المنشأة لضمان فهمها واستخدامها الاستخدام الصحيح.

3.1.3 إكمال السجلات والاحتفاظ بها (الزامي)

3.1.3.1 تمثل السجلات جزءًا أساسيًا من نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة؛ إذ تُعد دليلًا على كيفية استكمال الأنشطة المخطط لإنجازها، ويُحتفظ بها بوصفها دليلًا موثّقًا، ويجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع أساليب لمراقبة الأنشطة والتحقق من صحتها مع تسجيل الأساليب المتبعة وتحديثها والاحتفاظ بها.

3.1.3.2 يجب أن تكون السجلات مفهومة ومعتمدة من الشخص المسؤول المكلف بإجراء أنشطة المراقبة.

3.1.3.3 يجب أن تكون السجلات متاحة عند الطلب، ويجب أن تكون عملية استرجاع السجلات فعالة.

3.1.3.4 يجب تخزين السجلات بشكل آمن لمنع تلفها وإلحاق الضرر بها.

3.1.3.5 يجب أن يحتفظ مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة بالسجلات لفترة زمنية محددة وفقًا للسياسات الداخلية، ومتطلبات العملاء، والجهات التنظيمية.

ملاحظة: تُعدّ السجلات ووثائق تُستخدم بوصفها دليلًا عند التشكيك في فعالية أي نشاط، ويجب تبسيط هذه السجلات قدر الإمكان لضمان عدم الإخلال بمتطلبات سلامة الغذاء، على سبيل المثال، في حالة وجود عدد محدود من الثلاجات والمجمّعات، يمكن إنشاء سجل واحد لتسجيل درجات الحرارة. ومع ذلك، قد لا يُطبق النهج نفسه عند استخدام الكثير من الثلاجات والمجمّعات، ومن المهم أن تكون مسؤولية تسجيل الأنشطة مفهومة ومسندة إلى الشخص المناسب داخل المنشأة. يجوز لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يكلف شخصًا أعلى في المستوى من الشخص الأساسي المكلف بهذه المسؤولية في حال غيابه، في الحالات التي تستدعي ذلك، ويجب تخزين السجلات بالطريقة المثلى لتيسير استرجاعها وضمان سلامتها. وقد تختلف فترة الاحتفاظ بالسجلات من منشأة إلى أخرى، ويمكن تحديدها بناءً على متطلبات مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وسياساته.

3.1.4 إمكانية التتبع (الزامي)

3.1.4.1 يجب إنشاء نظام لتتبع المنتجات الغذائية، ويشمل ذلك المكونات المستخدمة في عمليات تحضير الأغذية في المتجر. كذلك يجب أن يتيح نظام التتبع التعرف على المواد المستخدمة إلى المدى اللازم، عند الشروع في سحب المنتجات أو استدعائها.

3.1.4.2 يجب اختبار فعالية نظام التتبع لمرة واحدة على الأقل سنويًا، مع تسجيل المواطن التي تستدعي التحسين بهدف تحسين نظام التتبع.

3.1.4.3 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام تمييز مناسب للمنتجات الغذائية وعمليات تحضير الأغذية في المتجر لتمكين التتبع الفعال.

3.1.5 معالجة الشكاوى (الزامي)

3.1.5.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء لمعالجة الشكاوى يشمل استقبال الشكاوى والتنبيهات من العملاء والمستهلكين ومعالجتها.

3.1.5.2 يجب تسجيل جميع الشكاوى وإبلاغها إلى فريق سلامة الغذاء والأطراف المعنية بها بصورة عاجلة.

3.1.5.3 يجب مراجعة حالات عدم المطابقة الواردة في الشكاوى ومعالجتها وفقًا لمتطلبات الفقرة 3.1.10 في هذا الدليل.

3.1.5.4 يجب على الإدارة العليا مراجعة الشكاوى والإجراءات التصحيحية المتخذة مرة سنويًا على الأقل وتوجيه فريق سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

ملاحظة: يمكن لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة اتباع إرشادات مواصفة ISO10002:2018 للتعامل مع الشكاوى في المنشآت من أجل تحسين عملية معالجة الشكاوى، لكن الحصول على شهادة ISO 10002:2018 ليس من اشتراطات هذا الدليل، وقد تخضع بيانات الشكاوى لتحليل الاتجاهات بهدف تحديد معدل حدوث أخطاء في العمليات أو تكرار وقوع أي خطر معين من مخاطر سلامة الغذاء، ويمكن أن يوفر تحليل الاتجاهات معلومات قيّمة تُسهم في تحسين نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

3.1.6 سحب المنتجات واستدعائها (الزامي)

3.1.6.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء لسحب المنتجات واستدعائها والالتزام بهذا الإجراء والتحقق من صحته، وعند الشروع في عملية سحب المنتجات، يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراجعة مخزونه بحثًا عن أي منتج معيب تم بيعه للعملاء أو المستهلكين ومعرفة كميته ومدى تأثيره، ويجب أن يتضمن الإجراء معلومات عن الشخص المكلف بالتعامل مع عمليات سحب المنتجات واستدعائها، ويجب تحديد المسؤولية والسلطة المختصة بوضوح. كذلك يجب أن يوافق فريق سلامة الغذاء والإدارة العليا على أي عمليات سحب واستدعاء.

3.1.6.2 يجب وضع خطة لوجستية لجمع المنتجات التي تم سحبها واستدعائها، ويجب التخلص من المنتجات المسحوبة وفقًا لمتطلبات الفقرة 3.1.7 من هذا الدليل.

3.1.6.3 يجب الإبلاغ عن عمليات الاستدعاء فوراً في وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، مصحوباً بوثائق تشرح الأسباب كافة، وليس من الضروري إبلاغ وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان باستدعاء المنتجات الغذائية المستوردة، إلا إذا كان مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة هو المستورد الوحيد للمنتج المذكور، ويجب تسجيل جميع وثائق السحب والاستدعاء، والاحتفاظ بها فترة زمنية وفقاً للفترة 3.1.3.5 من هذا الدليل.

ملاحظة 1: يُشرع في عمليات السحب لاسترداد المنتجات الموزعة غير المطابقة للمواصفات على مستوى التوزيع، وقبل وصولها إلى المستهلكين.

ملاحظة 2: يُشرع في عمليات الاستدعاء لاسترداد المنتجات غير اللائقة على جميع المستويات الممكنة بعد وصول المنتج إلى المستهلك بالفعل.

ملاحظة 3: في حال شروع الشركة المصنّعة في سحب أو استدعاء منتج يحمل علامة تجارية عالمية، فما من حاجة إلى إبلاغ وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان، نظراً إلى أن الجهات التنظيمية في المملكة قد تستلم إشعارات سحب واستدعاء المنتجات.

0.0.5 التحكم في المنتجات غير المطابقة (الزامي)

0.0.5.1 يجب التحكم في المنتجات غير المطابقة وعزلها وإدارتها، حتى لا تظل غير مستخدمة في منافذ العرض بمتجر البيع بالتجزئة.

3.1.7.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إجراءً للتعامل مع المنتجات غير المطابقة، وينبغي أن يتناول هذه الإجراء ما يلي بحد أدنى:

- أ. تعليمات الموردّين.
- ب. المشكلات التي تقع في المتاجر.
- ج. تعليمات الإدارة العليا.
- د. الجهات الداخلية والخارجية التي يجب إبلاغها بالمنتج غير المطابق.
- هـ. جرد المخزون لاستخراج المنتج غير المطابق، والمواقع المشمولة بالجرد.
- و. كيفية التعامل مع المنتج غير المطابق والتخلص منه.
- ز. متطلبات الجهات التنظيمية المتعلقة بكيفية التخلص من المنتج.

ملاحظة 1: يمكن أن تُجمع المنتجات غير المطابقة للمواصفات وتُخزّن في مناطق مخصصة وتوضع عليها علامة تشير إلى أنها "ليست مخصصة للبيع"، ويجب ألا تصبح مناطق التخزين هذه مصدرًا لتلوث المخزونات الأخرى وجذب الآفات، ويجب أن تُحفظ المنتجات المجمّدة والمبرّدة في درجة الحرارة الملائمة لتخزينها لتجنّب ذوبانها وتلوث المخزونات الأخرى.

ملاحظة 2: ينبغي اتخاذ التدابير اللازمة لمنع إساءة استخدام المنتجات غير المطابقة، ويمكن تشويه شكل المنتجات غير المطابقة أو رشها بالطلاء لتصبح غير مرغوبة للاستهلاك.

ملاحظة 3: بالنسبة إلى المخزون المشتري بكميات كبيرة المحتفظ به إلى حين إعلان مطابته والحصول على موافقة الجهات التنظيمية، إذا تبين أنه غير لائق، فينبغي التعامل معه والتخلّص منه وفقاً للتعليمات المقدمة من الموردّ أو الجهات التنظيمية.

0.0.6 إدارة الحوادث (إلزامي)

0.0.6.1 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مستعدًا للتعامل مع حالات الطوارئ والحوادث التي قد تُعطلّ الخدمات أو الأنشطة الأساسية، ويشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر ما يلي:

أ. البنى الداخلية.

ب. أنظمة التهوية.

ج. الأنظمة الحرارية.

د. الطاقة.

هـ. مصدر الإمداد بالماء.

0.0.6.2 يجب إجراء اختبارات دورية لمدى الجاهزية للتعامل مع حالات الطوارئ والحوادث ثم مراجعة النتائج وتنفيذ التحديثات اللازمة.

0.0.6.3 عند الاستجابة لحالات الطوارئ والحوادث، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة القيام بما يلي:

أ. تحديد وتنفيذ متطلبات الجهات التنظيمية المعمول بها.

ب. التواصل على المستوى الداخلي والخارجي (مع العملاء، وأصحاب المصلحة، والموردين، الجهات التنظيمية، وما إلى ذلك).

ج. اتخاذ الإجراءات اللازمة للحدّ من العواقب.

د. اتخاذ الإجراءات المناسبة لتخفيف الشدة.

هـ. اتخاذ الإجراءات بما يتوافق مع التأثير في سلامة الغذاء.

ملاحظة: يمكن أن تختلف حالات الطوارئ والحوادث من منشأة إلى أخرى بناءً على موقعها الجغرافي، وذلك تبعًا لاختلاف الظروف الجوية والبيئة وطبيعة المناطق المحيطة بها وما إلى ذلك، ويتعين على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يحاول توقع جميع حالات الطوارئ والحوادث المحتملة ويؤسس نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وفقًا لذلك.

0.0.7 عمليات التدقيق الداخلي (إلزامي)

0.0.7.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إبراز ما يثبت تحقّق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة ومتطلبات العملاء ومتطلبات الجهات التنظيمية والاشتراطات الموضّحة في هذا الدليل.

3.1.9.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة برنامج تدقيق داخلي حسب نطاق أنشطته التجارية، ويشمل ذلك البرنامج اشتراطات هذا الدليل. ويجب التخطيط لتنفيذ برنامج التدقيق الداخلي على فترات تبلغ أشهرًا أو سنواتٍ، بحيث يغطي مدة 18 شهرًا بحدّ أدنى، ويجب أن يتضمن برنامج التدقيق الداخلي عنصرًا يتعلق بالتفتيش على المتجر.

0.0.7.2 يجب وضع خطة التدقيق الداخلي وفقًا لبرنامج التدقيق الداخلي، وينبغي إجراء التدقيق الداخلي بمعدل مرة واحدة في السنة على الأقل، وقد يتبعه أيضًا برنامج تدقيق قائم على المخاطر خاص بشركات البيع بالتجزئة، ومن ثم زيادة معدل تكرار التدقيق.

0.0.7.3 يجب أن يشمل التدقيق الداخلي كلَّ متجر في حال كان مشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة يدير متاجر متعددة، كذلك يجب أن يشمل المقرَّ الرئيسيِّ ومهامَّه في حال وجود مقرَّ رئيسيِّ.

ملاحظة: إن المقار الرئيسية هي تلك المقار الرئيسية التي تقع بعيدًا عن المتاجر والتي تدير عملياتها عن بُعد، وقد تشمل مهام المقار الرئيسية إدارة الموارد البشرية والتدريب والصيانة والتفتيش والتدقيق وما إلى ذلك.

0.0.7.4 يجب إجراء عمليات التدقيق الداخلي على يد مدققين مدربين ومستقلين وأكفاء، ويجب على الإدارة العليا لدى مشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ضمان استقلالية المدققين الداخليين وحيادهم، وفي حال قرَّر مشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الاستعانة بمصادر خارجية لإجراء التدقيق الداخلي، يجب عليه توثيق المؤهلات التي يحملها مزود الخدمة.

0.0.7.5 يجب توثيق نتائج التدقيق الداخلي وإبلاغها إلى الإدارة العليا.

3.1.9.7 يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية الموثَّقة للتعامل مع حالات عدم المطابقة التي تكشف عنها عمليات التدقيق الداخلي.

0.0.7.6 يجب الاحتفاظ بالوثائق المتعلقة ببرنامج التدقيق الداخلي وخطته والتدريب عليه ومدى كفاءة المدقق ونتائج التدقيق وفقًا للفقرة 3.1.3.5.

ملاحظة: يمثل التدقيق الداخلي نظامًا للتحقق داخل المنشأة، ما يضمن فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، كما أنه يوفر معلومات قيِّمة لفريق سلامة الغذاء عن المواطن التي تحتاج إلى تحسين، وهذا يُمكن الإدارة العليا من تلقِّي المدخلات واتخاذ الإجراءات المباشرة بناءً على نتائج التدقيق.

برنامج التدقيق الداخلي: يجب التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي خلال فترة محددة؛ بأن تُجرى أربع عمليات تدقيق داخلي موزعة على مدار العام أو عدة أعوام على سبيل المثال، ويجب أن يغطي برنامج التدقيق الداخلي مدة لا تقل عن 18 شهرًا وفقًا لهذا الدليل.

برنامج التدقيق القائم على المخاطر: ينبغي لمشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراجعة مصادر الخطر استنادًا إلى تقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، وشكاوى العملاء وعمليات التفتيش من الجهات التنظيمية، ويجب أن يشمل برنامج التدقيق الأنشطة والعمليات والإجراءات المحددة بوصفها تنطوي على مخاطر.

برنامج التفتيش على المتجر: يحدِّد برنامج التفتيش مواعيد عمليات التفتيش التي تنفَّذ يوميًّا أو أسبوعيًّا أو شهريًّا، حسبما يحددها مشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

وظائف المقر الرئيسي: يجب أن تخضع وظائف منشأة البيع بالتجزئة التي تقع ضمن مسؤوليات المقر الرئيسي لعمليات تدقيق داخلية لإثبات مدى مطابقتها لاشتراطات سلامة الغذاء، وقد تخضع بعض الوظائف مثل، التواصل والتدريب واستدعاء المنتجات وسحبها والتدقيق الداخلي واتخاذ الإجراءات التصحيحية حسب متطلبات الجهات التنظيمية لرقابة المقر الرئيسي، ويجب تضمينها في برنامج التدقيق.

0.0.8 الإجراءات التصحيحية (إلزامي)

0.0.8.1 يجب على مشغَّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة أي حالة من حالات عدم المطابقة التي تكشف عنها عمليات التدقيق الداخلي والمراقبة الروتينية والشكاوى، وتصحيحها على الفور، ويجب إسناد مسؤولية إجراء هذه التصحيحات إلى أشخاص مسؤولين، ومراجعة مدى فعالية أي إجراء تصحيحي تم تنفيذه.

0.0.8.2 عند الإبلاغ عن حالة عدم مطابقة، يجب تقييم الحالة من أجل:

- أ. تحديد الإجراءات اللازمة للقضاء على الأسباب التي دعت إليها، وضمان عدم تكرار حدوث مشكلات مماثلة داخل نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.
 - ب. تحديد السبب الجذري وراء عدم تلبية المتطلبات.
 - ج. تحديد الأساليب وتوزيع المسؤوليات بهدف تحديد كيفية تنفيذ الإجراءات التصحيحية والتحقق منها، يجب أن تتضمن هذه الأساليب تحديد السبب الجذري وتصحيح حالات عدم المطابقة.
 - د. تقييم حالات عدم المطابقة المماثلة أو المحتمل حدوثها وتنفيذ الإجراءات اللازمة لمنعها.
 - هـ. اتخاذ الإجراءات التصحيحية ومراجعة مدى فعاليتها.
- ملاحظة:** تنبغي جدولة فترات المراجعة، واستكمال مراجعة مدى فعالية الإجراءات وفقاً للجدول المقرر، وتوثيق النتائج، وذلك تيسيراً لإجرائها.

0.0.8.3 يجب الاحتفاظ بالسجلات بوصفها دليلاً على ما يلي:

- أ. حالات عدم المطابقة.
- ب. الإجراءات التصحيحية المتخذة لمعالجة حالات عدم المطابقة، بما في ذلك معلومات عن الفرد المسؤول عن تنفيذها وتاريخ إكمالها.
- ج. تحديد السبب الجذري وراء حالات عدم المطابقة.
- د. الإجراءات المتخذة للقضاء على السبب الجذري (الإجراءات التصحيحية)، بما في ذلك المسؤوليات المسندة وتواريخ إكمالها.
- هـ. تحديد مواعيد مراجعات مدى فعالية الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك معلومات عن المراجعين وتاريخ إغلاق حالة عدم المطابقة.

ملاحظة 1: تمثل حالات عدم المطابقة انحرافات عن المتطلبات التي حددها مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة لضمان الالتزام الفعال بتحقيق سلامة الغذاء وتحسينها، ويمكن أن تتفاوت حالات عدم المطابقة من حيث مستويات المخاطر، ومن الضروري فهم مستوى المخاطر لحماية مصالح مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على الدوام، تنبغي معالجة كل حالة من حالات عدم المطابقة وتصحيحها بصورة عاجلة للقضاء على المخاطر المرتبطة بها على الفور، فعلى سبيل المثال، إذا انخفض تركيز معقم الفاكهة إلى مستوى أقل من المقبول، فيجب إجراء تصحيح فوري برفعه إلى مستوى التركيز الصحيح، ويضمن هذا الإجراء السريع أن يستوفي تعقيم الفاكهة اشتراطات سلامة الغذاء.

ملاحظة 2: تُعد الإجراءات التصحيحية ضرورية لضمان الوقوف على العوامل التي تؤدي إلى وقوع حالة عدم المطابقة، وإذا لم يُحدد السبب الجذري بدقة، فقد لا تفيد الإجراءات المتخذة في منع تكرار حالة عدم المطابقة، ففي مثال معقم الفاكهة أعلاه، يجب تحديد السبب الجذري الفعلي والقضاء عليه، ويوجد مزيد من التوجيهات في هذا الشأن في الملحق 12 ملخص حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.

3.2. اعتماد الموردين

3.2.1. متعهدو تقديم الخدمات (اختياري)

3.2.1.1 ينبغي أن تخضع عمليات متعهدي تقديم الخدمات والبائعين في المتاجر لتحليل المخاطر، وينبغي أن تصبح التدابير الاحترازية الناتجة جزءًا من عمليات إدارة المتجر.

3.2.1.2 ينبغي تحديد المسؤوليات وطرق الإبلاغ المتعلقة بسلامة المنتج والعملاء.

3.2.1.3 ينبغي أن تكون عملية البيع داخل المتجر معتمدة من نظام سلامة الغذاء، أو أن تُجرى وَفْق برنامج للتحقق الذاتي من سلامة الغذاء، وينبغي أن يقوم مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة بتدقيق أي برنامج تحقق ذاتي يعمل به البائع بناءً على المخاطر المحددة.

ملاحظة 1: يقدم متعهدو تقديم الخدمات خدمات للمنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مثل صيانة المبردات، وخدمات المعدات، وخدمات النظافة، وخدمات مكافحة الآفات وما إلى ذلك.

ملاحظة 2: يعمل البائعون في المتجر داخل مبنى المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في أنشطة مثل تحضير المواد الغذائية وتغليفها، وتخزينها، وبيعها للعملاء بالتجزئة، وتشمل أمثلة ذلك: أقسام الجزارة والمأكولات البحرية والمخبوزات والحلويات داخل السوبر ماركت أو الهاير ماركت.

ملاحظة 3: تُعتمد أنظمة سلامة الغذاء التي يعمل بها البائعون في المتجر من هيئة اعتماد خارجية.

ملاحظة 4: يضع البائع نظامًا للتحقق الذاتي من سلامة الغذاء ويعمل به وَفْقًا للمعايير المعترف بها ومتطلبات الجهات التنظيمية، ويشمل هذا النظام إجراء التفتيشات الداخلية والتحقق من عملياته.

3.2.2. العقود أو الاتفاقيات (اختياري)

3.2.2.1 ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء للتعاقد مع بيان تفاصيل تنفيذه، وينبغي إسناد المسؤوليات لضمان التنفيذ السليم للإجراء وَفْقًا للتوقعات، كذلك ينبغي تدريب الموظفين المشاركين في العملية التعاقدية على إجراءات التعاقد، بما في ذلك متطلبات الاعتماد.

3.2.2.2 ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام لمراقبة الامتثال، لضمان التزام البائعين بمتطلبات مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وتوقعاته وكذلك التزامهم بمتطلبات الجهات التنظيمية واشتراطات هذا الدليل.

3.2.2.3 ينبغي أن يتضمّن العقد أو الاتفاقية اشتراطًا بأن يبلغ متعهد تقديم الخدمات عن أي تغييرات قد تؤثر في سلامة الغذاء، بالإضافة إلى أي تغييرات في العقد أو الاتفاقية نفسها، وتنبغي الموافقة على أي تغييرات قبل بدء العمل بها، ثم توثيق ذلك التغيير.

3.2.2.4. ينبغي مراجعة العقود أو الاتفاقيات، وخاصةً تلك المرتبطة بالأنشطة ذات المخاطر العالية مرة سنويًا على الأقل للتحقق من استمرار ملاءمتها، كما ينبغي توثيق نتائج المراجعة والاحتفاظ بها.

ملاحظة: ينبغي أن يكون الموظفون المشاركون في عمليات التعاقد على دراية بالاشتراطات الأساسية لسلامة الغذاء، وأن تكون لديهم الكفاءة الكافية لفهم مخاطر سلامة الغذاء التي تنطوي عليها العقود والتخطيط للتعامل معها والتخفيف منها، وعند تحديد خطر جسيم، ينبغي مراجعة هذه العقود للتأكد من فاعلية الضوابط الرقابية وضمان سلامة الغذاء، ويمكن تقليص فترة المراجعة أو زيادة معدل تكرارها بناءً على تقدير مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وقراره.

3.2.3. اعتماد الموردّين ومراقبة الأداء (اختياري)

3.2.3.1. ينبغي وضع إجراء لاعتماد الموردّين يوضح عملية اختيارهم واعتمادهم ومراقبتهم؛ بهدف تحديد جميع الموردّين على كافة المستويات، دون الاقتصار على مجالات البيع بالتجزئة والجملة والإنتاج، وينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التأكيد من ألا تبيع منشأته منتجات من مورّد غير معتمد.

3.2.3.2. ينبغي وضع الإجراءات الواجبة للتأكد من تلبية الموردّين اشتراطات سلامة الغذاء، وينبغي أن يتماشى مستوى الإجراءات الواجبة مع نوع الموردّين، سواء بالنسبة إلى المنتجات التي تحمل علامة المتجر التجارية أو اسمه التجاري الخاص أو المنتجات ذات العلامات التجارية المعروفة.

3.2.3.3. ينبغي إنشاء إجراء لاعتماد مورّد المنتجات التي تحمل علامة المتجر التجارية والمنتجات ذات اسمه التجاري الخاص، ويجوز استثناء مورّد المنتجات ذات العلامة التجارية المعروفة (الشركات المصنّعة) من عملية اعتماد الموردّين.

3.2.3.4. ينبغي إجراء التقييم على مستوى الشركات ومستوى المتجر لتقييم قدرة الموردّين على تلبية اشتراطات سلامة الغذاء، ويجب أن يجرى هذا التقييم على يد مدققين مؤهلين.

3.2.3.5. ينبغي إتمام تقييم اعتماد الموردّ قبل قبول أي توريدات منه، وينبغي لهذا التقييم توضيح تفاصيل طريقة التقييم وتبريرها من خلال تقييم المخاطر، مع بيان المخاطر المتعلقة بالمورّد بتفصيل كافٍ؛ وقد يشمل التقييم موثوقية المورد، وشكاوى الموردّين، وشهادة تحليل المنتج، وشهادة سلامة الأغذية الصادرة من جهة خارجية، ونتائج تحليل المخاطر المرتبطة بالمنتج. ملاحظة: يرجى الاطلاع على الملحق 24 تقييم الموردّين.

3.2.3.6. ينبغي مراقبة أداء الموردّ والتحقّق منه بانتظام، كذلك ينبغي توثيق حالة الاعتماد الجارية والاحتفاظ بها.

ملاحظة 1: شهادة التحليل هي وثيقة تبين مطابقة المنتج من عدمها للمعايير المحددة.

ملاحظة 2: يمكن أن تكون شهادة التحليل الصادرة عن مقدم خارجي لخدمة الاختبار معتمدة وفقاً للمواصفة ISO 17025 بهدف توفير رقابة فعالة على مدى كفاءة الاختبار ودرجة عدم التيقن من نتائجه.

ملاحظة 3: قد تشمل مراقبة الأداء تقديم ملصّص بحالات عدم المطابقة لدى الموردّ، وفعالية الإجراءات التصحيحية المتخذة، وشكاوى الموردّ، ومطابقة مواصفات المنتج، ونتائج تقييم أو تقييمات الموردّ.

3.3. حماية الأغذية

3.3.1. حماية الأغذية (اختياري)

3.3.1.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تحديد التهديدات المحتملة التي تواجهها المنشأة من خلال تقييم المخاطر التي تهدد حماية الأغذية، وينبغي أن يشمل تقييم المخاطر على قائمة بمصادر التهديد وكيفية التخفيف من وطأة تلك التهديدات من خلال تدابير حماية الأغذية، كذلك ينبغي ترتيب أولويات تدابير حماية الأغذية تبعاً لمستوى الخطر. وينبغي أن تضمن تدابير حماية الأغذية أمان التخزين ومنع الوصول إلى النقاط الحساسة في الموقع أو المواقع.

3.3.1.2 ينبغي توثيق خطة حماية الأغذية بعد تجميع نتائج التقييم، وينبغي تنفيذ هذه الخطة الموثقة على الوجه المطلوب، كذلك ينبغي مراجعتها سنوياً لتضمين أي تغييرات أو تحديثات، وتوثيق نتائج هذه المراجعة والاحتفاظ بها.

3.3.1.3 ينبغي تقييم فعالية خطة حماية الأغذية من خلال إجراء الاختبارات التجريبية وتسجيل نتائج التقييم، وتبني معالجة أي حالات عدم تطابق تم اكتشافها في تدابير حماية الأغذية وفقاً للفقرة 3.1.10 من هذا الدليل.

3.3.1.4 ينبغي للإدارة العليا دعم خطة حماية الأغذية وتخصيص الموارد المناسبة لها، بما يشمل تعيين شخص من الإدارة العليا يكون مسؤولاً عن تنفيذها.

3.3.2. الغش الغذائي (اختياري)

3.3.2.1 ينبغي تقييم احتمالات حدوث غش غذائي للحصول على معلومات عن أي ثغرات، على أن يشمل التقييم ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:
أ. قابلية التأثر بالمكونات.

ب. استبدال المنتج.

ج. وضع ملصقات مضللة.

د. التزييف.

3.3.2.2 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع خطة للحد من الغش الغذائي استناداً إلى نتائج تقييمات الثغرات، سواء أكانت تقييمات أولية أم جارية، وينبغي للإدارة العليا دعم خطة الحد من الغش الغذائي وتوفير الموارد اللازمة لها.

3.3.2.3 ينبغي أن تتضمن خطة الحد من الغش الغذائي تدابير الحماية التي يحددها مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وينبغي أن تحدد هذه التدابير الضوابط الرقابية الفعالة للحد من مخاطر الغش الغذائي.

3.3.2.4 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق خطة الحد من الغش الغذائي، وتدابير الحماية منه، والضوابط الرقابية الفعالة في السيطرة عليه. كما ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة

تنفيذ الخطة وأي تدابير حماية وضوابط رقابية فعالة، وينبغي كذلك الاحتفاظ بسجلات تقييمات الثغرات، وأنشطة المراقبة، والإجراءات التصحيحية.

ملاحظة 1: تشكل احتمالية القيام بأنشطة احتيالية تستهدف الأغذية ومكوناتها بغاية الحصول على مكاسب مادية خطرًا على صحة المستهلك؛ لذا من المهم أن تشارك الإدارات والأقسام ذات الصلة لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في مناقشات متخصصة، وإجراء المشاورات الداخلية والخارجية لتقييم احتمالات الغش وجمع أي معلومات ضرورية، وتعد تلك المعلومات المجمعّة أساسًا يستند إليه إجراء التقييمات لتحديد الثغرات.

ملاحظة 2: من المهم أن تواكب خطة الحد من الغش الغذائي التطورات المستمرة في الأسواق العالمية والخدمات اللوجستية والتقنيات الناشئة، ويُعد إجراء مراجعات دورية متماشية مع الاتجاهات الرائجة والتطورات الحالية أمرًا ضروريًا لتعزيز سلامة الغذاء.

3.4. التدريب

3.4.1. التوعية والمسؤوليات (الزامي)

3.4.1.1 ينبغي أن تنشئ الإدارة برنامجًا للتوعية يتضمن ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:
أ. أسس النظافة الغذائية، بما في ذلك مسببات الحساسية.

ب. الاشتراطات المنطبقة من هذا الدليل ووفقًا للمسؤوليات المنوطة بالوظيفة.

ج. تعليمات العمل ووفقًا للمسؤوليات المنوطة بالوظيفة.

د. المراقبة والتسجيل.

هـ. التحقق من أنشطة المراقبة حسبما يناسب الدور الإشرافي.

و. وسائل وقنوات الإبلاغ (ويشمل: الأمور التي يجب الإبلاغ بها، وتوقيت الإبلاغ، وكيفيته، والقائمين عليه).

يجب على الإدارة العليا إقرار برنامج التوعية المخطّط للعام والتأكد من إتمامه ومدى فعاليته.

3.4.1.2 ينبغي توثيق مخطّط تنظيمي يوضّح هيكل الإدارة، وبيّن بالتفصيل قنوات الإبلاغ والمسؤوليات داخل المنشأة بما يشمل المقر الرئيسي ومواقع المتجر الأخرى.

3.4.1.3 ينبغي تعيين المسؤولين للتحكّم في مسببات الحساسية، ومنع حدوث التلوث الخلطي، والتأكد من سلامة المنتجات وجودتها، والامتثال لمتطلبات الجهات التنظيمية.

3.4.1.4 ينبغي أن تضمن أنشطة الإدارة توزيع المسؤولين بوضوح والتأكد من فهم المشرفين والمديرين المسؤولين لها، للتأكد من سلامة المنتجات، وجودتها، والامتثال للجهات التنظيمية.

ملاحظة 1: تعتمد مدة برنامج التوعية على مدى تعقيد أنشطة البيع لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وهو من يمكنه تحديدها، كذلك ينبغي توثيق مدة كل جلسة تدريبية للتوعية في البرنامج، بالإضافة إلى ضرورة توثيق إتمام برنامج التوعية، وحضور جلساته التدريبية، وتقييم مدى فعاليته.

ملاحظة 2: المخطّط التنظيمي هو وثيقة تحتوي على الإدارات أو الأقسام والمناصب الوظيفية مصفوفة في هيكل هرمي، وقد يكون على هيئة رسم بياني يعرض مسار رفع التقارير، والعلاقات، والروابط، والهيكل التنظيمي للمنشأة.

3.4.2. برامج التدريب (إلزامي)

3.4.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء برامج تدريبية تناسب أنشطته التجارية والتأكد من حصول جميع موظفيه على التدريب الكافي على المهام المنوطة بهم، وينبغي أن يتضمن برنامج التدريب ممارسات سلامة الغذاء الأساسية ذات الصلة بوظيفة كل منهم.

3.4.2.2 ينبغي أن تتأكد الإدارة العليا من فهم الموظفين الكافي للبرامج التدريبية واستمرار ذلك الفهم.

3.4.2.3 ينبغي أن يخضع الموظفون الجدد لتدريب تعريفي على سلامة الغذاء يناسب مسؤولياتهم الوظيفية قبل البدء في العمل. وينبغي أن يتضمن هذا التدريب التعريفي ممارسات التداول الآمن للأغذية والنظافة.

3.4.2.4 ينبغي استكمال متطلبات التدريب التنظيمية على النحو المنصوص عليه، وتقديم أدلة موثقة على إتمام التدريب.

3.4.3. التوجيه والإشراف (اختياري)

3.4.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التأكد من التخطيط لعملية التوجيه والإشراف وإتمامهما على نحو فعال، كذلك يجب على الإدارة العليا أو قائد فريق سلامة الغذاء التحقق من فعالية التوجيه والإشراف، من خلال التقييمات الدورية المقررة.

3.4.4. التدريب التنشيطي (اختياري)

3.4.4.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تصنيف الكفاءات المناسبة للمهام، وتحديد منهجية التدريب الملائمة ومدته ولغته على هذا الأساس، وينبغي تقديم التدريب التنشيطي بلغة الموظفين، مع توفير المواد التدريبية باللغات المعنية.

3.4.4.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق برنامج التدريب التنشيطي المخصص لكل موظف في العمليات الغذائية والتأكد من تنفيذه.

3.4.5. التوعية الطبية (إلزامي)

3.4.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق قائمة بالأمراض والحالات المرضية التي ينبغي للموظفين الإبلاغ بها إلى مديريهم المباشرين، وتجب توعية جميع الموظفين المعنيين بهذه الأمراض والحالات.

3.4.5.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق سياسة المرض والغياب، وضمان معرفة الموظفين الكافية بهذه السياسة، بما في ذلك إجراءات الإبلاغ.

ملاحظة: تنطبق الفقرة 3.4 على جميع الموظفين العاملين في العمليات الغذائية سواء بشكل كامل أو جزئي، ويجرى التدريب التوعوي للموظفين غير العاملين في تداول الأغذية حسب تقدير مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وينبغي توثيق هذا القرار وفهمه من قبل المديرين والإدارة العليا. وفي حال عدم اتخاذ قرار في هذا الصدد، لا تسري هذه الفقرة على الموظفين غير العاملين في تداول الأغذية.

4. الضوابط الرقابية على المنتجات

4.1. تصميم وتطوير المنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية (الزامي)

4.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تلبية متطلبات الجهات التنظيمية للسلامة في ما يتعلق بالمنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية.

4.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة عند تصميم المنتجات وتطويرها إرساء إجراءات ومبادئ توجيهية لتقييم مخاطر المنتجات، وتنفيذ التدابير اللازمة للتحكم فيها.

ملاحظة: يمكن أن تكون المنتجات التي تحمل علامة المتجر التجارية من إنتاج مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، أو تكون من إنتاج جهة خارجية تضع الملصقات عليها بعلامة المتجر التجارية.

4.1.3 عند بيان مدة صلاحية المنتج، يجب أن يكون ذلك البيان مدعومًا بنتائج دراسة التحقق من صحة مدة الصلاحية.

ملاحظة 1: تحدد دراسات التحقق من صحة مدة الصلاحية المدة التي يمكن فيها الاحتفاظ بالمنتج في مناطق التخزين ومناذ العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، استنادًا إلى عملية الإنتاج والتداول وظروف التخزين والعرض.

ملاحظة 2: تكون مدة الصلاحية الموضحة على منتج من إنتاج جهة خارجية صالحة ما دامت عبوة المنتج سليمة، وظروف التخزين والعرض مناسبة، وبمجرد فتح المنتج أو إفراجه من عبوته، لا تسري مدة صلاحيته.

4.2 المواصفات (اختياري)

4.2.1 ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق المواصفات أو وصف المنتج الذي يستوفي متطلبات الجهات التنظيمية.

ملاحظة: يقصد بالمواصفات أو وصف المنتج مستند يشتمل على معلومات عن ظروف التخزين وإجراءات التداول يخاطب الأشخاص المسؤولين عن حفظ المنتجات الغذائية.

4.2.2 ينبغي أن تكون المواصفات أو وصف المنتج ضمن مدخلات تحليل المخاطر (راجع الفقرة 2.6).

4.2.3 ينبغي إتاحة المواصفات أو وصف المنتج لموظفي المتجر المعنيين عند الحاجة.

4.3 تعبئة المنتجات ووضع الملصقات عليها (الزامي)

4.3.1 يجب إجراء العمليات ذات الصلة حتى تلي ملصقات المنتجات متطلبات الجهات التنظيمية.

4.3.2 يجب أن تحمل جميع المنتجات حسب الاقتضاء - بما فيها المنتجات المعدة في المتجر- ملصقًا يوضح تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية، على أن يكون أيُّ اختلاف في اشتراطات التاريخ موافقًا لمتطلبات الجهات التنظيمية المعمول بها.

4.3.3 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة عدم استيراد أو بيع أو شحن أو توصيل أي منتج غذائي معبأ لا يحمل ملصقًا، أو يحمل ملصقًا لا يتضمن جميع المعلومات المطلوبة بموجب متطلبات الجهات التنظيمية.

4.3.4 يجب ألا يشمل الملصق ما يلي:
أ. أي بيانات أو كلمات أو علامة تجارية أو صورة خاطئة أو مضللة.
ب. أي علامة تحرف طبيعة المنتج أو مدة بقائه على حالته أو كميته أو جودته أو نقاءه أو تركيبته أو مكوناته أو وزنه أو بلد منشئه أو صلاحيته أو آثاره.
ج. تركيبة أو مكونات غير صحيحة.

4.3.5 يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على تسميات أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها، بما في ذلك:
أ. الصور أو الكلمات المسيئة لأي ديانة.
ب. الصور أو الكلمات التي توحى بانطباعات غير أخلاقية.
ج. الصور أو الكلمات المسيئة لتقاليد الدولة وقيمها.
د. الرموز الدينية.

4.3.6 يجب عدم إزالة تاريخ التصنيع أو التعبئة الذي حددته الشركة المصنعة أو شركة التعبئة، أو محوه أو تغييره أو تمويهه أو وضعه على تاريخ آخر أو العبث به بأي شكل من الأشكال.

4.3.7 بالنسبة إلى الأغذية المُعبّأة التي يُشترط لها متطلبات تخزين محددة للحفاظ على سلامتها، يجب تمييز أو ذكر هذه المعلومات على الملصق أو العبوة.

4.3.8 يجب وضع وقت انتهاء الصلاحية أو تاريخه على جميع الأطعمة المقدمة في المتجر والمبردة الجاهزة للأكل ذات المخاطر العالية التي يجري إعدادها وعرضها لمدة تزيد على 6 ساعات.

ملاحظة: ينبغي توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية على الأطعمة التي تستلزم ذلك، على سبيل المثال: "يُحفظ في الثلاجة بعد الفتح ويُستهلك في غضون 3 أيام".

4.3.9 يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة نظام لإبلاغ العملاء بمعلومات دقيقة عن المنتجات، بما يلبي متطلبات الجهات التنظيمية.

ملاحظة 1: وهذا يشمل:

- المعلومات المنشورة على الوسائط الإلكترونية.
- المعلومات والإعلانات المطبوعة.
- المعلومات المقدمة في المتجر.
- المعلومات التي يقدمها الموردون (مثل الوصفات والعروض الترويجية والإعلانات).

ملاحظة 2: تنظم الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية (GSO) متطلبات ملصقات المنتجات، وينبغي الالتزام بالمواصفات التالية في المنتجات التي تُشترط لها:

- GSO 150:2013 (الجزء الأول والثاني)، فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
- SFDA.FD/56، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية.

- GSO 9:2013، اللائحة الفنية الخليجية: بطاقات المواد الغذائية المُعبّأة.
- SFDA.FD 5028:2023، الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المُعبّأة.
- SFDA.FD/GSO 2605:2021، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- SFDA.GSO 1909:2022، اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

4.4. إدارة مسببات الحساسية (إلزامي)

- 4.4.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام لإدارة مسببات الحساسية من خلال:
- أ. إدراج جميع مسببات الحساسية الموجودة في المتجر، وأماكن وجودها.
 - ب. تقييم الأماكن التي يمكن أن تؤدي مسببات الحساسية فيها إلى حدوث تلوث خلطي، ومستوى خطر التلوث.
 - ج. وضع إستراتيجيات لمنع التلوث الخلطي، بما في ذلك الفصل والترتيب ووضع الملصقات واللافتات.
 - د. التحدّق من صحة بيانات خلو المنتج من مسببات الحساسية.

ملاحظة: يجب الامتثال للاشتراطات التالية للهيئة العامة للغذاء والدواء بشأن مسببات الحساسية:

- SFDA.FD/56، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية.
- SFDA.FD 5028:2023، الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المُعبّأة.
- SFDA.FD/GSO 2605:2021، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.

4.4.2 عند بيان خلو المنتج من مسببات الحساسية:

- أ. يجب التحدّق من صحة البيان لتحديد مدى مطابقة المنتج لهذا البيان.
- ب. يجب الاحتفاظ بنتائج التحدّق من الصحة.

ملاحظة: يمكن استخدام أدوات الاختبار السريع للتحقق من صحة هذه البيانات.

5. التحكم في عمليات المعالجة في المنشأة

5.1. التحكم في عمليات المعالجة في المنشأة (الزامي)

5.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء إجراءات وتعليمات للعمل من شأنها تعزيز اتساق إنتاج المنتجات التي تطابق مواصفات الإنتاج وتضمن سلامة المستهلك، ويجب أن تستوفي المنتجات النهائية المتطلبات القانونية.

5.1.2 يجب أن يكون مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ملماً بأنشطة التجهيز التي تُجرى داخل المتجر، وأن يتمتع بالكفاءة اللازمة للقيام بها، وتشمل هذه الأنشطة ما يلي:

أ. إعداد الوصفات.

ب. التعامل مع الأدوات وضبط إعداداتها.

ج. تنفيذ خطوات التحضير.

د. الطهي.

هـ. التبريد.

و. الخلط.

ز. تطبيق خطوات المعالجة.

ح. التحكم في درجات الحرارة.

ط. التخزين.

ي. وضع الملصقات.

5.1.3 يجب مراقبة الضوابط الرقابية على التجهيز في المتجر بانتظام على فترات زمنية مقررة لضمان تنفيذ الإجراءات وتعليمات العمل على النحو الصحيح وحفظ السجلات الشاملة باستمرار.

ملاحظة 1: من المهم مراقبة الضوابط الرقابية على التجهيز في المتجر بانتظام، سواء أكانت تطبق آلياً أو شبه آلياً أو يدوياً.

ملاحظة 2: من المهم أن تشمل مواصفات المنتج على أي متطلبات قانونية معنية بها، وأن توثق تلك المتطلبات، وفي حال عدم وجود أي متطلبات قانونية، يجوز توثيق معايير المنتجات ومواصفاتها المُعترف بها دولياً والالتزام بها، ومنها تلك التي تحددها منظمات مثل هيئة الدستور الغذائي.

5.2. تجهيز الأغذية في المتجر - متطلبات إضافية

5.2.1. الفواكه والخضراوات (الزامي)

5.2.1.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.1.1.1 يجب التحكم في درجات الحرارة ونسبة الرطوبة في مناطق التخزين الداخلية في المتجر، ويجب حفظ الفواكه والخضراوات، مثل الموز والبابايا والبصل والثوم والدرنات (البطاطس واليام والقلقاس ونحوها) والمنتجات المشابهة في درجة الحرارة المحيطة، وتخزينها بطريقة تضمن الحفاظ على سلامتها الغذائية، ويجب حفظ الفواكه ذات القشرة الرقيقة، مثل الفراولة والتوت الأزرق والأسود والتمور الرطبة في درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية، ويجب ألا تتجاوز درجة حرارة حفظ الفواكه والخضراوات الأخرى 10 درجات مئوية.

5.2.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع جدول زمني منتظم لمراقبة درجات الحرارة، بما في ذلك درجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لتيسير إجراء مراجعات دورية لاتجاهات درجات الحرارة، بما يضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.

5.2.1.1.3 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.1.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.1.2.1 يجب غسل جميع ثمار الفاكهة جيدًا بالماء الصالح للشرب وتعقيمها قبل تقطيعها، ويجب أن يكون تركيز المعقم مطابقًا للتعليمات، ويجب كذلك تسجيل إتمام عملية التعقيم.

5.2.1.2.2 يجب استخدام ألواح التقطيع والسكاكين المميزة بالألوان عند تحضير الأغذية.

5.2.1.2.3 يجب تنظيف السكاكين جيدًا بعد شحذها لضمان التخلص من أي غبار معدني أو جسيمات دقيقة.

5.2.1.2.4 يجب تنظيف السكاكين وألواح التقطيع والعصّارات وغيرها من الأدوات المستخدمة في عملية تحضير الأغذية وتطهيرها بانتظام.

5.2.1.2.5 ينبغي تقطيع الفواكه وتحضير السّلات واستخلاص عصائر الفواكه في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية.

5.2.1.2.6 يجب إجراء عملية التعبئة باستخدام حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وينبغي وضع الملصق المناسب على كل عبوة.

5.2.1.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.1.3.1 يجب عرض الفواكه والخضراوات، مثل الموز والبابايا والبصل والثوم والدرنات (البطاطس واليام والقلقاس ونحوها) والمنتجات المماثلة في درجة الحرارة المحيطة، ويجب عرض الفواكه ذات القشرة الرقيقة، مثل الفراولة والتوت الأزرق والأسود والتمور الرطبة والفواكه المقطعة في درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية، أما الفواكه والخضراوات الأخرى فيجب عرضها في درجة حرارة تتراوح بين 20 و25 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما في ذلك درجات حرارة المنتجات، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.1.3.2 يجب عرض الخضراوات الجذرية بطريقة لا تعرض الفواكه والخضراوات الأخرى التي يمكن تناولها دون الكثير من التحضيرات لخطر التلوث.

5.2.1.3.3 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة تكوّن الفطريات والعفن بانتظام، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة، ويجب أن يكون البصل خاليًا من العفن الأسود.

5.2.2 الحلويات (الزامي)

5.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الامتثال للمتطلبات التالية:

- أ. يجب تخزين منتجات الحلويات في عبواتها الأصلية التي تزودها بها الشركة المصنّعة، وفي حال فتح العبوة الأصلية، يجب إغلاقها بإحكام على الكمية المتبقية أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.
- ب. يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة (بما في ذلك التمور الرطبة) على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأغذية المجمّدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية.
- ج. يجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية تضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.
- د. من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.2.2 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.2.2.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمّدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب الالتزام بأي ضوابط لدرجات الحرارة تحددها الشركة المصنّعة على ملصقات أو عبوات المنتجات، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.2.2.2 يجب مسح الانسكابات بشكل دوري والحفاظ على نظافة وحدات التوزيع وأدوات النقل أو التوزيع، مثل الملاعق والملاقط، ويجب تنظيف الأدوات وتعقيمها على فترات زمنية محددة، ومراقبة تراكم أي بقايا وتنظيفها على الفور.

5.2.2.2.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولًا بأول" لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض الحلويات.

5.2.3. المخبز (الزامي)

5.2.3.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.3.1.1 يجب تخزين المخبوزات في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.3.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة الأغذية التي تُحفظ في درجة حرارة الغرفة عن 25 درجة مئوية (درجة الحرارة المحيطة)، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.3 يُسمح باستخدام الخشب لأغراض العرض فقط، ويجب ألا يُسمح باستخدامه في مناطق التحضير.

5.2.3.1.4 يجب استخدام المضافات الغذائية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) فقط، مثل المواد الحافظة وألوان الطعام ومثبتات القوام والمستحلبات، ويجب ألا يتجاوز استخدام المضافات الغذائية الحدود المسموح بها وفقًا لتوصيات الهيئات التنظيمية، ويجب إتاحة قائمة موثقة بالمضافات الغذائية المحظورة للموظفين المعنيين.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.3.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.3.2.1 تدابير تقليل مادة الأكريلاميد: يجب استبدال عوامل التخمر التي تحتوي على الأمونيوم، واستخدام بدائل أخرى تحتوي على البوتاسيوم والصوديوم (مثل مسحوق الخبز)، ويجب استبعاد السكر المختزل (مثل الغلوكوز والفركتوز واللاكتوز والمالتوز) من وصفات الخبز، ويجب استخدام أملاح الكالسيوم (مثل كربونات الكالسيوم) لتقليل تكوّن مادة الأكريلاميد، وتجنب إطالة زمن تخمر عجين الخبز وتجنب المبالغة في التسوية.

ملاحظة: تتكون مادة الأكريلاميد طبيعيًا عند طهي الأغذية النشوية على درجة حرارة عالية (عند 120 درجة مئوية) مع انخفاض مستوى الرطوبة بها (بالقلي أو الخبز أو الشوي)، ومن المحتمل أن تسبب تلك المادة التعرض لخطر الإصابة بالسرطان لدى جميع الفئات العمرية، إلا أن الأطفال الذين يتناولون تلك المادة بمعدلات عالية هم أكثر عرضة بصفة خاصة.

5.2.3.2.2 المخبوزات غير كاملة النضج: تجب إذابة المخبوزات المجمدة غير كاملة النضج في ظروف خاضعة للتحكم، مع ضمان ألا تتجاوز درجة حرارة الإذابة 5 درجات مئوية.

5.2.3.2.3 بروتوكولات التنظيف: يجب أن تشمل هذه البروتوكولات خطوة إزالة الدهون باستخدام مزيل دهون معتمد من الهيئة التنظيمية.

5.2.3.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.3.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المخبوزات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.3.2 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول" لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض المنتجات وبيعها.

5.2.4. منتجات البقالة والمكسرات والفاكهة المجففة والبهارات وحبوب البن (الإلزامي)

5.2.4.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.4.1.1 يجب تخزين المنتجات في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.4.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بأن تقل درجة حرارة الأغذية التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.4.1.3 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.4.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.4.2.1 يجب التحكم في عملية توزيع حصص الأطعمة من خلال الممارسات الفعالة، وبالنسبة إلى الأطعمة ذات المخاطر العالية، يجب تنفيذ عملية توزيع حصص الأطعمة وتعبئتها بكميات صغيرة في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية؛ ويجب ضمان إمكانية تتبع سير الأغذية الموزعة وصولاً إلى التوريدات والمورد، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية.

5.2.4.2.2 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات.

5.2.4.2.3 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.4.2.4 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.4.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.4.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.4.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية والمتعلقة بالصيانة بصفة دورية لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.4.3.3 يجب مسح الانسكابات بشكل دوري والحفاظ على نظافة وحدات التوزيع وأدوات النقل أو التوزيع، مثل الملاعق والملاقط، ويجب تنظيف الأدوات وتعقيمها على فترات زمنية محددة، ومراقبة تراكم أي بقايا وتنظيفها على الفور.

5.2.4.3.4 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول" لضمان الحفاظ على نظافة منطقة العرض.

5.2.5 الأغذية المُحضّرة الجاهزة للأكل (معدّات الاحتفاظ بالحرارة للأغذية الساخنة والباردة والمجمّدة) (الزامي)

5.2.5.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.5.1.1 يجب حفظ الأغذية الجاهزة للأكل في عبواتها الأصلية التي يزوّدها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.5.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمّدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.5.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.5.2.1 يجب التحكم في عملية توزيع حصص الأطعمة من خلال الممارسات الفعالة، وبالنسبة إلى الأطعمة ذات المخاطر العالية، يجب تنفيذ عملية توزيع حصص الأطعمة وتعبئتها بكميات صغيرة في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية؛ ويجب ضمان إمكانية تتبع سير الأغذية الموزعة وصولاً إلى التوريدات والمورد، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية.

5.2.5.2.2 بالنسبة إلى البطاطس المقلية: يجب ضبط درجة حرارة الزيت الأولية على ألا تتجاوز 170 إلى 175 درجة مئوية، مع طهي البطاطس إلى أن تحصل على اللون الذهبي المائل إلى الأصفر وليس المائل إلى البني.

ملاحظة: يجب غمر البطاطس في الزيت للوصول إلى درجة حرارة القلي الفعلية التي تتراوح بين 140 و160 درجة مئوية تقريبًا تبعًا لقدرة تسخين القلاية، ويؤدي الانخفاض الملحوظ والطويل في درجة الحرارة بعد إضافة البطاطس إلى زيادة تشبعها بالدهون، بينما تؤدي درجات الحرارة الأعلى إلى فرط تكون الأكريلاميد (CXC 67 2009).

5.2.5.2.3 بالنسبة إلى تحضير المشروبات: يجب تنظيف ماكينات بيع مشروبات القهوة والشاي بصفة يومية، بما في ذلك أجزائها الداخلية، ويجب أن تكون التحويلات أو المكونات المستخدمة متاحة وموثقة، كذلك يجب التحكم في تخزين عبوات التحويلات أو المكونات، سواء كانت كميات متبقية أو عبوات محكمة الغلق، ويجب أن يكون الماء المستخدم في تحضير المشروبات مطابقًا لمواصفات ماء الشرب، ويجب تأمين ماكينات البيع دائمًا بالمفتاح المعهود به إلى الشخص المكلف بتولي مسؤولية القسم.

5.2.5.2.4 عند شوي اللحوم: يجب أن تخضع وصفات مزيج النقع أو الخلطات الجاهزة لتقييم المخاطر، لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر مع تنفيذ تدابير الرقابة اللاحقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

ملاحظة: يجب تجنب الإفراط في التحمير في أثناء الشواء، ووضع التدابير اللازمة للتحكم في تكون الأكريلاميد وضمان اتباعها.

5.2.5.2.5 يجب إعادة تسخين الأغذية عند درجة حرارة داخلية تبلغ 75° درجة مئوية لمدة دقيقتين.

5.2.5.2.6 بالنسبة إلى الأغذية المسخنة في المايكروويف: يجب أن تكون الأغذية مغطاة، وأن تُترك في مكانها لمدة دقيقتين للوصول إلى توازن درجة الحرارة.

5.2.5.2.7 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات.

5.2.5.2.8 يجب تنظيف السكاكين جيدًا بعد شحذها لضمان التخلص من أي غبار معدني أو جسيمات دقيقة.

5.2.5.2.9 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.5.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.4.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، وأن تُحفظ الأغذية التي يجري تداولها ساخنة في درجة حرارة 60 درجة مئوية على الأقل، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.5.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية والمتعلقة بالصيانة بصفة دورية لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.5.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول" لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض الحلويات.

5.2.6. قسم الجزيرة المخصص للبيع بالتجزئة (الزامي)

5.2.6.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.6.1.1 يجب شراء الذبائح واللحوم والدواجن من المصادر المعتمدة فقط من الهيئة التنظيمية التشريعية، ويجب تخزين أجزاء الذبائح واللحوم في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، ووضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات إضافية تحدد ماهية الذبيحة أو الجزء الأساسي.

5.2.6.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.6.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.6.2.1 يجب تطبيق ممارسات توزيع حصص الأطعمة الخاضعة للتحكم بالنسبة إلى اللحوم والدواجن لضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى الموردين، ويجب تسجيل أي تعبئة جديدة من اللحوم للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعاتها الرئيسية، ويجب توثيق الوقت ودرجة الحرارة عند تقسيم اللحوم، ويجب تحضير المنتجات غير الناضجة من اللحوم والدواجن مثل البرغر والكفتة والكباب واللحم المفروم حسب ممارسات النظافة المتبعة في التحضير والتعبئة ووضع الملصقات والعرض.

5.2.6.2.2 يجب أن تخضع الوصفات أو الخلطات الجاهزة لإعداد مزيج النقع لتقييم المخاطر، لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر مع تنفيذ تدابير الرقابة اللاحقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

5.2.6.2.3 يجب أن تكون قطع اللحوم والدواجن ومنتجاتها، بما يشمل المكعبات والشرائح الطويلة والقطع الصغيرة والشرائح السميكة والكفتة والكباب، قابلة للتتبع وصولاً إلى الجزء الأساسي من اللحم، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقطيع اللحوم.

5.2.6.2.4 يجب أن تميّز ملصقات جميع المنتجات المعنية بعلامة المطابقة لمواصفات الشريعة الإسلامية، بما يشمل الغلاف المستخدم في تحضير السجق على سبيل المثال.

5.2.6.2.5 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات، ويجب تنفيذ نهج التمييز بالألوان لألواح تقطيع اللحوم والسكاكين.

5.2.6.2.6 يجب أن تخضع طاولات الجزارة ومعدّاتها لإجراءات التنظيف والتطهير الفعالة، كذلك يجب كشط أسطح ألواح وطاولات الجزارة بوتيرة محددة، وتوثيق إتمام هذه الأنشطة.

5.2.6.2.7 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.6.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.6.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية تضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.

5.2.6.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية والمتعلقة بالصيانة بصفة دورية لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.6.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال نهج "التنظيف أولًا بأول" لضمان الحفاظ على نظافة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة.

5.2.7 قسم المأكولات البحرية الطازجة للبيع بالتجزئة (الزامي)

5.2.7.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.7.1.1 يجب تخزين المأكولات البحرية في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، ووضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات إضافية تشير إلى مصدرها أو ماهية الجزء الأساسي.

5.2.7.1.2 يجب الحفاظ على درجات حرارة التخزين الخاضعة للتحكم؛ بألا تزيد درجة حرارة المأكولات البحرية في التخزين البارد على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.7.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.7.2.1 يجب التحكم في عمليات تقشير المأكولات البحرية وتقسيمها ونقعها من خلال الممارسات الفعالة، ويجب ضمان إمكانية تتبع المأكولات البحرية المقسمة وصولًا إلى التوريدات والموردين، ويجب

تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقسيم المأكولات البحرية، ويجب الاحتفاظ بالمأكولات البحرية الطازجة ووفق متطلبات النظافة، ويجب وضع إجراء للتعامل معها وتنفيذه ومتابعته بفعالية.

5.2.7.2.2 يجب أن تخضع الوصفات أو الخلطات الجاهزة لإعداد مزيج النقع لتقييم المخاطر، لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر مع تنفيذ تدابير الرقابة اللاحقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

5.2.7.2.3 يجب أن تكون قطع المأكولات البحرية قابلة للتتبع إلى مصدرها الأصلي، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقطيع المأكولات البحرية.

5.2.7.2.4 يجب أن تخلو أدوات التقطيع والتقشير وتوزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من أي ملوثات، ويجب استخدام ألواح التقطيع والسكاكين المميزة بالألوان عند تحضير الأغذية. **ملاحظة:** يرجى الاطلاع على الملحق 17 نظام التمييز بالألوان والعلامات.

5.2.7.2.5 يجب أن تخضع طاوولات التقطيع لإجراءات التنظيف والتطهير الفعالة، كذلك يجب كشط أسطح ألواح وطاوولات التقطيع بوتيرة محددة، وتوثيق إتمام هذه الأنشطة.

5.2.7.2.6 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.7.2.7 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.7.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.7.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب الالتزام بأي ضوابط لدرجات الحرارة تحددها الشركة المصنعة على ملصقات أو عبوات المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدوياً أو إلكترونياً لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.7.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية والمتعلقة بالصيانة بصفة دورية لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.7.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول" لضمان الحفاظ على منطقة العرض المخصص للبيع بالتجزئة ووفق متطلبات النظافة الصحية.

5.2.8. تناول أو تقديم الطعام في المتجر (اختياري)

يجب أن تمتثل قاعات تناول أو تقديم الطعام لمتطلبات النظافة الشخصية، على سبيل المثال:

- أ. ينبغي أن تكون المساحة كافية لتحرك العملاء وفريق الضيافة بحرية.
- ب. ينبغي تنظيف طاولات تقديم الطعام بصفة منتظمة.
- ج. ينبغي أن تكون الشوك والملاعق والسكاكين التي تُستخدم لمرة واحدة مصنوعة من مادة مناسبة.
ملاحظة: ينبغي ألا تكون هذه الأدوات مصنوعة من مادة سهلة الكسر، مثل البلاستيك القاسي الذي يمكن أن يشكل خطرًا عند كسره.
- د. ينبغي أن تكون طاولات وكراسي تناول الطعام مناسبة للاستخدام المقصود منها ولا تمثل عائقًا في الطرقات.
- هـ. يجب توفير سلال مهملات مقاومة للآفات.
- و. ينبغي إفراغ سلال المهملات قبل أن تمتلئ.
- ز. ينبغي توفير تعليمات ومقترحات ولافتات السلامة.
- ح. ينبغي تخصيص أماكن لغسل الأيدي تكون ذات طبيعة ملائمة لنوع الأطعمة المقدمة.
- ط. توفير موزعات معقم اليدين السائل، ومتابعتها من أجل تعيبتها من جديد.

5.3 إعادة الإنتاج

5.3.1. إعادة الإنتاج، والتخزين، والتعريف، وإمكانية التتبع (اختياري)

ملاحظة: إذا ثبت أن منتجًا لا يستوفي متطلبات الجودة أو سلامة الغذاء، فثمة حالات يمكن فيها تصحيحه من خلال إعادة الإنتاج، ومن الأمثلة على أساليب إعادة الإنتاج تخفيف المنتج، أو مزجه بكمية طازجة، أو إعادة تسخينه، ويجب ألا تُستخدم أساليب إعادة الإنتاج إلا إذا أمكن التحقق من سلامة المنتج النهائي.

5.3.1.1 ينبغي أن يتحقق مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة من السلامة وجودة التخزين والتداول عند تتبع سير منتج أعيد إنتاجه.

5.3.1.2 يجب تعريف المنتجات المُعاد إنتاجها في كل مرحلة من مراحل التجهيز، ويجب أن تحمل ملصقًا يتيح إمكانية تتبعها.

5.3.1.3 ينبغي توثيق المسؤولية والأساليب المستخدمة لتتبع إعادة الإنتاج، والالتزام بها.

5.3.2. استخدام المنتجات المُعاد إنتاجها (اختياري)

5.3.2.1 يجب التحكم في استخدام المنتج المُعاد إنتاجه أو إضافته أو مزجه في خطوة "داخل العمليات" من خلال تحديد الكمية المسموح بها حسب حجم عملية التحضير ونوعها وظروفها.

5.3.2.2 يجب توفير ضوابط رقابية للعمل بها عند إخراج منتج من عبوته أو إزالة غلافه، لوقاية المنتج من التعرض للتلوث.

ملاحظة: يمكن أن تتعرض المنتجات المُعاد إنتاجها للتلوث بسبب العبوة والتخزين، لذا ينبغي توشي الحذر من ذلك لمنع حدوث التلوث، وتُحدد الكمية القصوى من المنتج المُعاد إنتاجه الذي يمكن إضافته إلى عملية تحضير طازجة وَفَّقَ مدى سلامة المنتج والمخاطر التي ينطوي عليها.

5.4 التحكُّم في إجراءات التعبئة والوزن في المتجر (الزامي)

5.4.1 يجب على مشغِّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ضمان أن الأوزان والقياسات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة في المتجر تستوفي متطلبات الجهات التنظيمية.

5.4.2 يجب وضع برنامج للتحقق من صحة الأوزان وأحجام المنتجات بالاستناد إلى المخاطر، ويجب توضيح الوزن الصافي للمنتج، دون وزن مواد التعبئة.

ملاحظة: تخضع الأوزان والقياسات للتنظيم في المملكة العربية السعودية، وتجرى مراقبتها وَفَّقَ متطلبات الجهات التنظيمية.

5.5 الإرجاع أو استرداد القيمة، والمنتجات المرتجعة (اختياري)

5.5.1 ينبغي وضع أنظمة تضمن التعرف على المنتجات غير المطابقة وتحديد موقعها وإزالتها من جميع النقاط الضرورية من سلسلة الإمداد، بموجب قدرة مشغِّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على التحكُّم فيها مباشرةً أو جزئياً، وتتبعي إدارة نزاهة المنتج وحماية العلامة التجارية عند إخراج المنتجات من عمليات البيع بالتجزئة العادية.

5.5.2 ينبغي إرساء إجراءات إرجاع أي منتج أو استرداد قيمته أو استخدامه استخدامًا بديلاً، وذلك مثل:

- أ. عزل المنتجات المرتجعة من خلال رد قيمتها أو تبديلها، وعدم وضعها مرة أخرى على أرفف البيع لإعادة بيعها.
- ب. عدم وضع المنتجات المرتجعة التالفة مرة أخرى على أرفف البيع.
- ج. فحص المنتجات المرتجعة بطريقة أخرى غير السحب للتأكد من أنها لم يعيب أحد بها.
- د. حماية نزاهة المنتج والعلامة التجارية.

في حالات الإرجاع أو استرداد القيمة أو الاستخدام البديل، يجب الحصول على موافقة مالك العلامة التجارية.

5.5.3 المنتجات الفائضة هي المنتجات الغذائية المتبقية غير المستخدمة التي يُتبرع بها للجهات الخيرية، وينبغي أن يضع مشغِّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة بشأن المنتجات الفائضة، وعند تخصيص المنتجات للتبرع أو الأعمال الخيرية فينبغي ألا تحيد عن القوانين وسياسة صاحب العلامة التجارية ومشغِّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

5.5.4 يجب توثيق أساليب التخلص من المنتجات أو التبرع بها أو إعادة بيعها أو إعادة استخدامها، ويجب تخزين المنتجات التالفة والمرتجة والمحافظة عليها حتى لا ينشأ خطر التلوث الخلطي.

ملاحظة: يشمل ذلك المنتجات التي أُزيلت من أرفف البيع وانتقلت إلى المخزن الداخلي بغرض إعادتها إلى المورد أو توجيهها للتبرع على سبيل المثال، ويجب تداول هذه المنتجات بحذر شديد لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء ونزاهة العلامة التجارية، وحتى يتمكن مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة من تحقيق سياسته ومتطلبات الجهات التنظيمية.

5.5.5 يجب إسناد مسؤولية المتابعة إلى موظف مختص خبير.

5.6 المعايير (الزامي)

5.6.1 يجب أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة المعدات اللازمة للتحقق من الصحة أو المعايير، ويعد قائمة بها، ويجب تشغيل معدات القياس الحرجة ضمن حدود التفاوت المسموحة، ويجب إجراء المعايير امتثالاً للمتطلبات التنظيمية للهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.

- 5.6.2 يجب تعريف كل عنصر من عناصر المعدات المحددة للتحقق من الصحة أو المعايير من حيث:
- أ. معدل تكرار التقييم.
 - ب. النطاق المقبول.
 - ج. الإجراء المطلوب عندما يتبين عدم مطابقة المنتج للمواصفات.

يجب تسجيل كل الأنشطة المتعلقة بالتحقق من صحة المعدات أو معايرتها.

ملاحظة 1: يهدف التحقق من صحة المعدات إلى توفير دليل موضوعي بأن المعدة تستوفي المتطلبات المحددة.

ملاحظة 2: المعايير هي عملية ضبط أو حساب الأخطاء أو تحيزات النظام.

ملاحظة 3: يشير مقدار التفاوت المسموح به إلى النطاق الذي تُستخدم فيه المعدات بغرض القياس، على سبيل المثال، ينبغي ألا تُستخدم مقاييس درجة الحرارة التي يبلغ نطاقها الأقصى 100 درجة مئوية في قياس درجة حرارة الخبز، حيث تتعدى درجة الحرارة 100 درجة مئوية.

5.7 دوران المخزون (الزامي)

5.7.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التحكم في دوران المخزون وتوجيهه، للامتثال لتمييز انتهاء الصلاحية وإدارة المخزون الفعالة، ويجب تدعيم إدارة المخزون من خلال برنامج محدد لتمييز منتجات المتجر التي تحمل علامته التجارية والمنتجات التي يعبئها، ويجب أن يحدد البرنامج تاريخ "يُستخدم قبل" وتاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل" وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويجب أن يكون تمييز صلاحية المنتج متسقاً ومفهوماً للمستهلكين.

5.7.2 يجب وضع إجراءات لدوران المخزون بهدف التمكن من إدارته، وهذا يشمل أدنى مدة صلاحية للأغذية المحضرة في المتجر، والأغذية المشتراة، والمخزون المعروض على الأرفف.

5.7.3 يجب توثيق إجراء واتباعه عند وضع التوقعات من سياسات دوران المخزون.

ملاحظة: تعدُّ الإدارة الفعالة لدوران المخزون أمرًا جوهريًا في عمليات أعمال البيع بالتجزئة، ليبقى حجم المنتجات وتنوعها كبيرًا، ويجب أن تعتمد إدارة حجم الإنتاج على استراتيجية واضحة من الإدارة تسلط الضوء على مواطن القلق، حيث إن عملية دوران المخزون الفعالة تولي الأولوية لحركة المخزون حسب مدة صلاحية المنتجات، وقد تعود بالنفع على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

5.8 جمع العينات من المتجر واختبارها (اختياري)

5.8.1 ينبغي للإدارة العليا أن تقرر جمع العينات من المتجر واختبارها وفق خطة سلامة الغذاء، وإذا قررت الإدارة العليا ضرورة جمع العينات من المتجر واختبارها، فينبغي أن يدعم البرنامج سلامة العملاء، وأن يركز على مستوى المخاطر الذي يتعرضون له.

5.8.2 يجب أن تشمل سياسة جمع العينات من المتجر واختبارها على متطلبات الجهات التنظيمية حسبما تنطبق على المتاجر.

ملاحظة 1: قد تشمل السياسة ما يلي:

- الموظفين المدربين المعنيين بجمع العينات.
- تدابير التحكم في مسببات الحساسية وإخطاراتها.
- متطلبات النظافة الصحية وسلسلة التبريد والتسخين.
- قيودًا على نوع المنتجات التي تُجمع منها العينات.
- قيودًا متعلقة بسن مشتري المنتج.
- هل حضور موظف المتجر مطلوب في أثناء جمع العينات؟

ملاحظة 2: يجوز اختيار منتجات الأغذية المصنَّعة داخل المتجر لجمع العينات واختبارها بناءً على شدة الخطر، وتصدر شهادة التحليل (CoA) من الجهة المصنَّعة أو المعالجة، ويمكن أن تُسهم مراجعتها في تقليل الحاجة إلى جمع عينات المنتجات الغذائية واختبارها.

5.9 المنتجات المقيدة بسن محددة (إلزامي)

5.9.1 يجب إرساء إجراء لاستيفاء متطلبات بيع المنتجات المقيدة بسن محددة، ويجب أن يفصل الإجراء المنتجات المقيدة بسن محددة المتوفرة للبيع، وكذلك الفئات العمرية المقيدة، ويجب تقييم مدى الامتثال للإجراء بصفة دورية.

5.9.2 يجب وضع سياسة لعرض هذه المنتجات وممارسات التحقق من السن، وإشعار العملاء، وتدريب موظفي المتجر.

5.9.3 يجب الامتثال لأي متطلبات تشترطها الجهات التنظيمية بشأن عرض التحذيرات والإشعارات للعملاء أو المستهلكين.

5.9.4 يجب إعداد قائمة بالمنتجات المحددة بوصفها مقيدة بسن محددة ومراجعتها من حيث استيفاء متطلبات الجهات التنظيمية، والإبلاغ بها داخليًا.

5.10. الأغذية المهذرة (إلزامي)

5.10.1 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة للأغذية المهذرة، على أن تشكل كيفية تقليلها أو الحدّ منها، وإذا كان لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ترتيبات رسمية يمكن بموجبها إعادة الأغذية المهذرة إلى الموردّ الأصلي أو إعادة تدويرها أو معالجتها بأيّ طريقة أخرى، فيجب اتباع ذلك الإجراء.

5.10.2 يجب ألاّ تشكّل إعادة تدوير الأغذية المهذرة تهديدًا لسلامة منتجات المتجر.

ملاحظة: ينبغي للإدارة العليا التشجيع على إعادة تدوير الأغذية المهذرة حيثما أمكن.

5.11 إدارة التفتيش (إلزامي)

5.11.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إبداء التّزامه ودعمه لعمليات التفتيش التي تجربها الجهات التنظيمية، وكذلك عمليات التفتيش الخارجية الأخرى. ويجب على الإدارة العليا إسناد مسؤولية ذلك إلى موظف مختص وخبير يقوم بتوجيه عمليات التفتيش أو التدقيق، ويجب إبلاغ نتائج التفتيش أو التدقيق إلى الإدارة العليا في غضون إطار زمني معقول.

5.11.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة بشأن عمليات التفتيش أو التدقيق التي تجربها الحكومة والجهات التنظيمية وغيرها من المؤسسات.

ملاحظة: إن توجيه عمليات التفتيش أو التدقيق مسؤولية يُكلّف بها أحد موظفي المتجر ممن هم على دراية بعمليات المتجر ومناطقه، ويمكن هذا الموظف مساعدة المفتش أو المدقق الزائر على أداء مهامه، وأن يكون شاهدًا على المسائل المتعلقة بأنشطة التفتيش أو التدقيق.

6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة

6.1. اشتراطات الموقع

6.1.1. أرضيات الموقع الخارجية والبيئة المحيطة به (اختياري)

6.1.1.1 ينبغي أن يأخذ مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في حسابه أوضاع موقع متجر البيع بالتجزئة، والأنشطة التي تجري حول الموقع، وبيئة الموقع، وأن يتخذ ما يلزم من تدابير لضمان قدرة متجر البيع بالتجزئة على إدارة أي مخاطر تهدد سلامة المنتجات.

6.1.1.2 يجب أن تكون المواصفات القياسية في المنطقة الخارجية من متجر البيع بالتجزئة مناسبة لأنشطة البيع بالتجزئة التي يجريها المتجر، وموافقة للوضع القياسي في المنطقة الخارجية الذي يحدده مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

6.1.1.3 يجب إدارة مناطق تخزين المنتجات الغذائية وغير الغذائية، ومناطق تسلم المنتجات المصممة لتكون منشآت تخزين طويل المدى لمنع تعرض المنتجات لأي تأثير.

6.1.1.4 يجب الاعتناء بالأوضاع الخارجية لبنية متجر البيع بالتجزئة لمنع الإصابة بالآفات وإيقاف نشاطها، وللحفاظ على سلامة الأوضاع داخل المتجر.

ملاحظة 1: يسهم موقع المتجر بدور مهم في سلامة المنتجات؛ لذا يجب حماية متجر البيع بالتجزئة من التأثيرات الناتجة عن موقعه والأنشطة التي تجري حوله، وبذلك تختلف اشتراطات الصيانة من موقع إلى آخر.

ملاحظة 2: إذا كان من الممكن إدارة المنطقة المحيطة بالموقع بما يتيح لإدارة المتجر معرفة المواطن التي تستدعي القلق، يمكن حينئذ التخطيط لاتخاذ تدابير الصيانة الكافية وتنفيذها من أجل حماية المنتجات.

ملاحظة 3: تحتاج مناطق التخزين طويل المدى إلى تفتيش دوري لضمان سلامة المنتجات المخزنة وبقيائها في حالة جيدة، وإن منطقة التسلم هي نقطة دخول كل المنتجات الغذائية وغير الغذائية؛ ولذلك فهي معرضة لحركة مرور زائدة وانسكابات محتملة، لذا تستلزم تلك المنطقة تقييماً دورياً لحالتها الداخلية ومزيداً من الصيانة المقررة من أجل الحفاظ عليها في حالة جيدة.

ملاحظة 4: تعالج مسألة الإصابة بالآفات على نحو أكمل في الفقرة 6.4.

6.1.2. التصميم، والبنية، والمخطط، وتدقيق المنتجات في الموقع (اختياري)

6.1.2.1 يجب تصميم متجر البيع بالتجزئة وتأسيس بنيته على نحو يسهل تسلم المنتجات الآمن، وتخزينها في المخازن الداخلية، وتحضيرها، وعرضها للبيع بالتجزئة، وينبغي لتصميم المتجر وبنيته أن:

أ. يساعد على التخلص من الأوساخ والأتربة والأبخرة والأدخنة وغيرها من الملوثات.

ب. لا يسمح بدخول الآفات، أو إيوائها.

ج. يناسب الأنشطة التي تُستخدم البنية من أجلها.

د. يوفر مساحة كافية لإجراء الأنشطة في المنشأة، ويلتزم بالتجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات المستخدمة لتنفيذ تلك الأنشطة.

هـ. يسمح بتنظيف وتطهير مباني الأغذية بفعالية.

و. يوفر بيئة آمنة للعاملين، والعلماء حيثما ينطبق.

6.1.2.2 ينبغي تصميم مخطط متجر البيع بالتجزئة على نحو يسمح بتدفق المنتجات الغذائية في اتجاه واحد، ويوفر مساحة كافية لتخزين المنتجات المخصصة للبيع بالتجزئة وعرضها وغيرها من الأنشطة ذات

الصلة، وينبغي تصميم المخطط بما يسمح بتوفير مساحة كافية للمعدات والأدوات والتجهيزات الصحية ومرافق التنظيف.

6.1.2.3 ينبغي عدم نقل أدوات النظافة عبر المساحات أو الصالات المفتوحة حيث يمكنها أن تتسبب في تلوث الأغذية.

ملاحظة: قد تشمل الأنشطة المتعلقة بالبيع بالتجزئة تحضير الأغذية وطهيها وتبريدها، وحفظ الأغذية المطهورة، وتخزين الأدوات، والتجهيز، والتعبئة، والتقديم، والإرسال، وبتباين مدى إمكانية إجراء هذه الأنشطة تبعًا لنطاق عمليات متجر البيع بالتجزئة.

6.1.3. موقع المعدات (اختياري)

ملاحظة: يجب وضع المعدات المستخدمة في تحضير الأغذية أو تجهيزها في مواقع ملائمة لضمان سلامة المنتجات طوال مدة تخزينها وتحضيرها وتجهيزها وتعبئتها وانتهاء تخزينها وعرضها للبيع.

6.1.3.1 ينبغي وضع المعدات في موقع ملائم من شأنه تخفيف خطر تعرضها للتلوث بفعل الأنشطة المحيطة، وينبغي كذلك ألا يؤدي استخدامها أو تشغيلها إلى تلويث المناطق المحيطة أو أي مواد غذائية.

6.1.3.2 ينبغي ألا يشكل موقع المعدات عقبة أمام تنظيفها وتطهيرها، ويشمل ذلك المناطق المحيطة بها، بل ينبغي لموقعها أن ييسر خضوعها للفحص والفك والترتيب بعد إتمام عملية التنظيف والصيانة.

6.1.3.3 ينبغي أن توضع المعدات في مناطق جيدة التهوية، بما يسمح بتجفيف الأسطح المبتلة بسهولة والحد من خطر التلوث الذي يشيع بصورة بالغة في الأماكن سيئة التهوية.

6.1.3.4 ينبغي ألا تخزن معدات تجهيز الأغذية وأدواتها -بما يشمل العناصر التي تُستخدم لمرة واحدة- في:

- أ. منشآت خزانات العاملين.
- ب. الحمامات.
- ج. مناطق التخلص من النفايات.
- د. الغرف الميكانيكية أو الكهربائية.
- هـ. تحت خطوط الصرف.
- و. الخزانات الموجودة تحت مرافق الغسل.
- ز. تحت مواسير المياه.
- ح. المناطق التي يُحتمل فيها تعرضها للتلوث أو التسريب أو التكتيف.
- ط. تحت الدَّرَج المفتوح.

6.1.3.5 ينبغي ألا تشكل مواضع المعدات عقبة في مكان العمل، بل يجب أن تسمح بتوفير مساحة عمل كافية لتنقل الموظفين حولها بأريحية دون تعرض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية للتلوث.

ملاحظة: من المهم التخطيط لمواقع المعدات ووفق أحجامها ومواضعها والمساحات التي تشغلها، وينبغي وضع تصميم الموقع السليم ومراجعته بالتشاور مع موظفي الخدمات الأرضية الذين قد يسهمون بمعلومات قيمة، وعند التخطيط لشراء معدات جديدة، ينبغي إجراء مراجعة مع الموظفين المختصين بشأن المواقع الممكنة لهذه المعدات قبل اعتماد شرائها.

6.1.4. التجهيزات المؤقتة (اختياري)

6.1.4.1 عند إحضار التجهيزات المؤقتة ونصبها لتلبية مختلف أغراض العمل في المنشأة، ينبغي فحص تلك التجهيزات عند وصولها لضمان خلوها من الملوثات والآفات المحتملة.

6.1.4.2 لا ينبغي للتجهيزات المؤقتة، مثل حوامل المنتجات الغذائية وأدوات تجهيز الأغذية وماكينات البيع وطاولات العرض وما يشبهها من معدات أن تشكل خطرًا محتملًا بتلوث الأغذية.

6.1.5. أمن الموقع (اختياري)

6.1.5.1 ينبغي أن يراعي مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة اتخاذ تدابير الرقابة الأمنية الملائمة والخاصة بالموقع لضمان حماية الموقع والمحافظة على سلامة جميع المحتويات مثل المنتجات والمكونات والأدوات والمعدات.

6.1.5.2 ينبغي أن يجري مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تقييمًا موثقًا للاستعدادات الأمنية والمخاطر المحتملة، وينبغي تقييم مناطق الموقع حسب المخاطر التي تنطوي عليها المناطق الحساسة والمقيدة الوصول المحددة، وينبغي تمييز المناطق الحساسة والمقيدة الوصول التي تجب مراقبتها والتحكم فيها بصفة منتظمة ووفق ذلك في السجلات الداخلية، ويجب توثيق متطلبات الجهات التنظيمية والامتثال لها.

6.1.5.3 ينبغي التحكم في إمكانية الوصول إلى المناطق غير المتاحة للعامة، فلا ينبغي السماح بالوصول إلى تلك المناطق إلا للموظفين المخولين، ويجب تطبيق نظام لإدارة الزائرين.

6.1.5.4 ينبغي أن يعمل مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على نشر الوعي الأمني بين العاملين والمشرفين، ويشمل ذلك الإبلاغ عن الأنشطة والمواقف المشتبه فيها، وينبغي تدريب موظفي الأمن على معالجة أي ثغرات مهارية لديهم بما يلبي اشتراطات الموقع.

6.1.5.5 ينبغي إجراء مراجعة سنوية للاستعدادات الأمنية للتحقق من مدى فعالية المراقبة والضوابط الرقابية.

6.2. المرافق

6.2.1. الأرضيات وفتحات ومصافي التصريف (إلزامي)

6.2.1.1 يجب أن تكون أرضيات المنشأة ممهدة بانسيابية، وأن تكون مقاومة للصدمات بالقدر الكافي لتحمل الأنشطة الروتينية ذات الأحمال الثقيلة، ويجب أن تكون الأرضيات ذات مستويات متدرجة، وألا تسمح بتشرب السوائل، وأن يكون من السهل تنظيفها وصيانتها.

6.2.1.2 تجب إمالة سطح الأرضيات نحو فتحات الصرف في المناطق المنحدرة حتى يمكن تصريف جميع الماء المتدفق الناتج من الأعمال الروتينية بفعالية.

6.2.1.3 يجب أن تكون حواف الأرضيات المتاخمة للجدران في مناطق تجهيز الأغذية دائرية أو منحنية، بما يتيح التنظيف والتصريف الصحي الفعال.

6.2.1.4 يجب أن تكون مواقع فتحات الصرف وأعدادها مناسبة لإجراء الأعمال، ويجب إنشاء البالوعات وتحديد مواقعها بما ييسر عملية التنظيف، كذلك تجب صيانة فتحات الصرف وتنظيفها حتى لا تشكل خطراً في حد ذاتها.

6.2.1.5 يجب أن تحتوي خطوط السباكة على مصافي صرف لمنع حدوث التلوث الخلطي، ويجب وضع مصافي الصرف بعيداً عن أماكن تداول الأغذية، حيث لا تشكل خطراً، ويجب ألا توضع مصافي الصرف في مدخل الموقع.

6.2.2. الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب (إلزامي)

6.2.2.1 يجب إنشاء الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب من مواد متينة، ويجب أن تكون الأسطح الداخلية ناعمة لا تسمح بتشرب السوائل وسهلة التنظيف والصيانة.

6.2.2.2 يجب تصميم زوايا الحوائط بما يتيح سهولة تنظيفها ومنع تراكم الأوساخ وبقايا الأغذية فيها.

6.2.2.3 يجب تصميم وتجهيز الخراطيم والمواسير الكهربائية وغيرها من الأنابيب بما يتيح سهولة تنظيفها وصيانتها.

6.2.2.4 يجب تركيب تجهيزات الأسقف وصيانتها لمنع تلوث الأغذية، ويجب تصميم وإنشاء الأدراج والبُسط في مناطق تجهيز الأغذية وتداولها بما يحول دون خطر تلوث المنتجات.

6.2.2.5 يجب أن تلبى الكوّات والأبواب وطلوقها المواصفات الوظيفية نفسها لتصميم وتجهيز الحوائط الداخلية والفواصل الجدارية، ويجب أن تكون الأبواب والكوّات مصنعة من مواد البناء الصلبة.

6.2.2.6 عند تزويد النوافذ بالزجاج، يجب استخدام زجاج مضاد للكسر أو مواد مشابهة.

6.2.3. الإضاءة وتركيبات الإضاءة (اختياري)

6.2.3.1 يجب أن تكون الإضاءة في أماكن تداول الأغذية بالمستوى المناسب لتمكين العاملين من رؤية أو ملاحظة أي أغذية يجري تناولها.

ملاحظة: تشمل أماكن تداول الأغذية -على سبيل المثال لا الحصر- أماكن تسلم التوريدات والتخزين الداخلي والتخزين طويل المدى والتخزين المبرد والمجمد وتحضير الأغذية وتناولها وتعبئتها وعرضها للبيع بالتجزئة وما إلى ذلك.

يجب أن تلبى شدة الإضاءة اشتراطات كود البناء السعودي.

6.2.3.2 في المناطق التي تُفتح فيها الأغذية أو تزال من عبواتها بغرض التحضير، يجب تصميم تركيبات الإضاءة بما يقي من حدوث أي كسر وأي طريقة أخرى محتملة لتلوث الأغذية.

6.2.4. مقاومة الأتربة والحشرات والآفات (إلزامي)

6.2.4.1 يجب أن تكون النوافذ وفتحات التهوية والأبواب وما يشبهها من منافذ محكمة عند إغلاقها لمنع دخول الأتربة والحشرات والآفات.

6.2.4.2 يجب أن تكون الأبواب الخارجية المخصصة لمرور المنتجات أو دخول العاملين أو رسو الشاحنات للتحميل أو الإفراغ مقاومة لدخول الآفات من خلال تدبير واحد أو أكثر.

ملاحظة: يمكن أن تشمل تلك التدابير الأبواب ذاتية الغلق أو الستائر الهوائية أو الحواجز السلوكية المضادة للآفات أو أبواب منطقة الإرساء، وما إلى ذلك.

6.2.4.3 يجب تركيب صواعق الناموس الكهربائية في المواقع المناسبة بما لا يشكل منها تهديدًا لسلامة الغذاء، وتجب مراجعة مواقع تركيبها ومسافات ابتعادها عن أماكن تداول الأغذية لتحديد المخاطر المحتملة التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب أن تكون صواعق الناموس الكهربائية مضادة للكسر.

6.2.4.4 يجب وضع مصائد الآفات الفيرمونية وغيرها من المصائد في أماكن لا تشكل منها خطرًا بتلوث الأغذية.

6.2.4.5 يجب ألا توضع مصائد الطعوم المسممة داخل الموقع بغرض مكافحة الآفات.

6.2.5. التهوية (إلزامي)

6.2.5.1 يجب أن يحدد مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة نوع مرشح الهواء ودرجة الحرارة ونسبة الرطوبة المناسبة للموقع تبعًا لعمليات الأغذية، ويجب أن يحدد مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة قياسات التهوية في أي موقع معين ومراقبتها لضمان ملاءمتها للعمل الجاري في ذلك الموقع.

6.2.5.2 يجب تركيب نظام تهوية يشمل الشفطات والمظلات على النحو المناسب لعمليات تحضير الأغذية ومعالجتها وتناولها الجارية، لتصريف أي حرارة تتولد من مصادر داخلية، بما في ذلك البخار الزائد.

6.2.5.3 يجب تعيين سرعة نظام التهوية على النحو المناسب بما يمنع تزايد درجة حرارة الهواء وحرارة العوادم والأبخرة والرذاذ، ويجب أن يسهل نظام التهوية من تجفيف المناطق المبتلة، ويجب استخدام ضغط الهواء الإيجابي لمنع التلوث الناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء، حيثما يقتضي الأمر.

6.2.5.4 يجب تركيب نظام التهوية في الموقع المناسب وإعداده للغرض المقصود منه، ويجب أن تكون هَوَايَات وشفاطات العوادم مضادة لدخول الحشرات، ويجب المحافظة على السلامة المادية لفتحات دخول الهواء الخارجية.

6.2.5.5 يجب استخدام نظام التهوية للسماح بإجراء أنشطة التنظيف والصيانة دون أي معوقات.

ملاحظة: قد تكون جودة الهواء اللازمة لتحضير الأغذية ومعالجتها حساسة في بعض الوصفات وقد تكون ضرورية للحفاظ على السلامة، ويجب تحديد هذه العمليات الحرجة بناء على معلومات علمية، والتحكُّم فيها بموجب ذلك، على سبيل المثال، ينبغي ألا تُجرى عملية تقسيم الصلصات عالية المخاطر من عبوة كبيرة إلى عدد كبير من العبوات الصغيرة في درجة الحرارة المحيطة بسبب خطر الفساد التدريجي، بل يجب إجراء عملية التقسيم هذه في درجات حرارة خاضعة للتحكم تبلغ 16 درجة مئوية، وينطبق الأمر نفسه على تحضير الأغذية ومعالجتها وتداولها، حيث يجب التحكم في الأتربة من خلال ترشيح الهواء.

6.2.6. مرافق التنظيف (الزامي)

6.2.6.1 يجب أن تكون مواد التنظيف ومعداته ومرافقه مناسبة وكافية للعمليات التي تُجرى داخل المتجر، ويجب تيسير ظروف التنظيف الرطب والجاف والتصريف الصحي والمداومة عليها، حيثما يقتضي الأمر.

6.2.6.2 يجب تحديد الكيماويات والمعقمات المخصصة للاستخدام على أسطح التلامس في المرافق والمعدات، ويجب إعداد الكيماويات والمعقمات واستخدامها ووفق تعليمات الشركة المصنعة، ويجب ألا تُستخدم سوى الكيماويات المنظفة والمعقمة المعتمدة من الجهات التنظيمية ومن المتجر.

6.2.6.3 يجب تركيب أحواض العمل المستخدمة لتنظيف الماسحات أو أدوات تنظيف الأرضيات المشابهة في المواقع الملائمة، على أن تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية، ويجب تجهيز أحواض العمل بفتحات تصريف مزودة بمصفاة، ويجب التخلص من مياه الصرف الناتجة عن المسح والتنظيف، وأي مخلفات سائلة أخرى على نحو آمن.

6.2.6.4 يجب تخزين أدوات النظافة مثل الماسحات والدلاء والمكانس في مرفق التخزين المخصص، ويجب تخزين أدوات النظافة بعيدًا عن مناطق لتداول الأغذية، كذلك يجب تعليق أدوات النظافة فوق مستوى الأرض حال تخزينها.

ملاحظة 1: تخضع الكيماويات المنظفة والمعقمة للسلطات التنظيمية في المملكة العربية السعودية، ويجب ألا تُستخدم هذه المواد الخاضعة للتنظيم إلا بعد خضوعها للمراجعة الداخلية من قبل المتجر وحصولها على موافقته، وتتبعي مراجعة الكيماويات المنظفة والمعقمة ووفق تعليمات الشركات المصنعة لاستخداماتها المحددة؛ لأنها مواد مركبة لغرض استخدام محدد، كذلك ينبغي تصنيف الكيماويات المنظفة والمعقمة حسب استخداماتها، ليصبح من السهل التعرف عليها واستخدامها، ويُعد تخفيف الكيماويات المنظفة والمعقمة أمرًا في غاية الأهمية، ولذا يجب الالتزام بتعليمات الشركة المصنعة التزامًا تامًا.

ملاحظة 2: يجب إطلاع الموظفين المعنيين على تعليمات إعداد الكيماويات المنظفة والمعقمة واستخدامها لضمان سلامة العاملين المختصين.

6.3. تصميم المعدات والأدوات وصيانتها

6.3.1. التصميم الصحي (الزامي)

6.3.1.1 يجب الحد من مخاطر سلامة الغذاء من خلال تصميم وبناء مخططات المتجر الداخلية، ويجب الالتزام بذلك التصميم والبناء لضمان الاستخدام المستمر.

6.3.1.2 يجب أن يمنع تصميم المخطط الداخلي مصادر التلوث المحتملة، بما يشمل ما يلي على الأقل:

- أ. مرور المنتجات والأشخاص في الأماكن العامة.
- ب. مرور المنتجات والأشخاص في الأماكن غير المتاحة للعامة.
- ج. مخطط إنتاج الأغذية ذو التدفق أحادي الاتجاه (بدءًا من المواد الخام وحتى المنتجات النهائية).
- د. مرافق التخزين، بما يشمل المنتجات الصالحة وغير الصالحة للبيع.
- هـ. المعدات.

ملاحظة 1: تجب مراجعة تصميم المخطط الحالي لتلبية متطلبات التصميم الصحية، وتحديد المواطن التي تتطلب العمل عليها لتحسين التصميم، ويجب التخطيط لمراجعة التصميم الصحي كلما طرأت تغييرات على المخطط.

ملاحظة 2: يجب على فريق سلامة الغذاء مراجعة تغييرات المخطط المقترحة والموافقة عليها قبل تنفيذها، وبجوز للإدارة العليا استشارة خبراء خارجيين إذا استدعى الأمر.

6.3.2. التحكم في درجات الحرارة؛ ومراقبة المعدات (الزامي)

6.3.2.1 تجب المحافظة على درجات الحرارة تبعًا لمواصفات المنتج، ويجب أن تتمكن المعدات المستخدمة للتبريد والتجميد والتسخين من تحقيق مواصفات المنتج المذكورة في اشتراطات درجة الحرارة.

6.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة معدات التبريد والتجميد والتسخين وصيانتها، ويجب إرساء إجراء لتسجيل درجات الحرارة والالتزام به عند الضرورة.

ملاحظة: يرجى الاطلاع على الملحق 18 سجل مراقبة التخزين في المبردات، والملحق 19 سجل مراقبة التخزين في المجمدات، والملحق 20 سجل مراقبة الإذابة.

6.3.3. الصيانة (اختياري)

6.3.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع برنامج صيانة فعال يشمل الصيانة الوقائية والتصحيحية التي تضمن مراقبة جميع المعدات اللازمة المنطوية على مخاطر تهدد سلامة الغذاء لتبقى في حالة جيدة تدعم تنفيذ عمليات المتجر، ويجب أن يسمح برنامج الصيانة باتباع نهج استباقي في منع حدوث التلوث، وأن يضمن الحفاظ على سلامة المنتج ومشروعيته القانونية وصلاحيته في أثناء إجراء الصيانة، مع الالتزام بممارسات التنظيف والتعريف الصحي.

6.3.3.2 يجب إيلاء الأولوية في الصيانة إلى المعدات التي تؤثر في سلامة الغذاء في خطط الصيانة، وأنشطتها وطلباتها.

6.3.3.3 يجب أن تتطلب أنشطة الصيانة في مناطق تجهيز الأغذية برامج اشتراطات أساسية، ويجب أن تستوفي هذه البرامج المتطلبات المقررة.

6.3.3.4 يجب تكليف مشرف الموقع أو غيره من العاملين بالإشراف على أنشطة الصيانة واعتمادها عند اكتمالها.

6.3.3.5 يجب أن يكون موظف الصيانة قد أكمل تدريباً في مجال سلامة الغذاء، وأن يكون على دراية بالمخاطر ذات الصلة المصاحبة لمهام الصيانة المكلف بها، وأن يكون قادراً على توعي الحذر اللازم في أثناء الصيانة، ويجب أن يتبع موظفو ومتعاقدو الصيانة الممارسات المذكورة أدناه للحد من خطر تلوث المنتجات أو الأغلفة أو المعدات.

أ. متابعة مهمة الصيانة التي تُجرى في الموقع وتحليلها والقدرة على اكتشاف التهديدات المحتملة لسلامة المنتجات وإبلاغ مشرف الموقع بها واتخاذ الإجراءات اللازمة.

ب. ترتيب المنطقة بعد الصيانة، بما يشمل التنظيف والتصريف الصحي حيثما يقتضي الأمر.

6.3.3.6 يجب إرساء إجراء للتصريح بانتقال المعدات مكتملة الصيانة إلى مرحلة الإنتاج، بما يشمل تنظيف المعدات وتعقيمها وفحصها قبل التشغيل، ويجب الامتثال لمتطلبات الفقرة 6.2.6.

6.3.3.7 يجب ألا تمثل الإصلاحات المؤقتة خطراً يهدد سلامة الغذاء في العمليات المتعلقة بها، ويجب أن تشمل خطة الصيانة طلبات الإصلاح المؤقتة وإكمالها حسبما هو مخطط.

6.3.3.8 يجب أن تلبى المواد المستخدمة في الصيانة مواصفات النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء، حيثما يلزم، ويجب ألا تشكل المواد خطراً بالتلوث، وفي حال تعرض أي منتج لخطر الملامسة أو التلوث فتجب مراجعة استخدامه المقصود، ومدى مناسبته، ثم يجب اعتماده.

6.3.3.9 بالنسبة إلى المعدات التي توضع فوق المنتجات أو ناقلات المنتجات، يجب أن يكون مقدار مواد التزييت مقيداً للحد من تلوث المنتجات، ويجب أن تكون مواد التزييت وعناصر المعدات الوظيفية الأخرى على درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء عندما يكون ثمة خطر مباشر أو غير مباشر بلامسة الغذاء، ويجب توثيق مواصفات النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء، وتجب مراجعة مواد التزييت التي تحتوي على دهن حيواني للتأكد من عدم وجود أي مكونات أو إضافات مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية.

6.3.3.10 ينبغي أن يكون الطلاء المستخدم في منطقة تداول الأغذية أو ملامستها مناسباً، ويجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية غير مطلية.

6.3.3.11 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء ممارسات وإجراءات لتجديد المتجر أو تغيير تصميمه أو وضع ديكورات مؤقتة (للحملات التسويقية) لضمان سلامة المنتجات والعملاء، ويجب إجراء أعمال التجديد والصيانة المتعلقة بها بعد انتهاء ساعات العمل في أماكن تجهيز الأغذية وتداولها.

ملاحظة 1: يجب أن يكمل موظفو الصيانة الخارجيون تدريباً في مجال سلامة الغذاء، ويجب أن يصدق المتجر على ذلك قبل شروعه في أعمال الصيانة.

ملاحظة 2: بالنسبة إلى الدهون الحيوانية ومنتجاتها الثانوية التي تكون في صورة مضافات إلى مواد التزييت، يجب إكمال مراجعة لضمان عدم وجود أي مواد مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية في مادة التزييت المستخدمة.

6.3.4. المعدات والأدوات (إلزامي)

6.3.4.1 يجب أن تلبى المعدات والأدوات الغرض الذي صُممت من أجله، ويجب إنشاء المعدات والأدوات وتركيبها وتشغيلها وصيانتها حسب الاقتضاء لضمان عدم التعرض لخطر التلوث، كذلك تجب صيانة معدات العرض لضمان سلامة المنتجات المعروضة للبيع.

6.3.4.2 يجب أن تكون أسطح المعدات ناعمة حتى يكون من السهل تنظيفها، كذلك يجب أن تكون خالية من الفراغات والشقوق والتصدعات التي يمكن أن تحتوي على بقايا الأغذية، ويجب أن تكون المعدات مصنوعة من مادة غير مسامية حيثما يقتضي الأمر.

6.3.4.3 يجب أن تكون معدات التجهيز مصممة تصميمًا صحيًا وموضوعة في موقع يتيح تنظيفها بفعالية.

6.3.4.4 يجب أن تكون الحاويات المستخدمة للمنتجات ذات مواصفات محددة بأن تكون غير سامة، وذات سطح أملس غير متفاعل وسهل التنظيف، كذلك يجب أن تكون الحاويات والأوعية التي تُستخدم للمواد غير الصالحة للأكل مميزة ومحددة بوضوح.

6.3.4.5 يجب أن يكون سير تدفق الماء أو ماء الصرف الناتج من المعدات والأحواض ووحدات المكثف والخزانات والمعدات المشابهة متصلًا بنظام تصريف أرضي يُصرف إليه، ويجب تثبيت أطراف الخرطوم - أينما استُعملت- في حواملها بعد الاستخدام.

6.4. مكافحة الآفات

6.4.1. برنامج الوقاية من الآفات (إلزامي)

6.4.1.1 يجب أن يكون برنامج الوقاية من الآفات (PPP) فعالًا في مكافحة الآفات داخل المتجر وفي محيطه المباشر، ويجب توثيق برنامج الوقاية من الآفات مع ذكر الوسائل والمسؤوليات.

6.4.1.2 ينبغي لبرنامج الوقاية من الآفات أن يحدد الآفات المسببة للقلق، وغيرها من الآفات المتوقعة في ظل ظروف المتجر، ويجب استهداف الآفات المحددة باستخدام مبيد الآفات، كذلك يجب تحديد طرق الاستخدام المتبعة للوقاية من المشكلات الناتجة عن الآفات، ويجب تحديد طريقة القضاء على الآفات واتباعها حيثما أمكن.

6.4.1.3 يجب تقدير العدد المطلوب من أجهزة مكافحة الآفات (PCD) وتأكيد حبه حسب ظروف المتجر، ويجب إعداد خريطة بآليات مكافحة الآفات تحتوي على معلومات واقعية عن مواقع المصائد بالطعوم المسممة أو الأفخاخ أو مصائد الحشرات، والالتزام بتحديث الخريطة. كذلك يجب وضع خطة تفتيشية لفحص أجهزة مكافحة الآفات بالمعدل المناسب، ويجب التصرف حسب نتائج الفحص وضمان إكمال الإجراءات اللازمة.

6.4.1.4 يجب إعداد قائمة بالكيمائيات المستخدمة في مكافحة الآفات، إلى جانب إثبات موافقات الجهات التنظيمية وصحيفة بيانات سلامة المواد (MSDS)، ويجب أن تكون صحيفة بيانات سلامة المواد متاحة في موقع معروف للموظفين المعنيين.

6.4.1.5 يجب وضع برنامج تعريفي ببرنامج الوقاية من الآفات، والحرص على توعية العاملين بالبرنامج، ويجب أن يشمل برنامج التوعية تدابير الرقابة اللازم اتخاذها عندما يجد أي من العاملين مواد كيميائية أو أجهزة لمكافحة الآفات.

6.4.1.6 يجب إجراء تحليلات الاتجاهات بالاستعانة بالمعلومات المجمعة عن عدد الآفات التي أُمسِك بها في كل موقع من مواقع المصائد، وتلخيص تلك المعلومات في صورة بيانات شهرية، ويجب جمع البيانات الشهرية لتمثل بيانات سنوية يمكن أن تشمل على التأثيرات الموسمية، ويجب التشاور بشأن تحليلات الاتجاهات داخلياً ومع مقدمي خدمات مكافحة الآفات الخارجيين؛ لتحسين تدابير المكافحة التي يقوم بها النظام.

6.4.2. إيواء الآفات وتفشيها (الزامي)

6.4.2.1 يجب الحد من كل الموارد التي تمثل مأوى لاختباء الآفات وتكاثرها، مثل الشقوق والصدوع والأغذية (المكشوفة أو المنسكبة) والماء، وذلك من خلال ممارسات التخزين السليمة. ويجب التعامل مع المواد الموبوءة بالآفات لضمان منع إصابة المنتجات والمواد ومناطق المتجر الأخرى بالآفات.

6.4.2.2 يجب تجنب تركيب الأسقف المعلقة في مناطق تحضير الأغذية ومعالجتها وتخزينها إلا إذا أثبتت تقييم المخاطر خلاف ذلك. ويجب عدم تخزين الأدوات والمعدات المقرر عدم صلاحيتها للاستخدام في مباني الأغذية، وفي حال عدم إمكانية تجنب تخزين تلك الأدوات والمعدات، فيجب نقلها من موضعها أو تحريكها بشكل متكرر لمنع إيوائها الآفات.

6.4.2.3 يجب ألا توفر مناطق المتجر وتجهيزاته ومرافقه مأوى للآفات، وفي حال اختباء الآفات في أي منها فيجب اتخاذ الإجراء المناسب حيال ذلك، ويجب أن يضمن ذلك الإجراء التخلص من ذلك المأوى.

6.4.2.4 يجب توفير حماية مناسبة للمنتجات المخزنة في الخارج مؤقتاً من الظروف الجوية في المملكة ومن الإصابة بالآفات.

ملاحظة: قد يكون التلف الناتج من الآفات في مناطق المتجر الخارجية بسبب القطط أو القوارض أو الطيور.

6.4.3. المراقبة والاكتشاف (الزامي)

6.4.3.1 يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات المستخدمة مصممة تبعاً للآفات المستهدفة، وأن تؤدي الغرض منها، كذلك يجب أن تكون هذه الأجهزة مصممة تصميمًا صحيحًا، وأن توضع في المواقع المناسبة لمنع خطر تعرض المنتجات والمرافق للتلوث.

6.4.3.2 يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات المستخدمة غير قابلة للعبث، وأن تتيح سهولة التنظيف والصيانة.

6.4.4.4. مكافحة تفشي الآفات (إلزامي)

6.4.4.1 يجب التحكم في مصادر الأغذية التي تجذب الآفات، وتشمل تدابير المكافحة ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- أ. تنظيف مباني الأغذية، والحفاظ على نظافة منطقة البيع.
- ب. عند حدوث انسكابات أو تراكم بقايا الأغذية يجب المحافظة على هذه المناطق نظيفة بصفة دورية.
- ج. عدم استخدام الساحة والممرات الخلفية والجانبية في تحضير الأغذية وتنظيف الأدوات.
- د. تغطية الأغذية أو إحكام غلقها أو تخزينها في حاويات محكمة الغلق.
- هـ. وضع المخلفات والفضلات في السلل المخصصة وحاويات النفايات ذات الأغطية محكمة الغلق.
- و. استخدام أكياس المخلفات المخصصة لهذا الغرض فقط، مع ربطها والتخلص منها.
- ز. التخلص من النفايات بصفة منتظمة حسبما تستدعي الظروف.
- ح. عدم ترك المخلفات في المتجر حتى صباح اليوم التالي.

6.4.4.2 تشمل تدابير القضاء على الآفات ما يلي على سبيل المثال لا الحصر:

- أ. اتخاذ إجراء حيال أي نشاط يلاحظ للآفات في أقرب فرصة ممكنة بإزالة المصدر الذي يجذبها أو يأويها.
- ب. تعقيم المنطقة أو الأدوات أو المعدات التي أصابتها الآفات بعناية.
- ج. التخلص من الأغذية المصابة والملوثة بالآفات على نحو آمن.
- د. يمكن أن تشمل وسائل مكافحة الآفات المواد الكيميائية أو الفيزيائية أو البيولوجية.
- هـ. يجب ألا تشكل مكافحة الآفات خطراً على سلامة الغذاء.

6.5. نظافة الموظفين الشخصية والمرافق الصحية

6.5.1. المرافق الصحية (اختياري)

6.5.1.1 يجب أن يحافظ مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على مستوى النظافة الشخصية الذي يتطلبه المتجر.

يجب أن تكون مرافق غسل الأيدي وتجفيفها كافية، وهذا يشمل الأحواض، والماء العذب الذي تخضع درجة حرارته للتحكم، والصابون السائل (المميز بملصق واضح) ومعقم الأيدي (المميز بملصق واضح) وموزع المناشف الورقية. ويجب تركيب أحواض غسل الأيدي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة مشابهة مضادة للتآكل، والتي تعمل دون استعمال الأيدي، ويجب أن توضع أحواض غسل الأيدي بالقرب من نقطة المتطلبات الصحية مع علامة واضحة لغسل اليدين.

6.5.1.2 يجب توفير العدد الكافي من دورات المياه للعاملين في المتجر، ويجب أن تلبى دورات المياه المتطلبات التالية:

- أ. أن تقع في مكان مناسب يسهل وصول موظفي المتجر إليه.
- ب. أن تكون مزودة بأبواب محكمة وذاتية الغلق.
- ج. أن تحتوي على أحواض لغسل الأيدي مزودة بالصابون السائل وموزع المناشف الورقية وعلامة واضحة لغسل اليدين.
- د. أن تكون معزولة تمامًا، وسهلة التنظيف وجيدة التهوية والإضاءة.

- هـ. ألا تكون مفتوحة مباشرة على مناطق الأغذية، وإذا كانت تقع بالقرب منها فيجب تزويدها بأبواب مزدوجة.
- و. يجب ألا تُستخدم الأماكن الإضافية في تخزين السلع الاستهلاكية الخاصة بالمتجر، أو مواد التنظيف الكيميائية والمعقمات وأي عناصر أخرى.

ملاحظة: يجب توفير أحواض منفصلة مخصصة لغسل الأيدي، وتجهيز الأغذية، وغسل والمعدات الأدوات.

6.5.2. مرافق العاملين (اختياري)

- 6.5.2.1 يجب توفير مرافق مخصصة لموظفي المتجر سواء كانوا من العاملين في تداول المواد الغذائية أو غير الغذائية، على أن تشمل على الميزات التالية على سبيل المثال لا الحصر:
- أ. أن تقع في مكان ملائم لا يؤثر في تخزين الأغذية أو تحضيرها.
 - ب. ألا تقع بالقرب من المناطق شديدة التلوث، مثل مكبات النفايات أو دورات المياه.
 - ج. أن تكون ذات سعة كافية لعدد موظفي المتجر، وإذا لم تكن واسعة بما يكفي فيجب تنظيم استخدامها على دفعات.
 - د. أن تكون جيدة التهوية والإضاءة.
 - هـ. أن تتسم بالنظافة، وألا تأوي الآفات.
 - و. أن تُخزن متعلقات الموظفين فيها في خزانات بعيدة عن مناطق الأغذية، وأن تخضع خزاناتها للفحص الدوري بغرض الصيانة والنظافة.
 - ز. أن تحتوي على علامات النظافة المرئية، وتشمل غسل الأيدي.
 - ح. أن تُعرض فيها تعليمات غسل الأيدي التي تحث الموظفين على غسل أيديهم قبل دخول مناطق تداول الأغذية، وذلك باللغات المناسبة.

6.5.2.2 إذا كانت سياسة المتجر تسمح للموظفين بالتدخين، فيجب أن يشتمل المتجر على منطقة مخصصة للتدخين بعيدة عن مناطق الأغذية، ويجب التخلص من مخلفات التدخين بصفة دورية، ويجب أن يشمل برنامج التنظيف والتصرف الصحي المنطقة المخصصة للتدخين.

6.5.3. مقاصف العاملين وأماكنهم المخصصة لتناول الأغذية (اختياري)

6.5.3.1 يجب اختيار مواقع مقاصف العاملين وتشغيلها بما يمنع خطر تلوث أنشطة المتجر بما في ذلك تحضير الأغذية وتخزينها وتداولها.

6.5.3.2 يجب أن تكون مقاصف العاملين التي يديرها متعاقدون خاضعة لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، ويجب أن تضمن إدارة المتجر أن يشمل برنامج التفتيش والتدقيق الداخلي المقاصف.

6.5.3.3 يجب إدارة مرافق المقصف ومعدّاته ومخازنه لضمان النظافة الصحية.

6.5.3.4 يجب تخزين وتناول الأغذية التي يحضرها العاملون لاستهلاكهم الشخصي في المناطق المخصصة.

6.5.4. النظافة الشخصية (الزامي)

6.5.4.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يكون موظفو تداول الأغذية على أعلى مستويات النظافة الشخصية، وأن يلتزموا بها على الدوام.

6.5.4.2 يجب اعتماد استخدام أعطية الشعر واللحية بموجب الفقرة 6.5.8 وضمان التوعية بأهميتها بين موظفي تداول الأغذية.

6.5.4.3 يجب أن يحافظ موظفو تداول الأغذية على نظافة أيديهم وتقليم أظفارهم وعدم طلائها على الدوام.

6.5.4.4 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية الطلي والساعات باستثناء خاتم الزواج الناعم ذي المقاس المناسب.

6.5.5. الحالة الصحية (الزامي)

6.5.5.1 يجب أن يكمل موظفو تداول الأغذية اختبار اللياقة الصحية والطبية بموجب متطلبات الجهات التنظيمية قبل انضمامهم إلى فريق العمل بصفتهم أفرادًا جددًا، ويستمر إجراؤها كل عام حسب استمرارهم في العمل، والاحتفاظ بوثيقة اللياقة الصحية والطبية لإبداء مدى امتثالهم.

6.5.6. المرض والإصابات (الزامي)

6.5.6.1 يجب توعية موظفي تداول الأغذية بأهمية إفادتهم بالإصابة بالمرض كتابيًا مع إبلاغ المشرف بأعراض المرض مثل الحمى أو القيء أو الإسهال.

6.5.6.2 يجب على موظفي تداول الأغذية إبلاغ المشرف أيضًا إذا كان لديهم شك بأنهم قد يتسببون أو يتعرضون للأمراض المعدية المؤكدة، بأن يكون أفراد المجتمع الذي يعيشون فيه مصابين بمرض معدٍ، ويجب على المشرفين اتخاذ الإجراء اللازم لإحالة الموظف المريض للاستشارة الطبية.

6.5.6.3 يجب إقصاء موظف تداول الأغذية الذي أفاد بمرضه أو إصابته بمرض معدٍ من الأنشطة الغذائية حتى التأكد من تعافيه، ويجب الحصول على تقرير يفيد بشفاء الموظف التام من المرض المعدى من مسؤول العلاج الطبي أو الطبيب قبل عودته إلى العمل، ويجوز أن يشارك الموظف المريض في الأنشطة غير الغذائية حسبما يناسب طبيعة تلك الأنشطة.

6.5.7. غسل الأيدي (الزامي)

6.5.7.1 يجب إرساء إجراء غسل الأيدي الذي يفصل كل خطوة برسم توضيحي باللغة العربية واللغات الأخرى المناسبة، ويجب أن يضمن الإجراء في التدريب، وأن تُعرض نسخة منه في المناطق الرئيسية داخل المتجر.

6.5.7.2 يجب على كل الموظفين إتمام عملية غسل الأيدي ومن ضمنهم: المتعاقدون والزائرون.

6.5.7.3 يجب إتمام عملية غسل الأيدي قبل دخول مناطق الأغذية وقبل بدء العمل وقبل تداول الأغذية، ويجب ألا يُعد أو يُعتمد استخدام القفازات بديلًا عن غسل الأيدي.

6.5.7.4 يجب إتمام عملية غسل الأيدي بعد أداء أي أعمال أو مهام من المحتمل أن تنطوي على تلوث، مثل استخدام دورة المياه أو وضع الضمادات على الجروح أو السعال أو العطاس أو التدخين أو تناول المأكولات أو المشروبات أو لمس الأنف أو الاستنثار أو التعامل مع المخلفات أو الحيوانات أو العودة من الاستراحات أو غيرها من الأنشطة حسبما يقتضي الأمر.

6.5.8 ارتداء الملابس المخصصة للعمل والملابس الواقية (الزامي)

6.5.8.1 يجب تقسيم مناطق المتجر وَفَقَ المخاطر التي تهدد الغذاء، ويجب تحديد ارتداء الموظفين للملابس الواقية مثل قفازات الأيدي وأغطية الشعر والمآزر تبعًا لهذه المناطق، وبالنسبة إلى الموظفين العاملين مع الأغذية التي يُحتمل انطواؤها على مخاطر، يجب تقييد دخولهم إلى مناطق الأغذية ذات المخاطر العالية من خلال ارتداء ملابس العمل المميزة بالألوان.

6.5.8.2 يجب أن تكون ملابس الموظفين المخصصة للعمل في أقسام تحضير الأغذية العالية الخطورة فاتحة اللون ونظيفة، ويجب ألا تشكل الملابس المخصصة للعمل مصدرًا لتلوث المنتجات.

6.5.8.3 يجب أن تحدد إدارة المتجر الجهة المنوطة بتوفير ملابس العمل، والحد الأدنى لعدد الأطقم، والجهة المنوطة بغسلها، ويجب أن يكون استخدام الملابس المخصصة للعمل خارج ساعات العمل واضحًا، ويجب ألا يشكل تخزين الملابس والأحذية المخصصة للعمل مصدرًا للتلوث.

6.5.8.4 يجب تبديل المآزر والقفازات المخصصة للاستعمال عدة مرات أو لمرة واحدة على النحو الذي يمنع حدوث التلوث، كذلك يجب التخلص من المآزر والقفازات المخصصة للاستعمال مرة واحدة على نحو آمن، ويجب خلع المآزر والقفازات قبل استخدام دورة المياه.

6.5.8.5 يجب على الموظفين العاملين في مناطق المنتجات ذات المخاطر العالية الالتزام بممارسات ارتداء ملابس العمل الآمنة.

ملاحظة: من المرجح حصول التلوث بسبب موظفي الجزارة والمأكولات البحرية الذين يتعاملون مع منتجات تحمل كميات ميكروبية عالية عند دخولهم إلى مناطق الأغذية ذات المخاطر العالية مثل تحضير العصائر، ويجب تحديد هؤلاء الموظفين وتقييد وصولهم من خلال الأزياء الموحدة المميزة بالألوان.

6.5.9 السلوكيات الشخصية (الزامي)

6.5.9.1 يجب أن يمثل جميع موظفي المتجر لممارسات النظافة الشخصية التي تضمن حماية عمليات أو أنشطة الأغذية جيدًا، ما يضمن سلامة الغذاء، ويجب بذل أعلى درجات العناية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها لضمان الوقاية من مخاطر الغذاء.

6.5.9.2 يُحظر استخدام الأظفار والرموش الصناعية على الموظفين اللاتي يقمن بتحضير الأغذية وتداولها.

6.5.9.3 يجب على الموظفين تجنب السلوكيات التي يُحتمل أن تؤدي إلى تلوث الأغذية في أثناء العمل، ويجب تجنب السلوكيات التالية:

- أ. التدخين.
- ب. مضغ التبغ والعلكة والبصق.
- ج. تناول المأكولات والمشروبات.
- د. السعال والعطاس على الأغذية المكشوفة أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- هـ. التعامل مع الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- و. لمس أجزاء الجسم التي يُحتمل تلوثها، مثل الأنف والعينين والشعر والبشرة.
- ز. أي سلوكيات أخرى يُحتمل عدم سلامتها.

6.5.9.4 يجب وضع سياسة بشأن السلوكيات الشخصية وإبلاغ جميع موظفي المتجر بها.

6.5.10 الزائرون (اختياري)

6.5.10.1 يجوز أن يُطلب من زائري المتجر التوقيع عند وصولهم حتى يتمكنوا من دخول المتجر، حسب الاقتضاء، وينبغي عدم السماح للزائرين الذين تظهر عليهم أعراض واضحة للإصابة بالمرض بالدخول إلى مناطق تحضير الأغذية وتداولها.

6.5.10.2 ينبغي أن يصطحب الموظفون المعنيون الزائرين الذين يريدون مقابلتهم، ويجب إطلاع الزائرين بشكل موجز على بروتوكولات حماية المنتجات وأمن الموقع والطوارئ، قبل دخول المناطق غير المتاحة للعامة.

6.5.10.3 يجب على جميع الزائرين، ومن ضمنهم: مفتشو الجهات التنظيمية والمدققون التابعون للطرف الثاني والجهات الخارجية، ارتداء ملابسهم على نحو منمّق واتباع اشتراطات النظافة نفسها المنطبقة على موظفي الأغذية في المتجر، ويجب أن يمتنع الزائرون عن أي تصرفات يحتمل تسببها في التلوث، مثل لمس الأغذية أو الأسطح الملامسة لها بأيديهم.

6.5.10.4 يجب وضع سياسة معنية بالزائرين وإتاحتها لجميع الموظفين المعنيين من أجل تطبيقها.

6.6. تسلم التوريدات وتوصيل الشحنات أو نقلها

6.6.1 تسلم التوريدات (اختياري)

6.6.1.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء إجراء بشأن تسليم التوريدات وتوصيل الشحنات أو نقلها، وإسناد المسؤوليات المعنية بها، وينبغي تنفيذ هذا الإجراء ومراقبته وتسجيله.

6.6.1.2 ينبغي أن تشمل عملية تسليم التوريدات مراقبة وتوثيق تسلم المواد والمكونات والأغذية سابقة التعبئة، وتعبئة المواد، وينبغي عدم قبول التوريدات إلا من الموردين المعتمدين، وأن تطابق وثيقة التوريد التوريدات الفعلية، وأن تخلو من أي حالات انحراف أو عدم مطابقتها.

6.6.1.3 تجب مراقبة المنتجات التي تخضع درجات حرارتها للتحكم، من أجل التحقق من درجات حرارة المنتجات في نقطة التسلم، على ألا تتجاوز درجة حرارة المنتجات المبردة 8 درجات مئوية، والمنتجات المجمدة -12 درجة مئوية، ويجب نقل المنتجات المبردة والمجمدة فور تسلمها إلى المخزن الداخلي المناسب دون أي تأخير.

6.6.1.4 عند أخذ المنتجات المُعبأة ذات المخاطر العالية مباشرة إلى منافذ العرض، يجب أن تكون لمعدات التبريد والتجميد القدرة نفسها على خفض درجات حرارة المنتجات إلى 5 درجات مئوية بالنسبة إلى الأغذية المبردة و-18 درجة مئوية بالنسبة إلى الأغذية المجمدة في غضون 20 دقيقة.

6.6.1.5 يجب فحص مركبات النقل قبل إفراغ التوريدات، والتحقق من نظافتها وخلوها من الروائح ومن مطابقة توريدات المنتجات التي تخضع درجة حرارتها للتحكم لمواصفات درجات الحرارة، ويجب ألا تتعرض التوريدات للتلوث الخلطي في حال تضرر سلامة التغليف.

6.6.1.6 يجب توثيق سجلات الفحص ومراقبة درجات الحرارة والاحتفاظ بها وفق الفقرة 3.1.3 من هذا الدليل.

6.6.2 توصيل الشحنات أو نقلها (اختياري)

6.6.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الحفاظ على المركبات المستخدمة في توصيل أو نقل المنتجات الغذائية في حالة جيدة، وظروف صحية، وبيئة خالية من الآفات والأوساخ والأتربة والمخاطر التي تهدد المنتجات، ويجب أن تكون المركبات التي تخضع درجة الحرارة فيها للتحكم معزولة جيداً أو مضادة للحرارة.

6.6.2.2 يجب التخطيط لإجراء عمليات فحص دورية للمركبات وإكمالها وتسجيلها، ويجب التحقق من معدّات التحكم في درجات حرارة المركبات بما يناسب سعة التحميل ومعايرتها وفق نظام القياس والمعايرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.

6.6.2.3 يجب التخطيط المسبق لعمليات التوصيل أو النقل، وإسنادها إلى المركبات ذات درجات الحرارة الخاضعة للتحكم تبعاً لمواصفات المنتج، وإبلاغ الموظفين المعنيين لاتخاذ الاستعدادات اللازمة، ويجب أن تشمل استعدادات المركبة إعداد وحدات التحكم في درجات الحرارة في المركبة، وبدء تشغيلها وفحصها وتسجيله.

6.6.2.4 تجب مراقبة وتسجيل درجات حرارة المركبة بعد التحميل والمنتجات ودرجة حرارة الهواء المحيط بها حسب الإجراء المعتمد أو خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.5 تجب مراقبة وتسجيل درجات حرارة المركبة في أثناء النقل والمنتجات ودرجة حرارة الهواء المحيط بها على فترات زمنية كما هو محدد في خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.6 عند تركيب جهاز قياس الحرارة الأوتوماتيكي وتمكين المراقبة عن بُعد، تجب مراقبة درجات الحرارة على فترات، وتسجيلها حسب الإجراء المحدد أو خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.7 يجب تصميم مرافق التحميل والإفراغ، مثل محطات الرسو، لتيسير التداول الآمن للمنتجات.

6.6.2.8 يجب أن تستوفي عملية توصيل أو نقل الشحنات اشتراطات العملاء المتفق عليها أو الشروط التعاقدية وأي متطلبات أخرى لضمان سلامة الغذاء.

6.7 التلوث

6.7.1 عام (إلزامي)

6.7.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إجراء تقييم للمخاطر للوقوف على مخاطر التلوث الفيزيائي والكيميائي والبيولوجي التي تهدد الأغذية سواء خلال العمليات والإجراءات داخل الموقع أو خارجه، كذلك يجب استخدام نتائج تقييم المخاطر لوضع تدابير الرقابة المناسبة للوقاية من المخاطر المحددة المحتملة لتلوث الأغذية ومراقبتها.

ملاحظة 1: من المهم عند إجراء أي تقييم للمخاطر مراعاة العمليات والأنشطة التشغيلية للمتجر وتحديد المواطن المحتملة لحدوث التلوث وكيفيته، وينبغي أن تكون المعلومات المستمدة من تقييمات المخاطر هذه مفصلة بما يكفي لتوجيه مسار وضع تدابير الرقابة الفعالة المناسبة لمعالجة أي مخاطر تلوث محددة.

ملاحظة 2: يمكن الحصول على معلومات عن مدى فعالية تدابير الرقابة المعمول بها من خلال تحديد أسباب الحوادث والشكاوى والمشكلات المحددة في تقارير التدقيق الداخلي والخارجي، وينبغي استخدام هذه المعلومات لتعزيز تدابير الرقابة الحالية أو مساعدة مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على اللجوء إلى تدابير رقابة أخرى، إذا لزم الأمر.

6.7.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع سياسة خاصة بشأن مكافحة التلوث، ويجب إرسال هذه السياسة إلى المتعهدين الخارجيين، ومن ضمنهم القائمون على الحملات التسويقية للأغذية داخل المتجر، قبل تسليم أي أعمال تعاقدية في المتجر، متى دعت الحاجة إلى ذلك.

ملاحظة 1: يجب إرسال سياسة مكافحة التلوث إلى شركات الصيانة حتى يكون الموظفون القائمون بزيارات الصيانة على دراية بتوقعات المتجر منهم فيما يتعلق بالتحكّم في المخاطر.

ملاحظة 2: تقع مسؤولية أي مخاطر تنتج عن الحملات التسويقية داخل المتجر بمجرد موافقة إدارة المتجر عليها على عاتق الإدارة العليا للمتجر وحدها، وينبغي هنا توفير التعليمات والتوجيهات اللازمة للقائمين على الحملات التسويقية لضمان سلامة الغذاء.

6.7.2 التلوث الفيزيائي (الزامي)

6.7.2.1 عام

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراجعة فعالية تدابير الرقابة الموضوعة لمعالجة التلوث الفيزيائي المحتمل وتعديلها حيثما يلزم إجراء تحسينات، كذلك يجب أن تؤخذ أي نتائج مستمدة من المراجعة ضمن مدخلات مراجعة السياسة.

6.7.2.2 المعادن والزجاج والأخشاب

6.7.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء للتحكم في التلوث المحتمل الناتج من مواد مثل المعادن والزجاج والأخشاب، وذلك بما يوافق تدابير الرقابة.

6.7.2.2.2 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالمعادن:

أ. يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة حظر استخدام الدبابيس والعلامات المعدنية ومشابك الورق والأشياء المماثلة في المناطق التي تُحفظ فيها الأغذية ومواد تغليفها ويجري تداولها.

ملاحظة: يجوز استخدام الأدوات المعدنية الآمنة الأخرى في تحضير الأغذية وتعبئتها.

ب. يجب إبلاغ كل متعهدي الصيانة الذين يعملون في مناطق الأغذية المفتوحة بسياسة مكافحة التلوث مع خضوعهم للمراقبة المناسبة، وقبل اعتماد أي عملية صيانة، يجب التأكد من أن عملية الترتيب بعد الصيانة لا تترك أي احتمال لوجود خطر بتلوث الأغذية.

ملاحظة: ينبغي لمشرف المتجر أو الشخص المعين الإشراف على أنشطة الصيانة والتأكد من اكتمال الخدمة والترتيب الآمن بما يشمل التنظيف والتعقيم، كذلك ينبغي أن تكون مسؤولية التنظيف والتعقيم من الأمور المتفق عليها مع متعهد الصيانة، وفي الحالات التي تقع فيها مسؤولية التنظيف والتعقيم على عاتق متعهد الصيانة، يجب التحقق من مدى الفعالية.

6.7.2.2.3 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالزجاج:

أ. يجب أن يتوافق الزجاج المستخدم داخل المتجر بغرض الفصل أو بوصفه جزءًا من الأبواب والنوافذ وما إلى ذلك مع معايير الفقرة 6.2.2.6 من هذا الدليل.

ب. يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التحكم في أي خطر ناجم عن انكسار الزجاج والأجسام الهشة وتناثرها في مناطق تداول الأغذية المفتوحة، وتحضير الأغذية في المتجر، وعرض المنتجات، والتعبئة.

ج. يجب وضع إجراء لوصف كيفية فحص العناصر المتضررة وتقييمها وعزلها، وكذلك التنظيف والأدوات المستخدمة فيه.

ملاحظة: تجب مراجعة الزجاج المستخدم في الإنشاءات داخل المتجر للتأكد من ملاءمته، ويمكن توثيق نتائج المراجعة لإثبات الامتثال.

6.7.2.4 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالأخشاب:

- أ. تجب مراجعة الأخشاب المستمدة من مصادر مختلفة ذات الخصائص المتنوعة للتأكد من ملاءمتها لسلامة الغذاء.
- ب. عندما يكون الخشب المستخدم معرضًا لكميات ميكروبية عالية، يجب تحديد ذلك في تقييم المخاطر ووضع تدابير الرقابة الكافية.
- ج. يجب تقييم مخاطر الأخشاب المستخدمة في حمل الأغذية وتحضيرها وتقديمها، ووضع تدابير الرقابة اللازمة.

ملاحظة 1: تجب مراجعة مدى ملاءمة أي استخدام للأخشاب عند الاقتضاء لضمان التحكم في التلوث.
ملاحظة 2: يجب أن يستوفي الخشب -عند استخدامه في تقديم الأغذية- مواصفات السلامة وأي مواصفات يفيد بها مورد الأخشاب قبل الشراء.

6.7.3. التلوث الكيميائي (إلزامي)

6.7.3.1 يجب تخزين الكيماويات المشتراة والمستخدمه في التنظيف العام والنظافة الشخصية، والتعقيم، والمضافات أو المواد المساعده في تصنيع المواد الغذائية أو غير الغذائية، ومكافحة الآفات، وما إلى ذلك في مناطق مخصصة وخاضعة للتحكم. كذلك يجب تخزين الكيماويات ذات المخاطر العالية على الأغذية والموظفين في مناطق يقتصر الوصول إليها على الموظفين المصرح لهم.

6.7.3.2 تجب مراجعة الكيماويات المشتراة للتأكد من استخدامها المقصود ومدى ملاءمتها لاستخداماتها المحددة، وينبغي أن تؤخذ نتائج المراجعة ضمن الاشتراطات الأساسية للموافقة على طلب الشراء.

ملاحظة: يجب إجراء مراجعة المواد الكيميائية لمطابقة الاستخدام المقصود منها ومدى ملاءمتها مرة واحدة قبل أول عملية شراء، ولكن يُحتفظ بها وتُعدّ منطبقة حتى تحل محلها مادة كيميائية أخرى، وإذا ظل التركيب الكيميائي والاستخدام المقصود دون تغيير ولكن تغيرت جهة الشراء، فلا يلزم إجراء مراجعة أخرى.

6.7.3.3 يجب إدراج جميع الكيماويات المخزنة والاحتفاظ بها في قائمة جرد، ويجب توثيق صحيفة بيانات السلامة الكيميائية وإتاحتها في مواضع الاستخدام حيث تُعدّ ضرورية لسلامة الموظفين.

6.7.3.4 يجب عدم استخدام مواد التعبئة المستخدمة مثل العلب المصنوعة من البولي إيثيلين تيريفثاليت، وأوعية البولي إيثيلين عالي الكثافة، وصناديق الكرتون، والأغلفة البلاستيكية، وما إلى ذلك في تحضير المنتجات الغذائية أو تعبئتها أو تخزينها، أو تغليف المعدات والأواني حيث يوجد خطر بالتعرض لتلوث كيميائي.

6.7.3.5 يجب عدم إعادة استخدام عبوات المواد الكيميائية المفرغة لأي غرض غذائي.

6.7.3.6 عندما يكون ثمة خطر بحدوث التلوث الخلطي من المنتجات غير الغذائية، يجب وضع ملصقات على هذه العناصر وتداولها وتخزينها وعرضها في منفذ البيع لمنع التلوث.

ملاحظة: عند وضع المنظفات أو العطور بجوار مياه الشرب المُعبّأة في منافذ عرض المنتجات، يتشكل خطر بأن يمتص الماء المركبات العطرية المحيطة ويتغير طعمه.

6.7.3.7 يجب فصل جميع منتجات مبيدات الآفات عن المنتجات الغذائية في المخازن الداخلية ومنافذ العرض ومناطق العزل (حيث يكون من المقرر إعادتها إلى المورد)، كذلك يجب ألا يتداول مبيدات الآفات إلا الموظفون المدربون فقط.

6.7.3.8 يجب حظر تخزين المبيدات المُعبّأة بغرض مكافحة الآفات في المتجر، كذلك يجب عدم السماح لمتعهدي مكافحة الآفات بتخزين المبيدات داخل مباني المتجر.

6.7.3.9 يجب أن تنفَّذ أي أنشطة لمكافحة الآفات تحت إشراف المتجر، ويجب إفراغ الحاويات والأدوات من مبيدات الآفات المتبقية بعد اكتمال أي أنشطة خدمة قبل اعتمادها.

6.7.4. التلوث الميكروبيولوجي (إلزامي)

6.7.4.1 يجب عزل أو فصل الأغذية في كل مرحلة من مراحل التحضير والحفظ والتخزين والبيع وفقاً لحالتها؛ سواء كانت غير مطهورة، أو غير مطهورة ومعقمة، أو نصف مجهزة أو مطهورة، أو مجهزة أو مطهورة تمامًا، أو جاهزة للأكل.

6.7.4.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات النيئة المعدة لتكون جاهزة للأكل بعناية في مياه صالحة للشرب لإزالة الأوساخ والملوثات الأخرى وتعقيمها حسب إجراءات التعقيم الموثقة، ويجب أن تكون مراقبة المعقم والتحقق من تركيزه وفوق خطة سلامة الغذاء.

6.7.4.3 يجب تمييز ألواح التقطيع والسكاكين وطاولات التحضير بألوان أو علامات مميزة حسب الاقتضاء.

6.7.4.4 يجب الالتزام بتدابير الرقابة في تخزين الأغذية لمنع سقوط الأغذية غير المطهورة في الأغذية الجاهزة للأكل أو تقطيرها عليها أو ملامستها مباشرة. كذلك ينبغي حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التعرض للبيئة أو للمعدات المحيطة أو تدفق الهواء المباشر باستخدام التغطية المناسبة ومرشح الهواء والوسائل الأخرى حسب الاقتضاء.

6.7.4.5 عندما يُعد خطر التلوث الميكروبيولوجي للأغذية مرتفعًا، يجب ألا تُستخدم إلا الأدوات أو الحاويات أو الأوعية المعقمة لأغراض التداول، مثل: الالتقاط والنقل والخلط والمزج والتعبئة والتوزيع والتقديم، وما إلى ذلك.

6.7.4.6 تجب حماية الأغذية المعروضة من تلوثها وتداولها بأيدي العملاء، ويجب توفير الحواجز الوقائية، وحواجز الوقاية من العطس، وخزانات وواجهات العرض؛ لحماية الأغذية عند الضرورة، وعند تعذر تغطية الأغذية، تجب حمايتها بالمراقبة المستمرة من قبل شخص معين.

6.7.4.7 يجب أن تخضع أي أغذية يعيدها العملاء بعد الشراء للفحص للتأكد من سلامتها، ويجب عدم عرض الأغذية المرتجعة من العملاء للبيع مرة أخرى إلا إذا كانت منخفضة المخاطر وتمت الموافقة عليها بعد فحص السلامة، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع سياسة وإجراء بشأن الأغذية المرتجعة من العملاء وتنفيذها.

ملاحظة: يجب أن تحدد سياسة الأغذية المرتجعة من العملاء المخاطر المرتبطة بقبول إرجاع الأغذية، وأن توفر موارد التخزين والاحتواء اللازمة، كذلك يجب أن تتناول السياسة اشتراطات قبول الأغذية المجمّدة، ويجب على المتجر في حال القبول التعامل مع هذه المرتجعات وفقاً للإجراءات المعمول بها.

6.7.4.8 يجب على موظفي تداول الأغذية الالتزام بممارسات النظافة لمنع حدوث التلوث الميكروبي، ويجب عليهم اتباع الممارسات الآمنة، وتجنب ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل والأسطح الملامسة للأغذية عند الحاجة، كذلك يجب ارتداء الملابس الواقية المناسبة وفقاً للفقرة 6.5.8.

6.7.4.9 يجب أن يقتصر الوصول إلى مناطق تحضير الأغذية على:
أ. موظفي العمليات الغذائية.

ب. المتعهدين والمفتشين والمدققين الزائرين وغيرهم بعد تحمل المسؤولية والالتزام باتباع إرشادات الزائرين من خلال التوقيع على سياسة الزائرين (انظر الفقرة 6.5.10).

ملاحظة 1: ترد اشتراطات التحكّم في التلوث الميكروبي في فقرات مختلفة من هذا الدليل، لكن الفقرة 6.7.4 تنص على بعض الاشتراطات المحددة.

ملاحظة 2: على عكس التلوث الفيزيائي والكيميائي، يستمر خطر التلوث الميكروبي في كل عملية أو نشاط تقريباً، ومن ثم يُعد من الضروري ضمان انتشار الوعي الفعال بين موظفي المتجر والمراقبة المستمرة لتدابير الرقابة.

6.8 الترتيب والتنظيف

6.8.1 الترتيب والتنظيف (إلزامي)

6.8.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراءات الترتيب والتنظيف ذات الصلة لتلبية اشتراطات هذا الدليل من أجل التخفيف من المخاطر التي تهدد المنتجات والعملاء، ويجب أن تتضمن هذه الإجراءات تنظيف كل من المباني والمعدات من خلال برنامج للترتيب والتنظيف والتعقيم.

6.8.1.2 يجب أن يشمل برنامج الترتيب والتنظيف والتعقيم العوامل التالية على النحو المطلوب:

أ. المناطق والتجهيزات الثابتة في المتجر أو الموقع، بما يشمل معدات تداول الأغذية وتخزينها وتجهيزها، ومنافذ عرض المنتجات، ومعدات التخزين، والأدوات، والأواني، ومرافق العاملين، ودورات المياه.

ب. التفكيك والتجميع.

ج. الموظفين المسؤولين.

د. إجراءات وطرق التنظيف والتعقيم عند الاقتضاء.

هـ. إجراءات تصف ما يجب تنظيفه، وكيفية تنظيفه، ومتى ينبغي تنظيفه.

و. الكيماويات المنظفة والمعقمة المناسبة، وأحجامها وتركيباتها وتركيزاتها.

ز. التحقّق من أحجام وتركيزات التركيب.

ح. الاحتياطات اللازمة، إن كانت منطبقة.

ط. المراقبة والتحقق من الصحة.
ي. عمليات التفتيش المجرة قبل التنظيف وبعده.

6.8.1.3 يجب مراقبة إجراءات التنظيف والتعقيم والتحقق من صحتها وسلامتها عند الضرورة، ويجب الحفاظ على نظافة مباني المتجر ومعداته.

ملاحظة: يجب تحديد الحالات التي يكون فيها التحقق من التنظيف والتعقيم ضروريًا لسلامة الغذاء، وقد تظهر الحاجة إلى التحقق عند الوقوف على الانحرافات أو الشكاوى أو بناءً على مشورة الخبراء؛ على سبيل المثال، تؤخذ مسحات من الأسطح لاختبار التعداد الميكروبي للتأكد من أن أنشطة التنظيف والتعقيم المكتملة تستوفي الاشتراطات.

6.8.1.4 في الحالات التي لم تتحقق فيها المحافظة على شروط النظافة الصحية من خلال التنظيف والتعقيم، تجب متابعة عملية التطهير لتحقيق الشروط الصحية والمحافظة عليها.

6.8.2. عوامل وأدوات التنظيف والتعقيم (الزامي)

6.8.2.1 يجب أن يكون اختيار الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتعقيم والتطهير مناسبًا للغرض المقصود، ويجب أن تكون حاصلة على موافقة الجهات التنظيمية المختصة على استخدام هذه الكيماويات.

6.8.2.2 يجب أن تكون الكيماويات المنظفة والمعقمات والمطهرات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء عند استخدامها على الأسطح الملامسة للأغذية أو معدات تجهيز الأغذية أو الأدوات أو الأواني أو أي موارد أو معدات أخرى ذات صلة.

6.8.2.3 يجب أن تكون الكيماويات المنظفة فعالة في إزالة بقايا الأغذية أو الأوساخ أو الفضلات.

6.8.2.4 يجب توثيق وقائع استخدام الكيماويات المنظفة والمعقمة والمطهرة، كذلك يجب الحصول على دراسات التحقق من سلامة المعقمات والمطهرات من الشركة المصنعة والاحتفاظ بها لإثبات أن هذه المنتجات مناسبة لاستخداماتها الخاصة.

ملاحظة 1: يجب الالتزام بالوثائق الخاصة بإعداد المواد الكيميائية المقدمة من الشركات المصنعة عند استخدام هذه المنتجات.
ملاحظة 2: تجري الشركات المصنعة للمطهرات والمعقمات دراسات التحقق من السلامة عن طريق استخدام هذه الكيماويات على كائنات دقيقة محددة وتقييم فعالية المادة الكيميائية في تحقيق النتيجة المرجوة، ومن ثم تجميع البيانات العلمية الخاصة بعملية التحقق، وتوفرها الشركة المصنعة بناءً على طلب العملاء.

6.8.2.5 يجب التعامل مع الكيماويات وتطبيق ضوابط استخدامها وفقًا للفقرة 6.7.3.

6.8.2.6 يجب توفير أدوات التحقق وتخزينها بشكل آمن، مع إجراء عملية التحقق الكامل وتسجيلها حيثما يلزم.

ملاحظة: يمكن التحقق من تركيز المعقمات والمطهرات باستخدام شرائط الاختبار، ويجب توفير أدوات التحقق هذه وإتاحتها لاستخدامها في عملية التحقق، ويجب تخزين أدوات التحقق بعيدًا عن الرطوبة، أو أي ظروف أخرى قد تؤثر في سلامتها.

6.8.2.7 يجب أن يتوافق تصميم أدوات التنظيف مع طريقة التعامل معها وتخزينها بحيث يمكن تحقيق التنظيف بشكل فعال، ويجب أن يتيح تصميم هذه الأدوات الوصول إلى المناطق التي يتعذر الوصول إليها وإزالة البقايا والفضلات والأوساخ بشكل فعال.

6.8.2.8 يجب أن تكون أدوات التنظيف مصنوعة من مواد قادرة على تحمل الطبيعة التآكلية والتفاعلية للكيمائيات المستخدمة معها، ويجب ألا يُسمح باستخدام أدوات التنظيف المصنوعة من مواد نباتية، كذلك يجب استخدام أدوات التنظيف المميزة بالألوان لمنع انتقال التلوث حيثما يلزم.

6.8.2.9 يجب أن يكون تخزين أدوات التنظيف وَمُق الفقرة 6.2.6.4.

6.8.3 أنظمة تنظيف المعدات دون فُكها (اختياري)

6.8.3.1 يجب أن تخضع المعدات، مثل خطوط الأنابيب التي تنقل السوائل أو المساحيق أو الغاز أو غيرها من أشكال المواد، لإجراءات "تنظيف المعدات دون فُكها"، وعندما يلزم تنظيف المعدات دون فُكها، يجب الحصول على معلومات التنظيف التي توضح تفاصيل طريقة التنظيف، والكيمائيات المنظفة وتركيزها، والمعقمات وتركيزها، ومعدل تكرار التنظيف من الشركة المصنعة عند الشراء، ويجب إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بهذه المعلومات لتضمينها في نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

6.8.3.2 في حال عدم توفر إجراء لتنظيف المعدات دون فُكها، لكنه ضروري للوفاء باشتراطات سلامة الأغذية، ينبغي طلب مشورة الخبراء لوضع إجراء لتنظيف المعدات دون فُكها.

6.8.3.3 ينبغي وضع تعليمات العمل وإتاحتها في مواضع الاستخدام وفقاً لإجراء تنظيف المعدات دون فُكها المعني.

6.8.3.4 ينبغي توفير مخزون كافٍ من الكيمائيات المنظفة والمعقمات والمطهرات والحفاظ عليه.

6.8.3.5 يجب التحقق من اكتمال إجراءات تنظيف المعدات دون فُكها من خلال الفحص البصري على النحو المطلوب، ووفقاً لتعليمات الشركة المصنعة ونصائحها.

6.9 التخزين

6.9.1 التخزين في درجة حرارة خاضعة للتحكم: التبريد والتجميد والحفظ الساخن (إلزامي)

6.9.1.1 يجب تخزين المنتجات الغذائية المُعبأة والمفتوحة والمنتجات التي تتطلب التحكم في درجة حرارتها لتظل صالحة للأكل طوال مدة صلاحيتها عند درجة الحرارة المحددة؛ من أجل التحكم في الملوثات الميكروبية والمخاطر.

6.9.1.2 يجب تخزين الأغذية حسب درجات الحرارة التالية:

- أ. يجب أن يكون التبريد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.
- ب. يجب أن يكون التجميد عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل.
- ج. يجب أن يكون الحفظ الساخن عند درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى.

6.9.1.3 عندما تحدد الشركة المصنعة درجة الحرارة المطلوبة على ملصق المنتج، يجب الحفاظ على درجة الحرارة المحددة لهذا المنتج بعينه.

6.9.1.4 تجب مراقبة درجات حرارة التخزين والتحقق منها وتسجيلها وفقًا لخطة سلامة الغذاء.

6.9.2. التخزين في درجة الحرارة المحيطة: المكونات الجافة والمعلبات والمنتجات التي لا تتأثر بالتخزين (إلزامي)

6.9.2.1 يجب الحفاظ على أن يكون تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة عند 25 درجة مئوية، ويجب أن تكون بيئة تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة جيدة التهوية، وألا تزيد رطوبتها النسبية على 60%.

6.9.2.2 يجب التخزين على ارتفاع عن مستوى الأرض، وعلى مسافة كافية من الجدران للسماح بالتفتيش، ويجب عدم السماح بتخزين الأغذية في الأماكن المعرضة لخطر التكثف أو تسرب السوائل من الأسقف أو الهياكل القريبة التي تصل إليها.

6.9.2.3 يجب وضع الملصقات على المواد الغذائية وتخزينها بطريقة تتيح استرجاعها بسهولة ودون تكديس يؤدي إلى تلف عبوات المنتجات، ويجب تمييز المواد الغذائية بتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

6.9.2.4 يجب عدم تخزين المواد الغذائية بالقرب من مصادر التلوث المحتمل، بما يشمل المنتجات التالفة.

6.9.3. إدارة المخزون (اختياري)

6.9.3.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام لإدارة المخزون يتيح المعلومات المتعلقة بالمنتجات الواردة والصالحة للبيع بسهولة، ويجب أن يستطيع هذا النظام تتبع معلومات موقع المنتجات وحركتها داخل المتجر.

6.9.3.2 يجب أن يعمل نظام إدارة المخزون على توثيق مدة صلاحية المنتجات الغذائية حيثما كان ذلك ضروريًا، وتسهيل إدارة هذه المنتجات وفقًا لذلك لضمان سلامة الغذاء.

6.9.3.3 ينبغي أن تخضع المنتجات الغذائية لنظام فعال لدوران المخزون، مثل نظام ما يرد أولًا يُصرف أولًا (FIFO) أو ما تنتهي صلاحيته أولًا يُصرف أولًا (FEFO).

6.9.4. تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة (إلزامي)

6.9.4.1 يجب تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة التي قد تلوث الأغذية بطريقة تحول دون أن تشكل خطرًا على العاملين أو المنتجات أو العبوات أو معدات تداول المنتجات، ويجب التعامل مع هذه الكيماويات على يد موظفين حاصلين على التدريب المناسب لضمان التعامل الآمن معها.

6.9.4.2 يجب أن تتوافق المرافق المستخدمة لتخزين الكيماويات والمواد الخطرة مع متطلبات الجهات التنظيمية ذات الصلة، ويجب أن تكون هذه المرافق جيدة التهوية والإضاءة، ويجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع التلوث الخلطي، بالإضافة إلى ذلك، يجب استخدام لافتات العرض حسب الحاجة؛ ويجب التحكم في

الوصول إلى هذه المرافق من خلال الموظفين المختصين المصرح لهم، كذلك ينبغي الحفاظ على قوائم الجرد وصحيفة بيانات سلامة المواد وإتاحتها بسهولة.

6.9.4.3 يجب وضع إجراءات الطوارئ للتعامل مع ما يطرأ من حالات طوارئ، ويجب تدريب الموظفين المعنيين عليها بشكل مناسب، وفي حال كانت ثمة أي متطلبات امتثال للجهات التنظيمية بشأن المهارات، يجب الحفاظ على تحقيق تلك المهارات.

6.9.4.4 يجب توفير مناطق لتخزين صناديق الإسعافات الأولية وأدوات تنظيف الانسكابات ومعدات التنظيف وصيانتها.

ملاحظة: تنطبق اشتراطات الفقرات من 6.9.4.1 إلى 6.9.4.4 على متاجر البيع بالتجزئة المصنفة كمتاجر كبرى أو سوبر ماركت فقط.

6.9.4.5 يجب تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة في المناطق المخصصة لها، ومراقبتها مراقبة فعالة.

ملاحظة: تنطبق اشتراطات الفقرة 6.9.4.5 على متاجر البيع بالتجزئة المصنفة كمتاجر صغيرة فقط.

6.10. مصادر الإمداد بالماء والثلج والهواء، والهواء المضغوط والغازات الأخرى

6.10.1. مصادر الإمداد بالماء والثلج وتقديمهما (اختياري)

6.10.1.1 ينبغي ألا تُستخدم سوى المياه الصالحة للشرب في الأغراض التالية:

- أ. صنع الثلج أو البخار.
- ب. ملامسة الأغذية في أثناء تحضيرها أو تجهيزها.
- ج. إدخالها كمكوّن في الأغذية.
- د. غسل الأسطح الملامسة للأغذية، أو معدات أو أدوات تجهيزها.

6.10.1.2 يجب أن تستوفي المياه المستخدمة لصنع الثلج في المتجر لغرض بيعه أو استخدامه داخل المتجر المواصفات القياسية لجودة مياه الشرب، على النحو الذي تحدده الجهات التنظيمية، كذلك يجب أن تستوفي ماكينات صنع الثلج اشتراطات النظافة، ويجب الالتزام بتلك الاشتراطات.

6.10.1.3 يجب أن تستوفي المياه المقدمة للشرب المواصفات القياسية لجودة مياه الشرب، على النحو الذي تحدده الجهات التنظيمية.

6.10.1.4 ينبغي توثيق الامتثال لمتطلبات الجهات التنظيمية وإثباته.

6.10.2 جودة المياه وتحليلها (اختياري)

6.10.2.1 يجب أن تستوفي المياه المستخدمة في المتجر معايير الجودة الميكروبيولوجية على النحو الذي تحدده الهيئات التنظيمية في المملكة. ينبغي ألا تُستخدم في المتجر سوى المياه التي تتوافق مع هذه المعايير في الأغراض التالية:

- أ. تحضير الأغذية وتجهيزها.
- ب. إدخالها كمكوّن في الأغذية.
- ج. تنظيف المنشأة ومعدات التجهيز.
- د. التعامل مع الأسطح الملامسة للأغذية.
- هـ. غسل الأيدي.

6.10.2.2 في حال عدم توفر مياه البلدية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء مرفق لمعالجة المياه لتلبية معايير الجودة الميكروبيولوجية، على النحو الذي تحدده الهيئات التنظيمية في المملكة. كذلك يجب مراقبة معدات المعالجة بانتظام، وإجراء تعديلات الإعداد اللازمة حسب الحاجة لضمان تلبية المياه المعالجة المواصفات المطلوبة، ويجب صيانة معدات معالجة المياه بشكل صحي.

6.10.2.3 يجب اختبار المياه من حيث المعايير الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية حيثما يلزم، وفقاً لخطة سلامة الغذاء، وينبغي توثيق نتائج الاختبار لإثبات الامتثال، ويجب أن تكون مختبرات الفحص معتمدة وفقاً لمواصفة الأيزو 17025.

6.10.3 الهواء المضغوط والغازات الأخرى (اختياري)

6.10.3.1 يُشترط في أنظمة الغاز التي تنتج أو توفر غازات مثل الهواء المضغوط وثنائي أكسيد الكربون والنيتروجين لاستخدامها كمكونات أو مواد مساعدة في التصنيع أو لتسبغ المشروبات بالغاز ضمان تنظيفها ومراقبة نقاوتها (عند الحاجة)، والحفاظ عليها بشكل صحي وألا تشكل خطراً بالتلوث.

6.10.3.2 يجب أن تحتوي معدات إعداد المشروبات الغازية على صمام لارجعي لمنع التدفق العكسي للمشروبات الغازية إلى مواسير المياه النحاسية.

6.10.3.3 يجب أن يكون الزيت المستخدم في ضواغط الهواء بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء. ملاحظة: يوصى باستخدام ضاغط هواء لا يعمل بالزيت بدلاً من ضاغط الهواء الذي يعمل بالزيت.

6.10.3.4 عند وجود خطر بتلوث الهواء، يجب ترشيح الهواء باستخدام مرشح يحقق مواصفات ترشيح الهواء المناسبة.

ملاحظة: تتباين مواصفات الترشيح وفقاً لحجم المسام واستخدامها، كذلك يجب أن يكون مرشح الهواء قريباً من موضع الاستخدام لتجنب حدوث التلوث العارض.

6.11. التعامل مع النفايات والتخلص منها

6.11.1 حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة (الزامي)

6.11.1.1 يجب أن تكون الحاويات المستخدمة للنفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة مصنوعة من مادة صلبة يمكنها تحمل تأثيرات الاستخدام الروتيني والحركة.

6.11.1.2 يجب أن تكون الأسطح الخارجية والداخلية لحاويات التخلص من النفايات ملساء لسهولة تنظيفها، كذلك يجب أن تكون الحاويات مزودة بعجلات لضمان سلاسة الحركة، وتجب صيانة العجلات لضمان استمرار حركتها دون عوائق. ويجب أن تكون حاويات النفايات مزودة بألية تعمل بالقدم حيثما يلزم.

6.11.1.3 عند وجود غرفة لتجميع النفايات بغرض تخزينها إلى حين جمعها من قبل هيئة جمع النفايات، يُشترط فيها ما يلي:

- أ. أن تكون بعيدة عن مناطق تحضير الأغذية وتداولها.
- ب. أن تكون مميزة بعلامة واضحة بالعربية والإنجليزية.
- ج. أن يكون الوصول إليها مقيدًا بحيث يقتصر على الموظفين المصرح لهم فقط.
- د. أن يسهل وصولها إلى الأرض لتسهيل حركة الحاويات.
- هـ. صيانتها جيدًا، والتحكم في درجة حرارتها بحيث يمكن تبريدها بشكل مناسب وحمايتها من جذب الآفات.
- و. تفرغها على فترات قصيرة لتجنب امتلائها.

6.11.2 إدارة النفايات والتخلص منها (اختياري)

6.11.2.1 ينبغي جمع النفايات وتخزينها قبل التخلص منها، كذلك يجب أن يكون جمع النفايات مهمة روتينية، ويجب الإسراع في التخلص منها قبل امتلاء سعة الحاوية، وينبغي تخصيص موظفين لمهام إزالة النفايات يقومون بفحوصات روتينية.

6.11.2.2 عند نقل النفايات والتخلص منها خارج المنشأة، يجب توشي الحذر لتجنب انسكاب أي منها، كما ينبغي التخلص من هذه النفايات في حاويات خارجية يمكن غلقها بإحكام لتجنب أي انسكاب منها أو وصول الآفات إليها.

6.11.2.3 يجب أن تكون النفايات التي يجري تحديدها وجمعها وتخزينها بغرض تغذية الحيوانات متوافقة مع متطلبات الجهات التنظيمية الخاصة بمعالجتها والتخلص منها ونقلها.

6.11.2.4 ينبغي توفير الموارد اللازمة لفصل النفايات وتخزينها والتخلص منها، ويجب عدم تكديس النفايات في مناطق تجهيز الأغذية؛ بل يجب التخلص منها بانتظام.

6.11.2.5 يجب تشويه أشكال المنتجات التالفة ومنتھية الصلاحية وغير المطابقة للمواصفات المقرر التخلص منها كنفايات بطريقة تحول دون دخول هذه المنتجات مرة أخرى إلى أي منافذ تجارية، كما يجب التخلص من النفايات من خلال متعهد معتمد للتخلص منها، ويجب توثيق إيصالات التخلص.

ملاحظة: تنطبق الفقرتان 6.11.2.4 و6.11.2.5 على منشآت البيع بالتجزئة الكبيرة فقط ولا تسري على متاجر البيع بالتجزئة الصغيرة.



6.11.2.6 يجب أن تستوفي أنظمة التخلص من مياه الصرف الصحي اشتراطات اللوائح التنظيمية ذات الصلة في المملكة، ويجب ألا تتعرض مباني الأغذية أو المنتجات الغذائية لمياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة التي يجري التخلص منها.



الملحق 1

مع وجود تعريف محدد لقطاع بيع المواد الغذائية بالتجزئة، إلا أن نشاطات الشركات التي تُصنّف تحت هذا القطاع متنوع، مثل:

أقسام بيع الأغذية بالتجزئة / القطاعات الفرعية - الأنشطة والأحجام المحددة

الأنشطة التعريف القطاع الفرعي

1. بيع التبغ بالتجزئة

2. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة

3. بيع منتجات الألبان بالتجزئة

4. بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة

5. بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة

6. بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة

7. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالتجزئة

8. بيع المشروبات بالتجزئة

9. بيع منتجات التبغ بالتجزئة

10. بيع معدات المعلومات والاتصالات بالتجزئة

11. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة

12. بيع معدات الاتصالات بالتجزئة

13. بيع المعدات السمعية والبصرية بالتجزئة

14. بيع المعدات المنزلية الأخرى بالتجزئة

15. بيع المنسوجات بالتجزئة

16. البيع بالتجزئة للأجهزة والدهانات والزجاج

17. بيع السجاد والبسط وأغطية الجدران والأرضيات بالتجزئة

18. بيع الأجهزة المنزلية الكهربائية بالتجزئة

19. بيع الأثاث ومعدات الإضاءة والمواد المنزلية الأخرى بالتجزئة

20. بيع السلع الثقافية والترفيهية بالتجزئة

21. بيع الكتب بالتجزئة

22. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة

23. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة

24. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة

25. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة

26. بيع الملابس بالتجزئة

27. بيع الأحذية والسلع الجلدية بالتجزئة

28. الاستغناء عن الصيدلي في المتاجر المتخصصة

29. بيع السلع الطبية والعظام بالتجزئة

30. بيع مستحضرات التجميل والعطور و مواد المرحاض بالتجزئة

31. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة الأليفة وأغذية الأليفة بالتجزئة
32. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
33. إعداد الأطعمة شبه الجاهزة أو الجاهزة للأكل في المتجر
34. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 33 كما هو مذكور أعلاه
35. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة " منشأة تسوق ذاتي الخدمة، هايبر ماركت، مستودع مثل الهيكل، البيع بالتجزئة والجملة للمواد الغذائية والمنزلية وغير الغذائية، أكثر من 400 مترًا مربعًا مساحة أرضية إجمالية داخلية (تخزين خلفي 150 مترًا مربعًا كحد أدنى). يجب أن تتجاوز مساحة التحضير في كل متجر مثل المخابز واللحوم والفواكه والخضروات 24 مترًا مربعًا. يجب أن تكون المساحة الأرضية الإجمالية لعرض البيع بالتجزئة ممتثلة لمتطلبات السلامة الغذائية .

بيع المواد غير الغذائية على سبيل الحصر الأدوات المنزلية والكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات والملابس ومستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ .

الوصف: قد يشمل نطاق الهايبر ماركت استلام المنتجات الغذائية وغير الغذائية وتخزينها مرة أخرى (درجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة)، والمنتجات المعروضة للعملاء (درجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة)، وبيع وتوزيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية. يجب أن يشمل بيع الطعام منتجات في المتجر مثل: الخبز (التحضير للخبز والتزيين والتعبئة)، والخبز (المجمد الجاهز للخبز، والخبز والتعبئة)، والشواء، والقلبي، والمنتجات المحفوظة بالبرودة، والمنتجات المحفوظة بالحرارة، وإعادة التسخين. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. " الهايبر ماركت

1. بيع التبغ بالتجزئة

2. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة
3. بيع منتجات الألبان بالتجزئة
4. بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة
5. بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة
6. بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة
7. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالتجزئة
8. بيع المشروبات بالتجزئة
9. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
10. بيع معدات المعلومات والاتصالات بالتجزئة
11. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
12. بيع معدات الاتصالات بالتجزئة
13. بيع المعدات السمعية والبصرية بالتجزئة
14. بيع المعدات المنزلية الأخرى بالتجزئة
15. بيع المنسوجات بالتجزئة
16. البيع بالتجزئة للأجهزة والدهانات والزجاج

17. بيع السجاد والبسط وأغطية الجدران والأرضيات بالتجزئة
18. بيع الأجهزة المنزلية الكهربائية بالتجزئة
19. بيع الأثاث ومعدات الإضاءة والمواد المنزلية الأخرى بالتجزئة
20. بيع السلع الثقافية والترفيهية بالتجزئة
21. بيع الكتب بالتجزئة
22. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
23. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة
24. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة
25. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة
26. بيع الملابس بالتجزئة
27. بيع الأحذية والسلع الجلدية بالتجزئة
28. الاستغناء عن الصيدلي في المتاجر المتخصصة
29. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام بالتجزئة
30. بيع مستحضرات التجميل والعطور ومواد دورات المياه بالتجزئة
31. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة الأليفة وأغذية الأليفة بالتجزئة
32. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
33. إعداد الأطعمة شبه الجاهزة أو الجاهزة للأكل في المتجر
34. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 33 كما هو مذكور أعلاه
35. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة " منشأة تسوق ذاتي الخدمة، أكبر من متجر البقالة، يقدم مجموعة واسعة من المواد الغذائية والمنزلية وغير الغذائية للبيع بالتجزئة والجملة، أكثر من 400 متر مربعًا (التخزين الخلفي 150 مترًا مربعًا كحد أدنى). يجب أن تتجاوز مساحة التحضير في كل متجر مثل المخابز واللحوم والفواكه والخضروات 16 مترًا مربعًا. يجب أن تكون المساحة الأرضية الإجمالية لعرض البيع بالتجزئة ممتثلة لمتطلبات السلامة الغذائية .

بيع المواد غير الغذائية غير محصورة على الأدوات المنزلية والكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات والملابس ومستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ .

الوصف: قد يشمل نطاق "السوبر ماركت" استلام المنتجات الغذائية وغير الغذائية وتخزينها مرة أخرى (بدرجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة) وعرض العملاء (بدرجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة) وبيع وتوزيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية. يجب أن يشمل بيع الطعام مستحضرات في المتجر مثل الخُبز (التحضير للخُبز والتزيين والتعبئة)، والخُبز (المجمد الجاهز للخُبز، والخُبز والتعبئة)، والشواء، والقلي، والمنتجات المحتفظة بالحرارة، وإعادة التسخين. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.

سوبرماركت

1. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة

2. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات السكرية بالتجزئة

3. بيع المشروبات بالتجزئة
4. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
5. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
6. بيع الكتب بالتجزئة
7. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
8. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة
9. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة
10. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة
11. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام
12. بيع مستحضرات التجميل والعطور وأدوات المرحاض بالتجزئة
13. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة والحيوانات الأليفة وأغذيتها بالتجزئة
14. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
15. أنشطة التجارة الإلكترونية كما هو مذكور أعلاه
16. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة "تبيع البقالة المواد الغذائية الاستهلاكية المعبأة وغير المعبأة والمواد غير الغذائية. توفر محلات البقالة سهولة الوصول داخل الحي، وتوفر الاحتياجات الفورية للأسر / المكاتب .

يبيع المتجر المواد الغذائية المعبأة الاستهلاكية من المواد الغذائية بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة والمواد غير الغذائية، وتبلغ مساحة الأرضية الإجمالية الداخلية أكثر من 12 متراً مربعاً. قد يسمح بأنشطة التحضير داخل المتجر بناء على متطلبات المساحة / المنطقة .

يبيع المواد الاستهلاكية غير الغذائية مثل مستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ والملحقات الكهربائية والإلكترونية الاستهلاكية. يتم مراعاة تخزين المواد غير الغذائية وعرضها حتى لا تشكل أي تلوث لسلامة الأغذية.

الوصف: قد يشمل نطاق "متجر البقالة" استلام المواد الغذائية وغير الغذائية وتخزين محدود للمنتجات وعرضها على الرفوف وبيعها بالتجزئة. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. البقالة

1. "بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالسكر بالتجزئة
2. بيع المشروبات بالتجزئة
3. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
4. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
5. بيع الكتب بالتجزئة
6. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
7. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام بالتجزئة
8. بيع مستحضرات التجميل والعطور بالتجزئة

9. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " متجر بيع بالتجزئة أصغر من متجر بقالة أقل من 24 متراً مربعاً، يبيع العناصر المعبأة اليومية مثل الوجبات الخفيفة والتموينات والحلويات والمشروبات الغازية والآيس كريم، تقع في مواقع يسهل الوصول إليها مثل الشوارع المزدهمة وزوايا الشوارع ومحطات الوقود ومحطات السكك الحديدية / الحافلات، لا يوجد بيع مفتوح للأغذية باستثناء بيع المشروبات المعدة آلياً. لا توجد أنشطة تحضير في المتجر باستثناء إعداد الشاي والقهوة والآيس كريم باستخدام آلات البيع، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل .

بيع كمية محدودة من المواد الاستهلاكية غير الغذائية. " متجر تجزئة صغير
1."بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة لبيع اللحوم الطازجة المناسبة للاستهلاك البشري بالتجزئة، يبيع الدواجن المبردة بجميع أشكالها (الدجاج الكاملة، مقطعة، مفرومة أو متبلّة) وغير مطبوخة، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر جزارة بالتجزئة / ملحمة - مستقل
1."بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع المنتجات البحرية المصروح بها (طازجة أو مبردة أو مجمدة) بالتجزئة مع توفير خدمات التنظيف للمنتجات البحرية، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً. يشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.
متجر بيع المأكولات البحرية بالتجزئة - مستقل
1."بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع الفواكه والخضروات الطازجة للعملاء والمستهلكين بالتجزئة، مع خدمة التقطيع، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة - مستقل
1."بيع منتجات الألبان بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع مشتقات الحليب ومنتجات الألبان وبيع الحليب الطازج للعملاء والمستهلكين بالتجزئة، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع منتجات الألبان بالتجزئة - مستقل

1."بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة
2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " بيع وجبات جاهزة أو شبه جاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات كوجبات للمستهلكين دون توفير مكان لتناول الوجبات داخل المحل، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.
متجر بيع الأطعمة المعلبة بالتجزئة - مستقل

1."بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالسكر بالتجزئة
2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " جميع أنواع الحلويات الشرقية والغربية والشوكولاته والمكسرات والفواكه المجففة وحبوب البن (كامل ومسحوق) من جميع الأنواع مع التعبئة والتغليف،

مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 مترًا مربعًا. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع الحلويات بالتجزئة - مستقل

1. بيع الحبوب المطحونة والتوابل بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " الأماكن التي يتم فيها طحن الحبوب والتوابل وتعبئتها بأوزان مختلفة للبيع بالتجزئة أو الجملة للمستهلكين أو التجار، تزيد مساحة الأرضية الداخلية الإجمالية عن 16 مترًا مربعًا. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. المطاحن - مستقلة

1. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 34 كما هو مدرج في الهايبر ماركت متاجر قريبة من العميل لتسريع توصيل الطلبات عبر الإنترنت، مساحة الأرضية الإجمالية أكثر من 100 مترًا مربعًا. توصيل المنتجات المعبأة بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة بالتجزئة، ويشمل بيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية بالجملة. متاجر سحابية/ موزع

الملحق 2

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

نطاق نظام إدارة سلامة الأغذية - البيع بالتجزئة
فيما يلي مثال على بيان النطاق:

نطاق نظام xxx لإدارة سلامة الأغذية بالتجزئة
يبيع متجر xxx للبيع بالتجزئة المواد الغذائية الاستهلاكية المعبأة والمواد غير الغذائية لعامة الناس من
خلال موقع واحد موقعه (العنوان).

المنتجات بالتجزئة المباعة هي:

الشوكولاتة بدرجة الحرارة المحيطة.
المشروبات المثلجة.
الحلويات المجمدة.

يبيع التجزئة فقط، لا يبيع المنتجات بالجملة

الخدمات المقدمة هي:

توفير معلومات محددة عن المنتج للعملاء والمستهلكين عند الطلب.
تغليف المنتجات عند البيع.

تنفذ العمليات التالية:

استلام الإمدادات والتفتيش.
تخزين المنتجات بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة.
تنظيف وصرف المباني الداخلية.



الملحق 3

سياسة سلامة الغذاء

تعلم إدارة متجر xxx للبيع بالتجزئة عن كل المخاوف التي نلتزم بها: 1. توفير الموارد المطلوبة للحفاظ على سلامة الأغذية 2. الاستمرار في الامتثال لمتطلبات عملائنا والموردين والمقاولين والمستثمرين والجهات التنظيمية 3. تحقيق أهداف سلامة الأغذية المحددة ذات الصلة لتحسين خدماتنا 4. التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة.

توقيع:

اسم الإدارة:

يتم التواصل مع: الموظفين والموردين والمقاولين. نسخة معروضة داخل مباني المتجر.

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 4

مراجعة الإدارة

جدول أعمال الاستعراض الإداري

"سيتم تقديم المعلومات التالية إلى الإدارة للمراجعة:

نتائج التحقق من RFSMS

(ضع قائمة بنتائج التحقق التي سيتم إعدادها وتقديمها)

اتجاه نتائج التحقق (الحالي + السابق لمدة سنتين سنوات)

(رسم بياني، مخطط دائري، جدول)

نتائج التدقيق الداخلي واتجاه المطابقة

نتائج المراجعة الخارجية للحسابات

اتجاه المطابقة

قضايا/ أحداث تهم سلامة الأغذية

تاريخ حالات الطوارئ

إجمالي شكاوى العملاء، الشكاوى المعالجة، الشكاوى تحت الإجراء

اتجاه شكاوى العملاء، الحالي + السابق لمدة سنتين"

نتائج المراجعة الإدارية:

1. يتبع جدول أعمال مراجعة الإدارة: نعم / لا (مراجعة كاملة في تاريخ آخر)
2. توفير الموارد الكافية للحفاظ على سلامة الأغذية: نعم / لا
3. الحفاظ على سلامة المنتجات الغذائية: جيد / مطلوب التحسين (التوجيه / التعليمات المقدمة للتحسين)
4. سياسة سلامة الأغذية تتطلب التغيير: لا / نعم (تعديل السياسة)
5. أهداف حماية الأغذية المطبقة: نعم / لا (العمل على أسباب التحسين)
6. نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) فعال: نعم / لا (تعديل نظام تحليل المخاطر للتحسين)

1. يتبع جدول أعمال مراجعة الإدارة: نعم / لا (مراجعة كاملة في تاريخ آخر)
2. توفير الموارد الكافية للحفاظ على سلامة الأغذية: نعم / لا
3. الحفاظ على سلامة المنتجات الغذائية: جيد / مطلوب التحسين (التوجيه / التعليمات المقدمة للتحسين)
4. سياسة سلامة الأغذية تتطلب التغيير: لا / نعم (تعديل السياسة)
5. أهداف حماية الأغذية المطبقة: نعم / لا (العمل على أسباب التحسين)
6. نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) فعال: نعم / لا (تعديل نظام تحليل المخاطر للتحسين)

اسم (أسماء) الإدارة العليا:

تاريخ المراجعة:

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 5

فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة فريق إدارة برنامج سلامة الأغذية (فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة)

الرقم	اسم العضو	دوره	القسم	المسؤوليات
1	محمد مروان	قائد فريق	مراقب الجودة	XXX
2	عبدالله الجبير	عضو	المالية	XXX
3	XXX	عضو	الموارد البشرية	XXX
4	XXX	عضو	المشتريات	XXX
5	XXX	عضو	صيانة	XXX
6	XXX	عضو	النظافة	XXX

الملحق 6

خطة سلامة الأغذية (تطبيق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة)

• إدارة - FSP تجميع فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة

• وصف المنتج / العملية

• تحديد الاستخدام المقصود

• بناء مخطط سير العملية

• تأكيد فمخطط سير العملية في الموقع

• قائمة بجميع مخاطر التلوث المحتملة، إجراء تحليل للمخاطر لتحديد الخطر والمخاطر الكبيرة. انظر إلى تدابير الرقابة

• إنشاء نقاط تحكم حرجة

• وضع حدود حرجة صحيحة لكل نقطة تحكم حرجة

• إنشاء نظام مراقبة لكل نقطة تحكم حرجة

• وضع خطط عمل تصحيحية

• التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة ووضع إجراءات التحقق

• توثيق خطة سلامة الأغذية

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 7

ورقة عمل تحليل المخاطر

خطوة (1)	تحديد المخاطر المحتملة التي يتم إدخالها أو التحكم فيها أو تعزيزها في هذه الخطوة (2)	هل يجب معالجة هذا الخطر المحتمل في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة؟ (3)		سبب خطوة 3 (4)	ما هي التدابير التي يمكن تطبيقها لمنع التلوث أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول؟ (5)
		لا	نعم		
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 9

برنامج التدقيق الداخلي

سنة:

ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير	
												تفتيش المتجر
												استلام اللوازم
												التخزين الخلفي
												منطقة البيع
												العمليات داخل المتجر
												المبيعات
												صيانة
												النقل
												نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة
												الوثائق والسجلات
												المراجعة الداخلية للحسابات
												مراجعة الإدارة
												الامتثال التنظيمي

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 10

خطة التدقيق

تاريخ التدقيق:

أهداف التدقيق:

معايير التدقيق:

رئيس فريق التدقيق:

فريق المدقق:

اليوم 1

الوقت	القسم/العملية	معايير مراجعة الحسابات	مراجع الحسابات
09:00-09:30	بدء الاجتماع		
09:30-10:00	استلام اللوازم		
10:00-11:00	التخزين الخلفي		
11:00-12:30	مراقبة نقاط التحكم الدرجة		
12:30-13:30	استراحة الغداء		
13:30-15:30	الصيانة		
15:30-16:30	المبيعات		
16:30-17:00	انتهاء الاجتماع		

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 13

تقييم مخاطر حماية الأغذية - تقييم التلوث

الرقم	المنطقة تحت التقييم	مستوى التلوث	تدابير الرقابة الحالية	الحد من المخاطر	تدابير السيطرة على المخاطر	أنشطة المراقبة	مراقبة التكرار	المراجعة المخطط لها
	منطقة عامة - موقف سيارات	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة عامة - دخول المتجر	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة عامة - منطقة بيع	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة غير عامة - أرصفة الإمداد	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة غير عامة - التخزين الخلفي	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 14

تقييم مخاطر حماية الأغذية - تقييم التلوث

الرقم	منتجات	مستوى التلوث	تدابير الرقابة الحالية	الحد من المخاطر	تدابير السيطرة على المخاطر	أنشطة المراقبة	مراقبة التكرار	المراجعة المخطط لها
	تفاح	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	برتقال	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	رز	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	تونة طازجة	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	الزعفران المعبأ	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 15

برنامج التدريب السنوي

ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير	المدة (ساعات)	
													التدريب الإلزامي قانوناً
													التدريب الأساسي على سلامة الأغذية
													تدريب المدققين الداخليين
													تدريب 3
													تدريب 4
													التدريب الداخلي
													مراقبة الصيانة
													مراقبة مكافحة الآفات
													نظام الفواكه والخضروات
													تدريب 5
													تدريبات أخرى
													تدريب 6
													تدريب 7
													تدريب 8
													تدريب 9
													التدريب التنشيطي
													تدريب 10
													تدريب 11
													تدريب 12

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 16

نظام الترميز باللون والعلامات نظام الترميز باللون والعلامات المستخدم في عمليات البيع بالتجزئة:

الألوان	
أحمر	لحم خروف
بنى	لحوم البقر
أزرق	المأكولات البحرية
أصفر	دواجن
أخضر	الفواكه والخضروات المعقمة
أبيض	جبن
العلامات	
نجم	استخدم 6 أشهر كحد أقصى
نجمتين	استخدم 12 شهرًا كحد أقصى

توزيع الألوان والعلامات مثال فقط.
(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 18

سجل مراقبة تخزين المجمد

الشهر والسنة:

معرفات المجمدات.

مواقع المجمدات:

التاريخ	مجمد 1	مجمد 2	مجمد 3	مجمد 4	مجمد 5	تحت المراقبة من قبل	تم التحقق من قبل	ملاحظات

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 19

سجل مراقبة ذوبان الجليد

اسم العنصر	تاريخ ووقت البدء	درجة الحرارة المذابة	تحت المراقبة من قبل	تم التحقق من قبل	ملاحظات

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 20

سجل مراقبة استلام الإمدادات

التاريخ	اسم المورد	درجة حرارة المركبة	عينة البند درجة الحرارة	تاريخ انتهاء عينة المنتج	المورد مقبول	تم فحصها من قبل	تم التحقق من قبل	الملاحظات
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 21

قائمة المعدات والمعايرة

الرقم	اسم الجهاز	معرف المعدات	نموذج	الرقم التسلسلي للمعدات	نطاق	تردد المعايرة	تمت معايرته على	تم الإبلاغ عن خطأ في المعايرة	المعايرة التالية
1	Probe thermometer	SDE1245	JBVGFT	SD12345	-20C to 100C	12 month	31/1/2024	+0.7C	25/1/2025

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 22

خطة الصيانة الوقائية

الرقم	اسم الجهاز	معرف المعدات	نموذج	الرقم التسلسلي للمعدات	تكرار الصيانة	آخر صيانة	الصيانة المخططة	المسؤول	الانتهاء من الصيانة المخطط لها	التحقق من الإنتهاء
1	Walk-in freezer	FDE1245	ASFEFT	FD12345	أسبوعي / شهري / أخرى	12 شهراً	تاريخ		تاريخ	تاريخ

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



متاجر التموينات: الدليل الفني لسلامة الأغذية – المتوسطة، والصغيرة



المحتوى

المصطلحات والتعاريف

1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا

1.1. التسجيل القانوني

1.2. سياسة سلامة الغذاء (بيان الالتزام)

1.3. التزام الإدارة العليا

1.4. إدارة الموارد

2. خطة سلامة الغذاء (FSP)

2.1. إدارة برنامج سلامة الغذاء

2.2. برامج الاشتراطات الأساسية

3. نظام إدارة سلامة الأغذية، تدابير الرقابة

3.1. نظام إدارة سلامة الأغذية

3.1.1. استكمال السجلات والحفاظ عليها (إلزامي)

3.1.2. تتبُّع المنتجات (إلزامي)

3.1.3. معالجة الشكاوى (إلزامي)

0.0.9. سجل المنتجات غير المطابقة للمواصفات (إلزامي)

0.0.10. التدقيق الداخلي (إلزامي)

0.0.11. الإجراءات التصحيحية (إلزامي)

3.2. التدريب

3.2.1. التوعية والمسؤوليات (إلزامي)

3.2.2. برامج التدريب (إلزامي)

3.2.3. التوجيه والإشراف (اختياري)

3.2.4. الدورات التدريبية الإنعاشية (اختياري)

3.2.5. التوعية الطبية (إلزامي)

4. ضوابط المنتجات

4.1. تصميم وتطوير المنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية

4.2. تعبئة المنتجات ووضع الملصقات عليها

4.3. إدارة مسببات الحساسية

5. الضوابط الرقابية على العمليات المعالجة

5.1. الرقابة على عمليات المعالجة في المنشأة

5.2. معالجة الأغذية في المتجر - متطلبات إضافية

5.2.1. الفواكه والخضراوات (إلزامي)

5.2.2. الحلويات (إلزامي)

5.2.3. المخبز (إلزامي)

5.2.4. منتجات البقالة والمكسرات والفاكهة المجففة والبهارات وحبوب البن (إلزامي)

5.2.5. الأغذية المُحضّرة الجاهزة للأكل (معدات الاحتفاظ بالحرارة للأغذية الساخنة والباردة

والمجمدة) (إلزامي)

5.2.6. قسم الجزارة المخصص للبيع بالتجزئة (إلزامي)

5.2.7. قسم المأكولات البحرية للبيع بالتجزئة (إلزامي)

5.2.8. تناول/تقديم الطعام في المتجر (اختياري)

5.3 التحكم في إجراءات التعبئة والوزن في المتجر

5.4 عمليات الإنقاذ/الاستخلاص، ومرتجعات المنتجات

5.5 المعايير

5.6 دوران المخزون

5.7 جمع العينات من المتجر واختبارها

5.8 المنتجات المقيدة بسن محددة

5.9 الأغذية المهذرة

5.10 إدارة التفشي

6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة

6.1 اشتراطات الموقع

6.1.1 التصميم، والبنية، والمخطط، وتدفق المنتجات في الموقع (اختياري)

6.1.2 موقع المعدات (اختياري)

6.2 المرافق

6.2.1 الأرضيات والبالوعات ومصافي الصرف (إلزامي)

6.2.2 الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب (إلزامي)

6.2.3 الإضاءة وتركيبات الإضاءة (اختياري)

6.2.4 مقاومة الأتربة والحشرات والآفات (إلزامي)

6.2.5 التهوية (إلزامي)

6.2.6 مرافق التنظيف (إلزامي)

6.3 تصميم المعدات والأدوات وصيانتها

6.3.1 التصميم الصحي (إلزامي)

6.3.2 التحكم في درجات الحرارة، ومراقبة المعدات (إلزامي)

6.3.3 الصيانة (اختياري)

6.3.4 المعدات والأدوات (إلزامي)

6.4 مكافحة الآفات

6.4.1 برنامج الوقاية من الآفات (إلزامي)

6.4.2 إيواء الآفات وتفشيها (إلزامي)

6.4.3 المراقبة والاكتشاف (إلزامي)

6.4.4 مكافحة تفشي الآفات (إلزامي)

6.5 نظافة الموظفين الشخصية والمرافق الصحية

6.5.1 المرافق الصحية (اختياري)

6.5.2 النظافة الشخصية (إلزامي)

6.5.3 الحالة الصحية (إلزامي)

6.5.4 المرض والإصابات (إلزامي)

6.5.5 غسل الأيدي (إلزامي)

6.5.6 ارتداء الملابس المخصصة للعمل والملابس الواقية (إلزامي)

6.5.7 السلوكيات الشخصية (إلزامي)

6.6 تسلُّم التوريدات وتوصيل/نقل الشحنات

6.6.1 تسلُّم التوريدات (اختياري)

6.7 التلوُّث

- 6.7.1 مفاهيم عامة (إلزامي)
- 6.7.2 التلوث المادي (إلزامي)
- 6.7.3 التلوث الكيميائي (إلزامي)
- 6.7.4 التلوث الميكروبيولوجي (إلزامي)
- 6.8 التدبير المنزلي والتنظيف
 - 6.8.1 التدبير المنزلي (إلزامي)
 - 6.8.2 عوامل وأدوات التنظيف والتعقيم (إلزامي)
- 6.9 تخزين

- 6.9.1 التخزين الذي يتم التحكم في درجة حرارته- حفظ بارد ومبرد ومجمد والتبريد الخفيف والساخن (إلزامي)
- 6.9.2 التخزين بدرجة الحرارة المحيطة- المكونات الجافة والتعبئة والمنتجات الثابتة على الرف (إلزامي)
- 6.9.3 إدارة المخزون (إجراء اختياري)
- 6.9.4 تخزين المواد الكيميائية الخطرة والمواد السامة (إجراء إلزامي)
- 6.10 الماء والثلج وإمدادات الهواء والهواء المضغوط والغازات الأخرى
 - 6.10.1 توريد وتسليم الماء/الثلج (اختياري)
 - 6.10.2 جودة المياه وتحليلها (اختياري)
 - 6.10.3 الهواء المضغوط والغازات الأخرى (اختياري)
- 6.11 التعامل مع النفايات والتخلص منها
 - 6.11.1 حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة (إلزامي)
 - 6.11.2 إدارة النفايات والتخلص منها (اختياري)

قائمة الملحقات

الملحق ١	فئات الأغذية / القطاعات الفرعية - الأنشطة والأحجام المحددة
الملحق ٢	نطاق نظام إدارة سلامة الأغذية - البيع بالتجزئة
الملحق ٣	سياسة سلامة الغذاء
الملحق ٤	مراجعة الإدارة
الملحق ٥	فريق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
الملحق ٦	خطة سلامة الأغذية (تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة)
الملحق ٧	ورقة عمل تحليل المخاطر
الملحق ٨	ورقة عمل خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
الملحق ٩	برنامج التدقيق الداخلي
الملحق ١٠	خطة التدقيق
الملحق ١١	ملخص حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية - 2024
الملحق ١٢	الموردين المعتمدين
الملحق ١٣	تقييم مخاطر الدفاع الغذائي - تقييم التهديدات
الملحق ١٤	تقييم مخاطر الغش الغذائي - تقييم نقاط الضعف
الملحق ١٥	برنامج التدريب السنوي
الملحق ١٦	اللون، نظام ترميز العلامات
الملحق ١٧	سجل مراقبة تخزين المبرّد
الملحق ١٨	سجل مراقبة تخزين المجمّد
الملحق ١٩	سجل مراقبة ذوبان الجليد
الملحق ٢٠	سجل مراقبة استلام الإمدادات

المصطلحات والتعاريف

١	بيع مقيد بالعمر	يباع المنتج فقط للعميل أو المستهلك الذي يقيد عمره بموجب القانون. لشراء منتج مقيد بالعمر، يجب أن يكون العميل أو المستهلك قد بلغ الحد الأدنى للسِّن وفقاً للقانون.
٢	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)، والفشريات، والبيض، والأسماك، والبقول 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.
٣	درجة الحرارة المحيطة	درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.
٤	الاعتماد	العملية التي تقتنع من خلالها وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأن مشغّل المنشأة الغذائية قادر على الامتثال للاشتراطات المنصوص عليها في اللوائح ذات الصلة.
٥	شهادة المطابقة	شهادة تؤكد استيفاء مواصفات سلامة الغذاء.
٦	بند	الغرض من العبارة أو الاشتراط في هذا الدليل الفني.
٧	تنظيف	إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).
٨	تنظيف المعدات دون فكها	طريقة للتنظيف تُستخدم مع بعض المعدات التي لا يمكن فكها من أجل تنظيفها بصفة روتينية.
٩	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.
١٠	اختصاص	قدرة الفرد على تطبيق معارفه ومهاراته لتحقيق نشاط / مهمة النتيجة (النتائج) المتوقعة.
١١	شكوى	عدم رضا العميل أو المستهلك عن منتج أو خدمة بائع التجزئة.
١٢	وقت فعالية المطهر	مقدار الوقت الذي يتطلبه المطهر بعد تطبيقه على السطح ليكون فعالاً.
١٣	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.
١٤	العقد	الاتفاق المتبادل ملزم.
١٥	مزود الخدمة التعاقدية	منظمة خارجية في اتفاق ملزم مع بائع التجزئة يؤدي جزءاً من وظائف أو عملية بائع التجزئة. مثال، خدمة مكافحة الآفات، خدمة المعايرة، إلخ.
١٦	التدابير الرقابية	إجراء أو نشاط أساسي مطلوب تطبيقه على خطر (مخاطر) كبيرة لمنعه أو تقليبه إلى مستوى آمن مقبول.

١٧	زمن / درجة حرارة الطهي	إجراء محدد ضروري للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة.
١٨	درجة الحرارة الداخلية	درجة الحرارة في المركز، وهو الجزء الأكثر سمكًا من المادة الغذائية.
١٩	التصحيح	إزالة عدم الامتثال لوقف تأثيره غير المرغوب فيه.
٢٠	الإجراء التصحيحي	الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث انحراف عن الحدود الحرجة، أي عدم تحقق نقاط التحكم الحرجة.
٢١	نقطة 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 لإصابة بسبب الأغذية.
٢٢	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.
٢٣	التلوث المتبادل	التلوث الذي ينتشر أو ينتقل عن غير قصد بين الطعام أو الأسطح أو المعدات.
٢٤	منطقة الخطر	هي نطاق درجات الحرارة الواقع بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية حيث تتكاثر البكتيريا بسرعة، وتكون درجة الحرارة المثلى لنمو البكتيريا عادةً 37 درجة مئوية تقريبًا.
		"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.
٢٥	التاريخ	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.
٢٦	المنظفات	عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتُستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.
٢٧	التطهير	عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.
٢٨	مستند	المعلومات والوسيط الذي توجد عليه أو تحتويه.
٢٩	أنظمة الصرف الصحي	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 التفتيش، أو يكون "نظامًا مفتوحًا" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئيًا" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.
٣٠	وحدة صعق الحشرات الكهربائية	إحدى المعدات التي توضع لجذب الحشرات الطائرة ومنعها من أن تشكل خطرًا بالتلوث.
٣١	المراقبة البيئية	برنامج محدد لمراقبة البيئة في المنشأة الغذائية؛ لمنع تعرض المنتج النهائي للتلوث الخلطي بسبب البيئة.
٣٢	انتهاء الصلاحية أو تاريخ انتهاء الصلاحية	تاريخًا "يُستخدم قبل" أو "يُستحسن استهلاكه قبل" المذكوران على مكونات الأغذية.
٣٣	عمليات التدقيق الخارجي	عملية تدقيق تجربها جهة خارجية أو جهة تنظيمية.

٣٤	ما يرد أولاً يُصرف أولاً	إدارة دوران المخزون باتباع نهج ما يرد أولاً يُصرف أولاً.
٣٥	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 والثلج.
٣٦	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.
٣٧	مشغل المنشأة الغذائية	هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.
٣٨	حماية الأغذية	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.
٣٩	الغش الغذائي	أنشطة مثل التخریب والعبث والخيب والإرهاب الذي تتعرض له المنشأة أو تتعرض له والتي تؤثر على صحة المستهلك.
٤٠	تقييم مخاطر حماية الأغذية	تمت مراجعة القضايا الداخلية والخارجية في سياق التهديد لسلامة الأغذية وتصاعدت القضايا ذات الصلة كمخاطر، بناء على شدتها واحتمالها.
٤١	تدابير حماية الأغذية	تدابير الرقابة الموضوعية للسيطرة، ومنع تلوث الأغذية.
٤٢	خطة حماية الغذاء	خطة لتدابير الرقابة الجماعية مع مسؤوليات الرصد والتحقق.
٤٣	خطة 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.
٤٤	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 وموانعة للتسرب وقابلة لإحكام غلقها أو تغطيتها.
٤٥	موظف تداول الأغذية	أي شخص يقوم بتداول الأغذية أو تحضيرها سواء أكانت مكشوفة (غير مغلفة) أم معبأة.
٤٦	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.
٤٧	خطة سلامة الغذاء	خطة سلامة الأغذية هي نظام HACCP الذي تم إنشاؤه وتنفيذه والتحقق من صحته والتحقق من عناصر نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة.
٤٨	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة - نظام لتحديد وتقييم المخاطر على سلامة الأغذية والسيطرة على المخاطر الناجمة عن تلك المخاطر. تعرف اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية (ICMSF) نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة على أنه: "نهج منظم لتحديد وتقييم المخاطر الميكروبيولوجية والمخاطر المرتبطة بالأغذية وتحديد وسائل السيطرة عليها".
٤٩	خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	خطة تتكون من CCPs المدرجة، والسيطرة على المخاطر الكبيرة من خلال تدابير الرقابة المعمول بها التي تضمن سلامة المنتج (المنتجات).
٥٠	عامل خطورة	عامل في وجوده في الغذاء يمكن أن يسبب تأثيراً صحياً ضاراً على المستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة أو الملوثات البيولوجية أو الأشياء المادية أو المواد الكيميائية أو مسببات الحساسية.
٥١	التطهير الحراري	يمكن تحقيق ذلك باستخدام الماء الساخن جداً أو الهواء الساخن أو البخار عند درجة حرارة 82 درجة مئوية أو أعلى.

02	الأغذية ذات المخاطر العالية	الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.
03	إصابات عمل	حدوث أمر يمكن أن يؤدي إلى إصابة واعتلال الصحة.
04	الأمراض المعدية	راجع تعريف المرض المعدي.
00	المراجعة الداخلية للحسابات	عملية تحقق داخلية مستقلة تسعى للحصول على أدلة موضوعية مقابل المعايير المحددة لتحديد مدى مطابقتها.
06	ترخيص مرافق الأغذية	كما هو مطلوب بموجب اللوائح ، يجب على جميع شركات الأغذية التسجيل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
07	لوكس	وحدة لقياس مستويات الضوء.
08	مراجعة الإدارة	إجراء تقوم من خلاله إدارة المنشأة الغذائية بمراجعة البيانات المجمعة عن الضوابط الرقابية على سلامة الغذاء للتأكد من الامتثال لها.
09	دليل	وثيقة توضح متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة لبائع التجزئة.
10	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.
11	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.
12	MoMRA	وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.
13	عدم المطابقة	عدم استيفاء أحد الاشتراطات.
14	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.
15	مسببات الأمراض	أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.
16	الآفات	أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.
17	الرقم الهيدروجيني	الحموضة النسبية أو القلوية للطعام ، ممثلة كرقم يتراوح من 0 إلى 14.
18	الصيانة الوقائية المخططة (PPM)	الصيانة الوقائية المخططة (PPM) ، والتي يشار إليها أيضا باسم الصيانة المخططة أو المجدولة. إنه في الأساس روتين صيانة مجدول ، تم وضعه لضمان صيانة جميع الآلات والخدمات والمعدات على فترات منتظمة.
		"بيان موثق بالتزام الإدارة العليا يوضح نوايا واتجاه متجر البيع بالتجزئة .
		ملاحظة: قد تضع الإدارة العليا سياسات مختلفة لتوفير الوضوح بشأن مختلف الأنشطة والإجراءات والتوقعات. يتطلب هذا الدليل الفني أيضا وضع العديد من السياسات ، وهي كما يلي ،
		a. سياسة سلامة الأغذية (الفصل 3-1)
		b. سياسة المرض والغياب (البند 2-5-4-3)
		(ج) سياسة المنتجات الفائضة (البند 3-5-5)
		د - سياسة تناوب المخزونات (الفقرة 3-7-5)
		e. سياسة أخذ العينات والاختبار في المتجر (البند 2-8-5)
		f. سياسة المنتجات المحظورة على فئات عمرية معينة (البند 2-9-5)
		g. سياسة التحكم في هدر الأغذية (البند 1-10-5)
		h. سياسة التفتيش/مراجعة الحسابات (البند 2-11-5)
		أ. سياسة السلوك الشخصي (إذن معالجة التدخين (cl. 6.5.9.4)
		ز. سياسة الزوار (cl. 6.5.10.4)

		k.سياسة مكافحة التلوث (الفقرة 6-7-1-2)
٦٩	السياسات	ل. سياسة إرجاع أغذية العملاء" (CL. 6.7.4.7)
٧٠	المياه الصالحة للشرب	المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع لائحةxxxxx
٧١	منتجات معبأة مسبقاً	المنتجات النهائية التي تم تعبئتها ، والمستلمة من المورد / الشركة المصنعة والتي يمكن عرضها / عرضها للبيع.
٧٢	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.
٧٣	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
٧٤	ملابس واقية	ملابس مصممة خصيصاً لحماية الطعام من التلوث المحتمل من قبل الشخص الذي يرتديه.
٧٥	الأغذية غير المطهوه	المواد الغذائية أو المكونات التي تستلزم الغسل أو الطهي قبل أن تصبح آمنة للأكل مثل اللحوم والأسماك ولحوم الطرائد والدواجن النيئة والخضراوات غير المغسولة.
٧٦	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 المطهوه ومن البيئة المحيطة.
٧٧	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.
٧٨	السجل	وثيقة تحتوي على النتائج التي تحققت من خلال نشاط تم تنفيذه ، تقف كدليل.
٧٩	الرطوبة النسبية	هي كمية بخار الماء الموجود في الهواء معبراً عنها بنسبة مئوية من الكمية اللازمة للتشبع عند درجة الحرارة نفسها.
٨٠	متطلبات	بشكل عام، العرف / الممارسات الشائعة / الحاجة الإلزامية أو توقع الوفاء بها. ملاحظة 1 المتطلبات المذكورة رسمياً / محددة الاحتياجات / التوقعات فيما يتعلق بالمعايير والدليل الفني واللوائح. ملاحظة 2 في مجال الأعمال التجارية ، هناك العديد من العادات ، وتصبح الممارسات الشائعة جزءاً يمكن ذكره وتعريفه ، ولكن تلبية هذه الحاجة والتوقعات أمر ضروري لتلبية سلامة الأغذية.
٨١	الأنظمة	المراسيم والقوانين والمبادئ التوجيهية وقواعد الممارسات الصادرة / المحددة من الجهات الحكومية المختصة في المملكة العربية السعودية.
٨٢	المتطلبات التنظيمية	اللوائح التي تنص على الاحتياجات ، والتوقعات التي يجب الوفاء بها.
٨٣	نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة (RFSMS)	نظام ضوابط الإدارة المعمول به لمراقبة سلامة الأغذية.
٨٤	الأخطار	تأثير عدم اليقين ، مما يؤدي إلى ضرر على احتمال حدوث خطر.
٨٥	تقييم المخاطر	تقييم المخاطر المحددة وتقدير مستوى التأثير لتحديد مقياس التحكم لتقليل الضرر والسيطرة عليه ومنعه.
٨٦	السبب الجذري	جذر عدم المطابقة الذي يستمر وجوده في انحراف مطلب ما لم يتم القضاء عليه لمنع تكراره.

٨٧	التعقيم	مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.
٨٨	الإدارة	شخص واحد أو مجموعة من الأشخاص المرشحين من خلال تفويض رسمي من الإدارة العليا للمؤسسة يعتنون بإدارة عمليات المتجر ومخولين باتخاذ القرارات. ملاحظة قد تتم إدارة المتجر الصغير من قبل أشخاص محددين وقد تكون الإدارة العليا شخصا واحدا ، وفي بعض الحالات المالك نفسه.
٨٩	SFDA	الهيئة العامة للغذاء والدواء
٩٠	الصلاحية	طول الفترة الزمنية التي يظل فيها المنتج الغذائي صالحا للبيع والاستخدام والاستهلاك.
٩١	مدة الصلاحية - تواريخ انتهاء الصلاحية	يشير عادة إلى تاريخ "الاستخدام حسب التاريخ" أو "الأفضل قبل" الذي يوفر أقصى وقت تخزين للسلامة ("الاستخدام بطول") أو للجودة ("الأفضل قبل").
٩٢	مواصفات	وصف مفصل لمنتج أو مادة أو خدمة.
٩٣	فترة التحمل	بالنسبة إلى الأغذية المبردة التي يجب تخزينها عند درجة حرارة أقل من 5 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 60 درجة مئوية، يمكن تخزينها في درجة حرارة أقل من تلك الدرجة بغرض "التقديم أو العرض" خلال "مدة تحمل" واحدة تبلغ ساعتين كحد أقصى.
٩٤	الإدارة العليا	شخص واحد أو مجموعة من الأشخاص على أعلى مستوى من التنظيم يوجه ويتحكم في أعمال البيع بالتجزئة بما في ذلك البيع بالجملة. ملاحظة عندما يكون موقع العمل الفردي أو المتعدد ، تفوض الإدارة العليا السلطة لشخص أو مجموعة من الأشخاص لإدارة الأعمال وتشغيلها.
٩٥	السموم	أي مادة سامة غالبًا ما تصدرها مسببات الأمراض.
٩٦	التتبع	القدرة على تتبع المنتجات من خلال المورد ، والاستلام ، والتخزين ، والمعالجة ، والبيع ، وتوزيع الأشياء مثل المواد الغذائية والمكونات الغذائية والتعبئة والتغليف.
٩٧	التوجه	تجميع المعلومات / البيانات على مدى فترة لتحديد نمط النتيجة.
٩٨	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).
٩٩	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.
١٠٠	التحقق من الصلاحية	عملية يتم من خلالها جمع الأدلة على قدرة إجراء الرقابة أو مجموعة من تدابير الرقابة التي تتحكم بشكل فعال في مخاطر (مخاطر) سلامة الأغذية الكبيرة.
١٠١	عملية التأكيد	نشاط يؤكد الوفاء بالمتطلبات المحددة من خلال أدلة موضوعية.
١٠٢	قابلية التلوث بسبب الغش	الأنشطة الاحتمالية لتحقيق مكاسب اقتصادية تكون الأطعمة عرضة لها أو مكشوفة. تؤثر الأنشطة الاحتمالية غير المحددة وغير المستكشفة على صحة المستهلك. على سبيل المثال ، الزعفران المغشوش مع العناصر المشابهة ذات النكهة الاصطناعية والملونة.
١٠٣	سحب المنتج	بدء ممارسة لاستعادة المنتجات الموزعة غير المطابقة من مستوى التوزيع ولكن ليس من المستهلكين

1. التسجيل القانوني، ونطاق البيع بالتجزئة، والتزام الإدارة العليا

1.1. التسجيل القانوني (الزامي)

1.1.1 يجب على كل منشأة غذائية للبيع بالتجزئة التقدم بطلب للحصول على رخصة تجارية لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة (RFBO)، قبل الشروع في أعمال البيع بالتجزئة، ويجب على المتقدمين للحصول على هذه الرخصة تحديد الأنشطة التجارية المناسبة في نموذج الطلب، ويجب أن تُماثل الأنشطة التي حددها مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الأنشطة التي تنفذها المنشأة تمامًا دقيقًا.

1.1.2 يجب أن يقدم طلب الحصول على الرخصة التجارية للبيع بالتجزئة إلى وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان (MoMRA)، ويجب أن يشمل الطلب جميع المعلومات والتفاصيل والمستندات التي تشرطها الوزارة.

1.1.3 يجب ألا تحيد الأنشطة التجارية الجارية عن تلك المدرجة في الرخصة التجارية طوال فترة عمل المنشأة، ويجب إخطار وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان بأي تغييرات تطرأ على الأنشطة التجارية، والحصول على الموافقات اللازمة قبل الشروع في تغيير الأنشطة.

1.1.4 يجب أن تحقق أنشطة منشأة البيع بالتجزئة وحجمها الاشتراطات والمعايير المنصوص عليها في الملحق 1 من هذا الدليل الفني.

ملاحظة 1: تجب مراعاة **[أدخل اسم اللوائح هنا]**، والالتزام بالتسجيل بما يوافق هذه اللوائح قبل تشغيل منشأة البيع بالتجزئة في المملكة العربية السعودية، ويفصح مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في إطار خطوات التسجيل عن معلومات منشأة البيع بالتجزئة لوزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

ملاحظة 2: يجوز لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة استشارة فريقه الخاص لفهم ماهية أنشطة منشأة البيع بالتجزئة التي سيجري تنفيذها، ما يساعد على فهم الأنشطة المجرأة على أرض الواقع، ويجوز له أيضًا استشارة خبراء خارجيين للحصول على مزيد من المعلومات، إذا لزم الأمر.

ملاحظة 3: يستلزم تغيير الأنشطة المرخصة إجراء مراجعة للوقوف على أي تأثير محتمل في سلامة الغذاء، وينبغي الحصول على الموافقة اللازمة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان على تغييرات الأنشطة المُصدَّق عليها التي يتناولها نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة (RFSMS).

1.2. سياسة سلامة الغذاء (بيان الالتزام) (الزامي)

1.2.1 يجب أن تكون سياسة سلامة الغذاء مكتوبة وموثقة، كذلك يجب أن تكون موقعة ومؤرخة من جانب الإدارة العليا. يجب أن يتناول بيان السياسة التزام الإدارة بما يلي بحد أدنى:

- هـ. توفير الموارد التي تضمن سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.
- و. الامتثال لمتطلبات العملاء وأصحاب المصلحة والجهات التنظيمية.
- ز. وضع أهداف قابلة للقياس فيما يتعلق بسلامة الغذاء.
- ح. التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

1.2.2 يجب أن تكون سياسة سلامة الغذاء مكتوبة باللغة العربية والإنجليزية على الأقل، وتوعية العاملين الناطقين بلغات أخرى، والتأكد من أن جميع الموظفين القائمين بتطبيق هذه السياسة على دراية شاملة بها.

1.2.3 يجب الإعلان عن السياسة على الصعيدين الداخلي والخارجي، وقد يشمل الإعلان الداخلي نشر نسخة منها في الأماكن العامة داخل المنشأة، وتضمينها في إجراءات التعيين والتدريب، أما الإعلان الخارجي فقد يشمل نشر السياسة على موقع الشركة الإلكتروني -إن وُجد- وإدراجها أو إرفاقها أو تضمينها، أو يشار إليها في العقود.

1.2.4 يجب على الإدارة العليا مراجعة سياسة سلامة الغذاء سنويًا للتأكد من استمرار ملاءمتها، وتطبيق أي تغييرات في نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، ويجب توثيق تلك المراجعة ونتائجها، والموافقة عليهما.

ملاحظة 1: إن سياسة سلامة الغذاء هي السبيل الرسمي للتأكيد والإعراب عن التزام الإدارة العليا بتلبية متطلبات سلامة الغذاء ومواصلة تحقيقها وفق متطلبات العملاء وأصحاب المصلحة والجهات التنظيمية.

ملاحظة 2: يتوقع من موظفي مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الإلمام بسياسة سلامة الغذاء وفهمها.

1.3. التزام الإدارة العليا (الزامي)

يجب على الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة بيان فعاليتها لإدارتها لسلامة الغذاء ومدى التزامها بها من خلال:

- ط. ضمان إرساء سياسة سلامة الغذاء وأهدافها والالتزام بها.
- ي. تضمين اشتراطات هذا الدليل ومتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة المستخدم لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة في عمليات منشأة البيع بالتجزئة.
- ك. مراجعة موارد نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة على فترات محددة، وضمان تخصيص الموارد حسب الاقتضاء.
- ل. الامتثال لاشتراطات هذا الدليل ومتطلبات العملاء ونظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة واللوائح، والالتزام بأهميتها المعلنة.
- م. تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وصيانتها.
- ن. إشراك الموظفين المناسبين وتوجيههم ودعمهم، لتحسين فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة وصيانتها.
- س. تشجيع التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.
- ع. إشراك أصحاب المناصب الإدارية ذات الصلة ودعمهم في بيان دورهم القيادي في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

ملاحظة 1: يمثل التزام الإدارة عنصرًا أساسيًا في تحسين أداء منشأة البيع بالتجزئة، وضمان الوفاء بتوقعات جميع الأطراف المعنية، وتشدد الفقرة 1.3 على أهمية سياسة سلامة الأغذية وأهدافها.

ملاحظة 2: يؤدي تضمين المتطلبات إلى تحسين العمليات التجارية عن طريق مواءمة الإجراءات والأساليب وتعليمات العمل العديدة، في ظل منهجية واحدة، ويستفيد مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة من تضمين تلك المتطلبات من خلال القضاء على الأعمال أو الإجراءات أو عمليات التحقق أو الاختبارات المكررة.

ملاحظة 3: يضمن إشراك الموظفين المناسبين في العمليات أو الأنشطة المناسبة إتمام العملية أو النشاط بفعالية.

1.4. إدارة الموارد (إلزامي)

1.4.1 يجب على الإدارة العليا توفير الموارد اللازمة لضمان الامتثال لما يلي:

- ز. سلامة المنتجات.
- ح. مواصفات جودة المنتجات الموردة.
- ط. متطلبات العملاء المحددة.
- ي. مكافحة الآفات.
- ك. متطلبات الجهات التنظيمية.
- ل. اشتراطات هذا الدليل.

1.4.2 يجب التحكم في الموارد القديمة وتخزينها بطريقة تحول دون تعرُّض المنتجات للمخاطر.

ملاحظة: تتطلب منشآت البيع بالتجزئة موارد عديدة، ويختلف استخدامها حسب طبيعة أو نوع العمل؛ ومن ثم يجب عزل العربات والأرفف والحوامل والأنابيب التالفة ونحوها عن مناطق إجراء العمليات الرئيسية، والتحكم في العزل؛ للوقاية من أي إصابة بالآفات.

1.4.3 يجب إسناد سلطة إدارة الموارد ومسؤوليتها حسب الاختصاص.

ملاحظة: تُسند الإدارة العليا المسؤوليات والصلاحيات إلى إدارة موارد المتجر، حيثما يلزم، للمحافظة على استخدام الموارد المقدمة وتوظيفها على الوجه الأمثل.

1.6.4 يجب تقييم الموارد خلال استخدامها على فترات زمنية محددة لضمان فعاليتها.

ملاحظة: يجب فحص جميع الموارد المقدمة وتفتيشها؛ للتأكد من تنظيمها وتمتعها بحالة جيدة.

2. خطة سلامة الغذاء (FSP)

2.1. إدارة برنامج سلامة الغذاء (الزامي)

2.1.1 يجب تعيين فريق سلامة الغذاء بجميع الأدوار والمسؤوليات التي تعالج مسائل محددة تتعلق بسلامة الغذاء، ويجب أن يرأسه قائد فريق سلامة الغذاء، ويجب اختيار أعضاء الفريق من مختلف أقسام المتجر وقطاعاته وتخصصاته، لتأسيس فريق متعدد التخصصات، كذلك يجب أن تكون لدى أعضاء الفريق المختارين معرفة شاملة بتحليل المخاطر التي تتعرض لها المنتجات والعمليات التي تديرها المنشأة.

2.1.2 يمكن استشارة خبراء خارجيين في المسائل التي يفتقر فيها موظفو المتجر إلى الخبرة المتخصصة في المنتجات أو العمليات، ويجب أن يتحمل مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مسؤولية إدارة الخدمات التي يقدمها أي خبير خارجي والمداومة عليها.

2.1.3 يجب أن يشمل نطاق إدارة برنامج سلامة الغذاء عمليات الاستيراد والتخزين الخاصة بالمتجر وتنفيذها، ويجب أن يقتصر نطاق إدارة برنامج سلامة الغذاء على مستوى المتجر.

ملاحظة 1: يجب أن يكون فريق سلامة الغذاء متعدد التخصصات، حيثما أمكن، ولكن في حال وجود عدد محدود من الموظفين، يمكن تشكيل فريق سلامة الغذاء من الموظفين المتاحين، ويجوز إسناد مسؤولية بيان المعلومات اللازمة إلى شخص واحد أو أكثر، حسبما يقتضي الأمر.

ملاحظة 2: ينبغي ألا يُشرك من الخبراء الخارجيين سوى المختصين فقط.

2.2. برامج الاشتراطات الأساسية (الزامي)

2.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة جعل البيئة التشغيلية آمنة للأنشطة والعمليات ذات الصلة، من خلال إنشاء برامج الاشتراطات الأساسية، ويجب الالتزام ببرامج الاشتراطات الأساسية المقرر بفعاليتها؛ من أجل استيفاء متطلبات الأنشطة والعمليات التشغيلية داخل البيئة التي تجرى فيها.

2.2.2 قد يشمل برنامج الاشتراطات الأساسية الإجراءات التالية، على سبيل المثال لا الحصر:

- ك. تدريب الموظفين.
- ل. النظافة الشخصية للموظفين.
- م. الشراء.
- ن. صيانة المباني.
- س. صيانة المعدات.
- ع. التنظيف والتعقيم.
- ف. مكافحة الآفات.
- ص. تدابير الوقاية من التلوث الخلطي.
- ق. تدابير التحكم في مسببات الحساسية.
- ر. النقل.

2.2.3 يجب وضع برامج الاشتراطات الأساسية عن طريق تحديد تدابير الرقابة اللازمة على كل برنامج وإجراءات المراقبة المنوطة به، ويجب أن تتضمن خطة سلامة الغذاء مراقبة تدابير الرقابة والتحقق منها.

2.2.4 يجب تضمين تدابير الرقابة وإجراءات المراقبة المنصوص عليها في برامج الاشتراطات الأساسية في عملية إعداد خطة سلامة الغذاء ومراجعتها.

2.2.5 يجب أن تتضمن الإجراءات ما يلي:

- د. مراقبة تدابير الرقابة: الأمور التي تجب مراقبتها، وتوقيت المراقبة، وكيفيةها، والقائمون عليها، والمهارات الواجب توافرها فيهم، إلى جانب معايير المراقبة أو حدودها أو مستوياتها أو الوحدات الخاضعة لها.
- هـ. التحقق من تدابير الرقابة: الأمور التي يجب التحقق منها، وتوقيت التحقق، وكيفيةها، والقائمون عليه، والمهارات الواجب توافرها فيهم، إلى جانب معايير التحقق أو حدوده أو مستوياته أو الوحدات الخاضعة له.
- و. سجل برنامج الاشتراطات الأساسية: الأمور التي يجب تسجيلها، وتوقيت التسجيل، وكيفيةها، والقائمون على التسجيل، والقائمون على التحقق، وطريقة الاحتفاظ بالبيانات المسجلة، وفترة الاحتفاظ اللازمة.

ملاحظة 1: يُعد برنامج الاشتراطات الأساسية ضرورياً لضمان تنفيذ الأنشطة والعمليات في بيئة خاضعة للرقابة تضمن الحد من المخاطر التي تهدد الأغذية أو تقليلها أو القضاء عليها، وقد أصبحت تدابير الرقابة المصممة لمنع دخول الآفات جزءاً من الاشتراطات الأساسية لتحضير المواد الغذائية التي قد تجذب الآفات، ويحمل مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على عاتقه مسؤولية تحديد برنامج الاشتراطات الأساسية اللازم؛ استناداً إلى الأنشطة والعمليات المحددة التي ينفذها.

ملاحظة 2: تمثل المعرفة والمعلومات الفنية جزءاً لا يتجزأ من العديد من برامج الاشتراطات الأساسية، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة جمع المعلومات الفنية ذات الصلة وتوثيقها وتثقيف موظفيه بشأنها؛ حتى يتمكنوا من العمل حسب برامج الاشتراطات الأساسية وإدارتها بكفاءة، على سبيل المثال: يتطلب تعقيم فاكهة الأناناس لإعداد الشرائح معلومات فنية متعلقة بتركيز المعقم، وكيفية الوصول إلى التركيز المطلوب، ثم التحقق من التركيز المعد، وتمثل النقطة الأخيرة بصفة خاصة أحد تدابير الرقابة الأساسية، ويُعد تركيز المعقم الصحيح وطريقة التخفيف ومدة التعرض الفعال أمثلة على المعلومات الفنية المهمة، ويجب جمع هذه المعلومات ونشرها بين مختصي تداول الأغذية للعمل بمقتضاها.

3. نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، وتدابير الرقابة

3.1. نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة

3.1.1. إكمال السجلات والاحتفاظ بها (الزامي)

3.1.1.1 تمثل السجلات جزءًا أساسيًا من نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة؛ إذ تُعد دليلًا على كيفية استكمال الأنشطة المخطط لإنجازها، ويُحتفظ بها بوصفها دليلًا موثّقًا، ويجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع أساليب لمراقبة الأنشطة والتحقق من صحتها، مع تسجيل الأساليب المتبعة وتحديثها والاحتفاظ بها.

3.1.1.2 يجب أن تكون السجلات مفهومة ومعتمدة من الشخص المسؤول المكلف بإجراء أنشطة المراقبة.

3.1.1.3 يجب أن تكون السجلات متاحة عند الطلب، ويجب أن تكون عملية استرجاع السجلات فعالة.

3.1.1.4 يجب تخزين السجلات بشكل آمن؛ لمنع تلفها أو إلحاق الضرر بها.

3.1.1.5 يجب أن يحتفظ مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة بالسجلات لفترة زمنية محددة، ووفقًا للسياسات الداخلية، ومتطلبات العملاء، والجهات التنظيمية.

ملاحظة: تُعد السجلات وثائق تُستخدم بوصفها دليلًا عند التشكيك في فعالية أي نشاط، ويجب تبسيط هذه السجلات قدر الإمكان؛ لضمان عدم الإضرار بمتطلبات سلامة الغذاء، على سبيل المثال: في حالة وجود عدد محدود من الثلجات والمجمدات، يمكن إنشاء سجل واحد لتسجيل درجات الحرارة؛ ومع ذلك، قد لا يُطبق النهج نفسه عند استخدام الكثير من الثلجات والمجمدات، ومن المهم أن تكون مسؤولية تسجيل الأنشطة مفهومة ومُسندة إلى الشخص المناسب داخل المنشأة، ويجوز لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يكلف شخصًا أعلى في المستوى من الشخص الأساسي المكلف بهذه المسؤولية في حال غيابه، في الحالات التي تستدعي ذلك، ويجب تخزين السجلات بالطريقة المثلى لتيسير استرجاعها وضمان سلامتها، وقد تختلف فترة الاحتفاظ بالسجلات من منشأة إلى أخرى، ويمكن تحديدها بناءً على متطلبات مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وسياساته.

3.1.2. إمكانية التتبع (الزامي)

3.1.2.1 يجب إنشاء نظام لتتبع المنتجات الغذائية، ويشمل ذلك المكونات المستخدمة في عمليات تحضير الأغذية في المتجر، كذلك يجب أن يتيح نظام التتبع التعرف على المواد المستخدمة إلى المدى اللازم، عند الشروع في سحب المنتجات أو استدعائها.

3.1.2.2 يجب اختبار فعالية نظام التتبع لمرة واحدة على الأقل سنويًا، مع تسجيل المواطن التي تستدعي التحسين؛ بهدف تحسين نظام التتبع.

3.1.2.3 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام تمييز مناسب للمنتجات الغذائية وعمليات تحضير الأغذية في المتجر؛ لتمكين التتبع الفعال.

3.1.3 معالجة الشكاوى (إلزامي)

3.1.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء لمعالجة الشكاوى يشمل استقبال الشكاوى والتنبيهات من العملاء والمستهلكين ومعالجتها.

3.1.3.2 يجب تسجيل جميع الشكاوى وإبلاغها إلى فريق سلامة الغذاء والأطراف المعنية بها بصورة عاجلة.

3.1.3.3 يجب مراجعة حالات عدم المطابقة الواردة في الشكاوى ومعالجتها وفقاً لمتطلبات الفقرة 3.1.10 في هذا الدليل.

3.1.3.4 يجب على الإدارة العليا مراجعة الشكاوى والإجراءات التصحيحية المتخذة مرة سنويًا على الأقل، وتوجيه فريق سلامة الغذاء حسب الاقتضاء.

ملاحظة: يمكن لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة اتباع إرشادات مواصفة ISO10002:2018 للتعامل مع الشكاوى في المنشآت؛ من أجل تحسين عملية معالجة الشكاوى، لكن الحصول على شهادة ISO 10002:2018 ليس من اشتراطات هذا الدليل، وقد توضع بيانات الشكاوى لتحليل الاتجاهات بهدف تحديد معدل حدوث أخطاء في العمليات أو تكرار وقوع أي خطر معين من مخاطر سلامة الغذاء، ويمكن أن يوفر تحليل الاتجاهات معلومات قيمة تسهم في تحسين نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

0.0.12 التحكم في المنتجات غير المطابقة (إلزامي)

0.0.12.1 يجب التحكم في المنتجات غير المطابقة وعزلها وإدارتها، حتى لا تظل غير مستخدمة في منافذ العرض بمتجر البيع بالتجزئة.

3.1.4.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إجراءً للتعامل مع المنتجات غير المطابقة، وينبغي أن يتناول هذا الإجراء ما يلي، بحد أدنى:

ج. تعليمات المورد.

ط. المشكلات التي تقع في المتاجر.

ي. تعليمات الإدارة العليا.

ك. الجهات الداخلية والخارجية التي يجب إبلاغها بالمنتج غير المطابق.

ل. جرد المخزون لاستخراج المنتج غير المطابق، والمواقع المشمولة بالجرد.

م. كيفية التعامل مع المنتج غير المطابق والتخلص منه.

ن. متطلبات الجهات التنظيمية المتعلقة بكيفية التخلص من المنتج.

ملاحظة 1: يمكن أن تُجمع المنتجات غير المطابقة للمواصفات وتُخزّن في مناطق مخصصة وتوضع عليها علامة تشير إلى أنها "ليست مخصصة للبيع"، ويجب ألا تصبح مناطق التخزين هذه مصدرًا لتلوث المخزونات الأخرى وجذب الآفات، ويجب أن تُحفظ المنتجات المجمدة والمبردة في درجة الحرارة الملائمة لتخزينها؛ لتجنب ذوبانها وتلوث المخزونات الأخرى.

ملاحظة 2: ينبغي اتخاذ التدابير اللازمة لمنع إساءة استخدام المنتجات غير المطابقة، ويمكن تشويه شكل المنتجات غير المطابقة أو رشها بالطلاء؛ لتصبح غير مرغوبة للاستهلاك.

ملاحظة 3: بالنسبة إلى المخزون المشتري بكميات كبيرة المحتفظ به إلى حين إعلان مطابقته والحصول على موافقة الجهات التنظيمية؛ إذا تبين أنه غير لائق، فينبغي التعامل معه والتخلص منه، وفقاً للتعليمات المقدمة من المورد أو الجهات التنظيمية.

0.0.13 عمليات التدقيق الداخلي (الزامي)

0.0.13.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إبراز ما يثبت تحقق نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة ومتطلبات العملاء ومتطلبات الجهات التنظيمية والاشتراطات الموضحة في هذا الدليل.

3.1.5.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة برنامج تدقيق داخلي، حسب نطاق أنشطته التجارية، ويشمل ذلك البرنامج اشتراطات هذا الدليل، ويجب التخطيط لتنفيذ برنامج التدقيق الداخلي على فترات تبلغ أشهرًا أو سنوات، بحيث يغطي مدة 18 شهرًا بحد أدنى، ويجب أن يتضمن برنامج التدقيق الداخلي عنصرًا يتعلق بالتفتيش على المتجر.

0.0.13.2 يجب وضع خطة التدقيق الداخلي وفقًا لبرنامج التدقيق الداخلي، وينبغي إجراء التدقيق الداخلي بمعدل مرة واحدة في السنة على الأقل، وقد يتبعه أيضًا برنامج تدقيق قائم على المخاطر خاص بشركات البيع بالتجزئة، ومن ثم زيادة معدل تكرار التدقيق.

0.0.13.3 يجب أن يشمل التدقيق الداخلي كل متجر، في حال كان مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة يدير متاجر متعددة، وكذلك يجب أن يشمل المقر الرئيسي ومهامه في حال وجود مقر رئيسي.

ملاحظة: المقار الرئيسية هي تلك المقار الرئيسية التي تقع بعيدًا عن المتاجر والتي تدير عملياتها عن بُعد، وقد تشمل مهام المقار الرئيسية: إدارة الموارد البشرية، والتدريب، والصيانة، والتفتيش، والتدقيق، وما إلى ذلك.

0.0.13.4 يجب إجراء عمليات التدقيق الداخلي على يد مدققين مدربين ومستقلين وأكفاء، ويجب على الإدارة العليا لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ضمان استقلالية المدققين الداخليين وحيادهم، وفي حال قرر مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الاستعانة بمصادر خارجية لإجراء التدقيق الداخلي، يجب عليه توثيق المؤهلات التي يحملها مزود الخدمة.

0.0.13.5 يجب توثيق نتائج التدقيق الداخلي وإبلاغها إلى الإدارة العليا.

3.1.5.7 يجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية الموثقة للتعامل مع حالات عدم المطابقة التي تكشف عنها عمليات التدقيق الداخلي.

0.0.13.6 يجب الاحتفاظ بالوثائق المتعلقة ببرنامج التدقيق الداخلي وخطة والتدريب عليه ومدى كفاءة المدقق ونتائج التدقيق وفقًا للفقرة 3.1.1.5.

ملاحظة: يمثل التدقيق الداخلي نظامًا للتحقق داخل المنشأة، ما يضمن فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، كما أنه يوفر معلومات قيّمة لفريق سلامة الغذاء عن المواطن التي تحتاج إلى تحسين، وهذا يُمكن الإدارة العليا من تلقي المدخلات واتخاذ الإجراءات المباشرة بناءً على نتائج التدقيق.

برنامج التدقيق الداخلي: يجب التخطيط لإجراء عمليات التدقيق الداخلي خلال فترة محددة؛ بأن تجرى أربع عمليات تدقيق داخلي موزعة على مدار العام أو عدة أعوام على سبيل المثال، ويجب أن يغطي برنامج التدقيق الداخلي مدة لا تقل عن 18 شهرًا وفقًا لهذا الدليل.

برنامج التدقيق القائم على المخاطر: ينبغي لمشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراجعة مصادر الخطر استنادًا إلى تقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، وشكاوى العملاء وعمليات التفتيش من الجهات التنظيمية، ويجب أن يشمل برنامج التدقيق الأنشطة والعمليات والإجراءات المحددة بوصفها تنطوي على مخاطر.

برنامج التفتيش على المتجر: يحدد برنامج التفتيش مواعيد عمليات التفتيش التي تنفذ يوميًا أو أسبوعيًا أو شهريًا، حسبما يحددها مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

وظائف المقر الرئيسي: يجب أن تخضع وظائف منشأة البيع بالتجزئة، التي تقع ضمن مسؤوليات المقر الرئيسي، لعمليات تدقيق داخلية؛ لإثبات مدى مطابقتها لاشتراطات سلامة الغذاء، وقد تخضع بعض الوظائف، مثل: التواصل والتدريب واستدعاء المنتجات وسحبها والتدقيق الداخلي واتخاذ الإجراءات التصحيحية حسب متطلبات الجهات التنظيمية، لرقابة المقر الرئيسي، ويجب تضمينها في برنامج التدقيق.

0.0.14 الإجراءات التصحيحية (إلزامي)

0.0.14.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة أي حالة من حالات عدم المطابقة التي تكشف عنها عمليات التدقيق الداخلي والمراقبة الروتينية والشكاوى، وتصحيحها على الفور، ويجب إسناد مسؤولية إجراء هذه التصحيحات إلى أشخاص مسؤولين، ومراجعة مدى فعالية أي إجراء تصحيحي تم تنفيذه.

0.0.14.2 عند الإبلاغ عن حالة عدم مطابقة، يجب تقييم الحالة من أجل:

- و. تحديد الإجراءات اللازمة للقضاء على الأسباب التي دعت إليها، وضمان عدم تكرار حدوث مشكلات مماثلة داخل نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.
 - ز. تحديد السبب الجذري وراء عدم تلبية المتطلبات.
 - ح. تحديد الأساليب وتوزيع المسؤوليات بهدف تحديد كيفية تنفيذ الإجراءات التصحيحية والتحقق منها، ويجب أن تتضمن هذه الأساليب تحديد السبب الجذري وتصحيح حالات عدم المطابقة.
 - ط. تقييم حالات عدم المطابقة المماثلة أو المحتمل حدوثها، وتنفيذ الإجراءات اللازمة لمنعها.
 - ي. اتخاذ الإجراءات التصحيحية ومراجعة مدى فعاليتها.
- ملاحظة:** تنبغي جدولة فترات المراجعة، واستكمال مراجعة مدى فعالية الإجراءات وفقاً للجدول المقرر، وتوثيق النتائج، وذلك تيسيراً لإجرائها.

0.0.14.3 يجب الاحتفاظ بالسجلات بوصفها دليلاً على ما يلي:

- و. حالات عدم المطابقة.
- ز. الإجراءات التصحيحية المتخذة لمعالجة حالات عدم المطابقة، بما في ذلك معلومات عن الفرد المسؤول عن تنفيذها وتاريخ إكمالها.
- ح. تحديد السبب الجذري وراء حالات عدم المطابقة.
- ط. الإجراءات المتخذة للقضاء على السبب الجذري (الإجراءات التصحيحية)، بما في ذلك المسؤوليات المسندة وتواريخ إكمالها.
- ي. تحديد مواعيد مراجعات مدى فعالية الإجراءات التصحيحية، بما في ذلك معلومات عن المراجعين وتاريخ إغلاق حالة عدم المطابقة.

ملاحظة 1: تمثل حالات عدم المطابقة انحرافات عن المتطلبات التي حددها مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، لضمان الالتزام الفعال بتحقيق سلامة الغذاء وتحسينها، ويمكن أن تتفاوت حالات عدم المطابقة من حيث مستويات المخاطر، ومن الضروري فهم مستوى المخاطر لحماية مصالح مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على الدوام، وتتبع معالجة كل حالة من حالات عدم المطابقة وتصحيحها بصورة عاجلة للقضاء على المخاطر المرتبطة بها على الفور، فعلى سبيل المثال: إذا انخفض



تركيز معقم الفاكهة إلى مستوى أقل من المقبول، فيجب إجراء تصحيح فوري برفعه إلى مستوى التركيز الصحيح، ويضمن هذا الإجراء السريع أن يستوفي تعقيم الفاكهة اشتراطات سلامة الغذاء.

ملاحظة 2: تُعد الإجراءات التصحيحية ضرورية لضمان الوقوف على العوامل التي تؤدي إلى وقوع حالة عدم المطابقة، وإذا لم يُحدد السبب الجذري بدقة، فقد لا تفيد الإجراءات المتخذة في منع تكرار حالة عدم المطابقة، ففي مثال معقم الفاكهة أعلاه، يجب تحديد السبب الجذري الفعلي والقضاء عليه، ويوجد مزيد من التوجيهات في هذا الشأن في الملحق 12 ملخص حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية.



3.2. التدريب

3.2.1. التوعية والمسؤوليات (الزامي)

3.2.1.1 ينبغي أن تنشئ الإدارة برنامجًا للتوعية يتضمن ما يلي، على سبيل المثال لا الحصر:
ز. أسس النظافة الغذائية، بما في ذلك مسببات الحساسية.

ح. الاشتراطات المنطبقة من هذا الدليل وفقًا للمسؤوليات المنوطة بالوظيفة.

ط. تعليمات العمل وفقًا للمسؤوليات المنوطة بالوظيفة.

ي. المراقبة والتسجيل.

ك. التحقق من أنشطة المراقبة حسبما يناسب الدور الإشرافي.

ل. وسائل وقنوات الإبلاغ (بما يشمل الأمور التي يجب الإبلاغ بها، وتوقيت الإبلاغ، وكيفيته، والقائمين عليه).

يجب على الإدارة العليا إقرار برنامج التوعية المخطط للعام والتأكد من إتمامه ومدى فعاليته.

3.2.1.2 ينبغي توثيق مخطط تنظيمي يوضح هيكل الإدارة، ويبين بالتفصيل قنوات الإبلاغ والمسؤوليات داخل المنشأة، بما يشمل المقر الرئيسي ومواقع المتجر الأخرى.

3.2.1.3 ينبغي تعيين المسؤولين؛ للتحكم في مسببات الحساسية، ومنع حدوث التلوث الخلطي، والتأكد من سلامة المنتجات وجودتها، والامتثال لمتطلبات الجهات التنظيمية.

3.2.1.4 ينبغي أن تضمن أنشطة الإدارة توزيع المسؤولين بوضوح، والتأكد من فهم المشرفين والمديرين المسؤولين لها، للتأكد من سلامة المنتجات، وجودتها، والامتثال للجهات التنظيمية.

ملاحظة 1: تعتمد مدة برنامج التوعية على مدى تعقيد أنشطة البيع لدى مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وهو من يمكنه تحديدها، كذلك ينبغي توثيق مدة كل جلسة تدريبية للتوعية في البرنامج، بالإضافة إلى ضرورة توثيق إتمام برنامج التوعية، وحضور جلساته التدريبية، وتقييم مدى فعاليته.

ملاحظة 2: المخطط التنظيمي هو وثيقة تحتوي على الإدارات أو الأقسام والمناصب الوظيفية مصفوفة في هيكل هرمي، وقد يكون على هيئة رسم بياني يعرض مسار رفع التقارير، والعلاقات، والروابط، والهيكل التنظيمي للمنشأة.

3.2.2. برامج التدريب (الزامي)

3.2.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء برامج تدريبية تناسب أنشطته التجارية، والتأكد من حصول جميع موظفيه على التدريب الكافي على المهام المنوطة بهم، وينبغي أن يتضمن برنامج التدريب ممارسات سلامة الغذاء الأساسية ذات الصلة بوظيفة كل منهم.

3.2.2.2 ينبغي أن تتأكد الإدارة العليا من فهم الموظفين الكافي للبرامج التدريبية واستمرار ذلك الفهم.

3.2.2.3 ينبغي أن يخضع الموظفون الجدد لتدريب تعريف على سلامة الغذاء يناسب مسؤولياتهم الوظيفية قبل البدء في العمل. وينبغي أن يتضمن هذا التدريب التعريف بممارسات التداول الآمن للأغذية والنظافة.

3.2.2.4 ينبغي استكمال متطلبات التدريب التنظيمية على النحو المنصوص عليه، وتقديم أدلة موثقة على إتمام التدريب.

3.2.3. التوجيه والإشراف (اختياري)

3.4.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التأكد من التخطيط لعملية التوجيه والإشراف وإتمامهما على نحو فعال، كذلك يجب على الإدارة العليا أو قائد فريق سلامة الغذاء التحقق من فعالية التوجيه والإشراف، من خلال التقييمات الدورية المقررة.

3.2.4. التدريب التنشيطي (اختياري)

3.4.4.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تصنيف الكفاءات المناسبة للمهام، وتحديد منهجية التدريب الملائمة ومدته ولغته على هذا الأساس، وينبغي تقديم التدريب التنشيطي بلغة الموظفين، مع توفير المواد التدريبية باللغات المعنية.

3.4.4.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق برنامج التدريب التنشيطي المخصص لكل موظف في العمليات الغذائية والتأكد من تنفيذه.

3.2.5. التوعية الطبية (الزامي)

3.4.5.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق قائمة بالأمراض والحالات المرضية التي ينبغي للموظفين الإبلاغ بها إلى مديرهم المباشرين، وتجب توعية جميع الموظفين المعنيين بهذه الأمراض والحالات.

3.4.5.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة توثيق سياسة المرض والغياب، وضمان معرفة الموظفين الكافية بهذه السياسة، بما في ذلك إجراءات الإبلاغ.

ملاحظة: تنطبق الفقرة 3.4 على جميع الموظفين العاملين في العمليات الغذائية، سواء بشكل كامل أو جزئي، ويُجرى التدريب التوعوي للموظفين غير العاملين في تداول الأغذية حسب تقدير مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، وينبغي توثيق هذا القرار وفهمه من قبل المديرين والإدارة العليا. وفي حال عدم اتخاذ قرار في هذا الصدد، لا تسري هذه الفقرة على الموظفين غير العاملين في تداول الأغذية.

4. الضوابط الرقابية على المنتجات

4.1. تصميم وتطوير المنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية (الزامي)

4.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة تلبية متطلبات الجهات التنظيمية للسلامة فيما يتعلق بالمنتجات التي ينتجها المتجر والتي تحمل علامته التجارية.

4.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، عند تصميم المنتجات وتطويرها، إرساء إجراءات ومبادئ توجيهية لتقييم مخاطر المنتجات، وتنفيذ التدابير اللازمة للتحكم فيها.

ملاحظة: يمكن أن تكون المنتجات التي تحمل علامة المتجر التجارية من إنتاج مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة، أو تكون من إنتاج جهة خارجية تضع الملصقات عليها بعلامة المتجر التجارية.

4.1.3 عند بيان مدة صلاحية المنتج، يجب أن يكون ذلك البيان مدعومًا بنتائج دراسة التحقق من صحة مدة الصلاحية.

ملاحظة 1: تحدد دراسات التحقق من صحة مدة الصلاحية المدة التي يمكن فيها الاحتفاظ بالمنتج في مناطق التخزين ومنافذ العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، استنادًا إلى عملية الإنتاج والتداول وظروف التخزين والعرض.

ملاحظة 2: تكون مدة الصلاحية الموضحة على منتج من إنتاج جهة خارجية سارية ما دامت عبوة المنتج سليمة، وظروف التخزين والعرض مناسبة، وبمجرد فتح المنتج أو إفراجه من عبوته لا تسري مدة صلاحيته.

4.2. تعبئة المنتجات ووضع الملصقات عليها (الزامي)

4.2.1 يجب إجراء العمليات ذات الصلة، حتى تلبى ملصقات المنتجات متطلبات الجهات التنظيمية.

4.2.2 يجب أن تحمل جميع المنتجات حسب الاقتضاء -بما فيها المنتجات المعدة في المتجر- ملصقًا يوضح تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية، على أن يكون أي اختلاف في اشتراطات التاريخ موافقًا لمتطلبات الجهات التنظيمية المعمول بها.

4.2.3 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة عدم استيراد أو بيع أو شحن أو توصيل أي منتج غذائي معبأ لا يحمل ملصقًا، أو يحمل ملصقًا لا يتضمن جميع المعلومات المطلوبة بموجب متطلبات الجهات التنظيمية.

4.2.4 يجب ألا يشمل الملصق ما يلي:

د. أي بيانات أو كلمات أو علامة تجارية أو صورة خاطئة أو مضللة.

هـ. أي علامة تحرّف طبيعة المنتج أو مدة بقائه على حالته أو كميته أو جودته أو نقاءه أو تركيبته أو مكوناته أو وزنه أو بلد منشئه أو صلاحيته أو آثاره.

و. تركيبة أو مكونات غير صحيحة.

4.2.5 يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على تسميات أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية أو غير مصرح بها، بما في ذلك:

هـ. الصور أو الكلمات المسيئة لأي ديانة.

- و. الصور أو الكلمات التي توعي بانطباعات غير أخلاقية.
ز. الصور أو الكلمات المسيئة لتقاليد الدولة وقيمها.
ح. الرموز الدينية.

4.2.6 يجب عدم إزالة تاريخ التصنيع أو التعبئة الذي حددته الشركة المصنّعة أو شركة التعبئة، أو محوه أو تغييره أو تمويهه أو وضع تاريخ آخر عليه، أو العبث به بأي شكل من الأشكال.

4.2.7 بالنسبة إلى الأغذية المعبأة التي يُشترط لها متطلبات تخزين محددة للحفاظ على سلامتها، يجب تمييز أو ذكر هذه المعلومات على الملصق أو العبوة.

4.2.8 يجب وضع وقت انتهاء الصلاحية أو تاريخه على جميع الأطعمة المقدمة في المتجر والمبردة الجاهزة للأكل ذات المخاطر العالية التي يجري إعدادها وعرضها لمدة تزيد على 6 ساعات.

ملاحظة: ينبغي توفير تعليمات الاستخدام بعد فتح العبوة الأصلية على الأطعمة التي تستلزم ذلك، على سبيل المثال: "يُحفظ في الثلاجة بعد الفتح ويُستهلك في غضون 3 أيام".

4.2.9 يجب أن يكون لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة نظام لإبلاغ العملاء بمعلومات دقيقة عن المنتجات، بما يلبي متطلبات الجهات التنظيمية.

ملاحظة 1: وهذا يشمل:

- المعلومات المنشورة على الوسائط الإلكترونية.
- المعلومات والإعلانات المطبوعة.
- المعلومات المقدمة في المتجر.
- المعلومات التي يقدمها الموردون (مثل الوصفات والعروض الترويجية والإعلانات).

ملاحظة 2: تنظم الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية (GSO) متطلبات ملصقات المنتجات، وينبغي الالتزام بالموصفات التالية في المنتجات التي تُشترط لها:

- GSO 150:2013 (الجزء الأول والثاني)، فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
- SFDA.FD/56، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية.
- GSO 9:2013، اللائحة الفنية الخليجية: بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- SFDA.FD 5028:2023، الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- SFDA.FD/GSO 2605:2021، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
- SFDA.GSO 1909:2022، اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل.

4.3. إدارة مسببات الحساسية (إلزامي)

4.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام لإدارة مسببات الحساسية من خلال:
هـ. إدراج جميع مسببات الحساسية الموجودة في المتجر، وأماكن وجودها.

و. تقييم الأماكن التي يمكن أن تؤدي مسببات الحساسية فيها إلى حدوث تلوث خلطي، ومستوى خطر التلوث.

ز. وضع إستراتيجيات لمنع التلوث الخلطي، بما في ذلك الفصل والترتيب ووضع الملصقات واللافتات.

ح. التحقق من صحة بيانات خلو المنتج من مسببات الحساسية.

ملاحظة: يجب الامتثال للاشتراطات التالية للهيئة العامة للغذاء والدواء بشأن مسببات الحساسية:

- SFDA.FD/56، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية.
- SFDA.FD 5028:2023، الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
- SFDA.FD/GSO 2605:2021، الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.

4.3.2 عند بيان خلو المنتج من مسببات الحساسية:

ج. يجب التحقق من صحة البيان لتحديد مدى مطابقة المنتج لهذا البيان.

د. يجب الاحتفاظ بنتائج التحقق من الصحة.

ملاحظة: يمكن استخدام أدوات الاختبار السريع للتحقق من صحة هذه البيانات.

5. التحكم في عمليات المعالجة في المنشأة

5.1. التحكم في عمليات المعالجة في المنشأة (إلزامي)

5.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء إجراءات وتعليمات للعمل من شأنها تعزيز اتساق إنتاج المنتجات التي تطابق مواصفات الإنتاج وتضمن سلامة المستهلك، ويجب أن تستوفي المنتجات النهائية المتطلبات القانونية.

5.1.2 يجب أن يكون مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ملماً بأنشطة التجهيز التي تجرى داخل المتجر، وأن يتمتع بالكفاءة اللازمة للقيام بها، وتشمل هذه الأنشطة ما يلي:

ك. إعداد الوصفات.

ل. التعامل مع الأدوات وضبط إعداداتها.

م. تنفيذ خطوات التحضير.

ن. الطهي.

س. التبريد.

ع. الخلط.

ف. تطبيق خطوات المعالجة.

ص. التحكم في درجات الحرارة.

ق. التخزين.

ر. وضع الملصقات.

5.1.3 يجب مراقبة الضوابط الرقابية على التجهيز في المتجر بانتظام على فترات زمنية مقررة، لضمان تنفيذ الإجراءات وتعليمات العمل على النحو الصحيح، وحفظ السجلات الشاملة باستمرار.

ملاحظة 1: من المهم مراقبة الضوابط الرقابية على التجهيز في المتجر بانتظام، سواء أكانت تطبّق آلياً أو شبه آلياً أم يدوياً.

ملاحظة 2: من المهم أن تشمل مواصفات المنتج على أي متطلبات قانونية معنية بها، وأن توثّق تلك المتطلبات، وفي حال عدم وجود أي متطلبات قانونية، يجوز توثيق معايير المنتجات ومواصفاتها المُعترف بها دولياً والالتزام بها، ومنها تلك التي تحددها منظمات مثل هيئة الدستور الغذائي.

5.2. تجهيز الأغذية في المتجر - متطلبات إضافية

5.2.1. الفواكه والخضراوات (إلزامي)

5.2.1.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.1.1.1 يجب التحكم في درجات الحرارة ونسبة الرطوبة في مناطق التخزين الداخلية في المتجر، ويجب حفظ الفواكه والخضراوات، مثل الموز والبابايا والبصل والثوم والدرنات (البطاطس واليام والقلعاس ونحوها) والمنتجات المشابهة في درجة الحرارة المحيطة، وتخزينها بطريقة تضمن الحفاظ على سلامتها الغذائية، ويجب حفظ الفواكه ذات القشرة الرقيقة، مثل الفراولة والتوت الأزرق والأسود والتمور الرطبة في درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية، ويجب ألا تتجاوز درجة حرارة حفظ الفواكه والخضراوات الأخرى 10 درجات مئوية.

5.2.1.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع جدول زمني منتظم لمراقبة درجات الحرارة، بما في ذلك درجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا؛ لتيسير إجراء مراجعات دورية لاتجاهات درجات الحرارة، بما يضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.

5.2.1.1.3 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.1.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.1.2.1 يجب غسل جميع ثمار الفاكهة جيدًا بالماء الصالح للشرب، وتعقيمها قبل تقطيعها، ويجب أن يكون تركيز المعقم مطابقًا للتعليمات، ويجب كذلك تسجيل إتمام عملية التعقيم.

5.2.1.2.2 يجب استخدام ألواح التقطيع والسكاكين المميزة بالألوان عند تحضير الأغذية.

5.2.1.2.3 يجب تنظيف السكاكين جيدًا بعد شحذها؛ لضمان التخلص من أي غبار معدني أو جسيمات دقيقة.

5.2.1.2.4 يجب تنظيف السكاكين وألواح التقطيع والعصارات وغيرها من الأدوات المستخدمة في عملية تحضير الأغذية وتطهيرها بانتظام.

5.2.1.2.5 ينبغي تقطيع الفواكه وتحضير السلطات واستخلاص عصائر الفواكه في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية.

5.2.1.2.6 يجب إجراء عملية التعبئة باستخدام حاويات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، وينبغي وضع الملصق المناسب على كل عبوة.

5.2.1.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.1.3.1 يجب عرض الفواكه والخضراوات، مثل الموز والبابايا والبصل والثوم والدرنات (البطاطس واليام والقلقاس ونحوها) والمنتجات المماثلة في درجة الحرارة المحيطة، ويجب عرض الفواكه ذات القشرة الرقيقة، مثل الفراولة والتوت الأزرق والأسود والتمور الرطبة والفواكه المقطعة في درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية، أما الفواكه والخضراوات الأخرى فيجب عرضها في درجة حرارة تتراوح بين 20 و25 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما في ذلك درجات حرارة المنتجات، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.1.3.2 يجب عرض الخضراوات الجذرية بطريقة لا تعرض الفواكه والخضراوات الأخرى التي يمكن تناولها دون الكثير من التحضيرات لخطر التلوث.

5.2.1.3.3 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة تكوّن الفطريات والعفن بانتظام، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة، ويجب أن يكون البصل خاليًا من العفن الأسود.

5.2.3 الحلويات (الزامي)

5.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الامتثال للمتطلبات التالية:

- هـ. يجب تخزين منتجات الحلويات في عبواتها الأصلية التي تزودها بها الشركة المصنّعة، وفي حال فتح العبوة الأصلية يجب إغلاقها بإحكام على الكمية المتبقية أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء.
- و. يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة (بما في ذلك التمور الرطبة) على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية.
- ز. يجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية تضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.
- ح. من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.2.2 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.2.2.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب الالتزام بأي ضوابط لدرجات الحرارة تحددها الشركة المصنّعة على ملصقات أو عبوات المنتجات، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.2.2.2 يجب مسح الانسكابات بشكل دوري، والحفاظ على نظافة وحدات التوزيع وأدوات النقل أو التوزيع، مثل الملاعق والملاقط، ويجب تنظيف الأدوات وتعقيمها على فترات زمنية محددة، ومراقبة تراكم أي بقايا وتنظيفها على الفور.

5.2.2.2.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض الحلويات.

5.2.3. المخبز (الزامي)

5.2.3.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.3.1.1 يجب تخزين المخبوزات في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.3.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة الأغذية التي تُحفظ في درجة حرارة الغرفة عن 25 درجة مئوية (درجة الحرارة المحيطة)، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.3 يُسمح باستخدام الخشب لأغراض العرض فقط، ويجب ألا يُسمح باستخدامه في مناطق التحضير.

5.2.3.1.4 يجب استخدام الإضافات الغذائية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) فقط، مثل المواد الحافظة وألوان الطعام ومثبتات القوام والمستحلبات، ويجب ألا يتجاوز استخدام الإضافات الغذائية الحدود المسموح بها وفق توصيات الهيئات التنظيمية، ويجب إتاحة قائمة موثقة بالمضافات الغذائية المحظورة للموظفين المعنيين.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.3.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.3.2.1 5.2.3.2.1 تدابير تقليل مادة الأكريلاميد: يجب استبدال عوامل التخمر التي تحتوي على الأمونيوم، واستخدام بدائل أخرى تحتوي على البوتاسيوم والصوديوم (مثل مسحوق الخبز)، ويجب استبعاد السكر المختزل (مثل الغلوكوز والفركتوز واللاكتوز والمالتوز) من وصفات الخبز، ويجب استخدام أملاح الكالسيوم (مثل كربونات الكالسيوم) لتقليل تكوّن مادة الأكريلاميد، وتجنب إطالة زمن تخمر عجين الخبز وتجنب المبالغة في التسوية.

ملاحظة: تتكون مادة الأكريلاميد طبيعيًا عند طهي الأغذية النشوية على درجة حرارة عالية (عند 120 درجة مئوية)، مع انخفاض مستوى الرطوبة بها (بالقلي أو الخبز أو الشوي)، ومن المحتمل أن تسبب تلك المادة التعرض لخطر الإصابة بالسرطان لدى جميع الفئات العمرية، إلا أن الأطفال الذين يتناولون تلك المادة بمعدلات عالية هم أكثر عرضة بصفة خاصة.

5.2.3.2.2 5.2.3.2.2 المخبوزات غير كاملة النضج: تجب إذابة المخبوزات المجمدة غير كاملة النضج في ظروف خاضعة للتحكم، مع ضمان ألا تتجاوز درجة حرارة الإذابة 5 درجات مئوية.

5.2.3.2.3 5.2.3.2.3 بروتوكولات التنظيف: يجب أن تشمل هذه البروتوكولات خطوة إزالة الدهون باستخدام مزيل دهون معتمد من الهيئة التنظيمية.

5.2.3.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.3.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المخبوزات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.3.2 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض المنتجات وبيعها.

5.2.4. منتجات البقالة والمكسرات والفاكهة المجففة والبهارات وحبوب البن (إلزامي)

5.2.4.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.4.1.1 يجب تخزين المنتجات في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.4.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بأن تقل درجة حرارة الأغذية التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.4.1.3 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.4.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.4.2.1 يجب التحكم في عملية توزيع حصص الأطعمة من خلال الممارسات الفعالة، وبالنسبة إلى الأطعمة ذات المخاطر العالية يجب تنفيذ عملية توزيع حصص الأطعمة وتعبئتها بكميات صغيرة في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية؛ ويجب ضمان إمكانية تتبع سير الأغذية الموزعة وصولاً إلى التوريدات والمورد، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية.

5.2.4.2.2 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات.

5.2.4.2.3 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها؛ للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.4.2.4 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.4.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.4.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.4.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية وتلك المتعلقة بالصيانة بصفة دورية؛ لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.4.3.3 يجب مسح الانسكابات بشكل دوري، والحفاظ على نظافة وحدات التوزيع وأدوات النقل أو التوزيع، مثل الملاعق والملاقط، ويجب تنظيف الأدوات وتعقيمها على فترات زمنية محددة، ومراقبة تراكم أي بقايا وتنظيفها على الفور.

5.2.4.3.4 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على نظافة منطقة العرض.

5.2.5 الأغذية المُحضّرة الجاهزة للأكل (معدات الاحتفاظ بالحرارة للأغذية الساخنة والباردة والمجمدة) (الزامي)

5.2.5.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.5.1.1 يجب حفظ الأغذية الجاهزة للأكل في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق.

5.2.5.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.5.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.5.2.1 يجب التحكم في عملية توزيع حصص الأطعمة من خلال الممارسات الفعالة، وبالنسبة إلى الأطعمة ذات المخاطر العالية يجب تنفيذ عملية توزيع حصص الأطعمة وتعبئتها بكميات صغيرة في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 16 درجة مئوية؛ ويجب ضمان إمكانية تتبع سير الأغذية الموزعة وصولاً إلى التوريدات والمورد، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية.

5.2.5.2.2 بالنسبة إلى البطاطس المقلية: يجب ضبط درجة حرارة الزيت الأولية على ألا تتجاوز 170 إلى 175 درجة مئوية، مع طهي البطاطس إلى أن تحصل على اللون الذهبي المائل إلى الأصفر وليس المائل إلى البني.

ملاحظة: يجب غمر البطاطس في الزيت للوصول إلى درجة حرارة الغلي الفعلية التي تتراوح بين 140 و160 درجة مئوية تقريبًا، تبعًا لقدرة تسخين القلاية، ويؤدي الانخفاض الملحوظ والطويل في درجة الحرارة بعد إضافة البطاطس إلى زيادة تشبعها بالدهون، بينما تؤدي درجات الحرارة الأعلى إلى فرط تكون الأكريلاميد (CXC 67 2009).

5.2.5.2.3 بالنسبة إلى تحضير المشروبات: يجب تنظيف ماكينات بيع مشروبات القهوة والشاي بصفة يومية، بما في ذلك أجزائها الداخلية، ويجب أن تكون التحويلات أو المكونات المستخدمة متاحة وموثقة، كذلك يجب التحكم في تخزين عبوات التحويلات أو المكونات، سواء كانت كميات متبقية أو عبوات محكمة الغلق، ويجب أن يكون الماء المستخدم في تحضير المشروبات مطابقًا لمواصفات ماء الشرب، ويجب تأمين ماكينات البيع دائمًا بالمفتاح المعهود به إلى الشخص المكلف بتولي مسؤولية القسم.

5.2.5.2.4 عند شوي اللحوم: يجب أن تخضع وصفات مزيج النقع أو الخلطات الجاهزة لتقييم المخاطر؛ لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر، مع تنفيذ تدابير الرقابة اللائقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

ملاحظة: يجب تجنب الإفراط في التحمير في أثناء الشواء، ووضع التدابير اللازمة للتحكم في تكون الأكريلاميد وضمان اتباعها.

5.2.5.2.5 تجب إعادة تسخين الأغذية عند درجة حرارة داخلية تبلغ 75° درجة مئوية لمدة دقيقتين.

5.2.5.2.6 بالنسبة إلى الأغذية المسخنة في المايكروويف: يجب أن تكون الأغذية مغطاة، وأن تُترك في مكانها لمدة دقيقتين للوصول إلى توازن درجة الحرارة.

5.2.5.2.7 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات.

5.2.5.2.8 يجب تنظيف السكاكين جيدًا بعد شحذها؛ لضمان التخلص من أي غبار معدني أو جسيمات دقيقة.

5.2.5.2.9 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.5.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.4.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، وأن تُحفظ الأغذية التي يجري تناولها ساخنة في درجة حرارة 60 درجة مئوية على الأقل، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.5.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية وتلك المتعلقة بالصيانة بصفة دورية؛ لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.5.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على نظافة مناطق عرض الطويات.

5.2.6 قسم الجزارة المخصص للبيع بالتجزئة (الزامي)

5.2.6.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.6.1.1 يجب شراء الذبائح واللحوم والدواجن من المصادر المعتمدة فقط من الهيئة التنظيمية التشريعية، ويجب تخزين أجزاء الذبائح واللحوم في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، ووضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات إضافية تحدد ماهية الذبيحة أو الجزء الأساسي.

5.2.6.1.2 يجب التحكم في درجات حرارة التخزين؛ بألا تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.6.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.6.2.1 يجب تطبيق ممارسات توزيع حصص الأطعمة الخاضعة للتحكم بالنسبة إلى اللحوم والدواجن؛ لضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى الموردين، ويجب تسجيل أي تعبئة جديدة من اللحوم للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعاتها الرئيسية، ويجب توثيق الوقت ودرجة الحرارة عند تقسيم اللحوم، ويجب تحضير المنتجات غير الناضجة من اللحوم والدواجن، مثل البرغر والكفتة والكباب واللحم المفروم، حسب ممارسات النظافة المتبعة في التحضير والتعبئة ووضع الملصقات والعرض.

5.2.6.2.2 يجب أن تخضع الوصفات أو الخلطات الجاهزة لإعداد مزيج النقع لتقييم المخاطر؛ لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر، مع تنفيذ تدابير الرقابة اللاحقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

5.2.6.2.3 يجب أن تكون قطع اللحوم والدواجن ومنتجاتها، بما يشمل المكعبات والشرائح الطويلة والقطع الصغيرة والشرائح السميكة والكفتة والكباب، قابلة للتتبع وصولاً إلى الجزء الأساسي من اللحم، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقطيع اللحوم.

5.2.6.2.4 يجب أن تميّز ملصقات جميع المنتجات المعنية بعلامة المطابقة لمواصفات الشريعة الإسلامية، بما يشمل الغلاف المستخدم في تحضير السجق، على سبيل المثال.

5.2.6.2.5 يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات، ويجب تنفيذ نهج التمييز بالألوان لألواح تقطيع اللحوم والسكاكين.

5.2.6.2.6 يجب أن تخضع طاولات الجزارة ومعداتها لإجراءات التنظيف والتطهير الفعالة، كذلك يجب كشط أسطح ألواح وطاولات الجزارة بوتيرة محددة، وتوثيق إتمام هذه الأنشطة.

5.2.6.2.7 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها؛ للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.6.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.6.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة؛ بأن تقل درجة حرارة المنتجات التي تُحفظ في درجة الحرارة المحيطة عن 25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية تضمن الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.

5.2.6.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية وتلك المتعلقة بالصيانة بصفة دورية؛ لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.6.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على نظافة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة.

5.2.7. قسم المأكولات البحرية الطازجة للبيع بالتجزئة (الزامي)

5.2.7.1 التخزين في المخازن الداخلية

5.2.7.1.1 يجب تخزين المأكولات البحرية في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، ووضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات إضافية تشير إلى مصدرها أو ماهية الجزء الأساسي.

5.2.7.1.2 يجب الحفاظ على درجات حرارة التخزين الخاضعة للتحكم؛ ألا تزيد درجة حرارة المأكولات البحرية في التخزين البارد على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب تحديد معدل مراقبة درجات الحرارة، بما يشمل درجة الحرارة المحيطة ودرجات حرارة المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدوياً أو إلكترونياً، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.3.1.5 من الضروري إجراء مراقبة منتظمة لاكتشاف أي تلف أو فساد، ويجب التخلص من أي منتجات متضررة على وجه السرعة وبطريقة آمنة.

5.2.7.2 تحضير الأغذية في المتجر

5.2.7.2.1 يجب التحكم في عمليات تقشير المأكولات البحرية وتقسيمها ونقعها من خلال الممارسات الفعالة، ويجب ضمان إمكانية تتبع المأكولات البحرية المقسمة وصولاً إلى التوريدات والموردين، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقسيم المأكولات البحرية، ويجب الاحتفاظ بالمأكولات البحرية الطازجة وفق متطلبات النظافة، ويجب وضع إجراء للتعامل معها وتنفيذها ومتابعتها بفعالية.

5.2.7.2.2 يجب أن تخضع الوصفات أو الخلطات الجاهزة لإعداد مزيج النقع لتقييم المخاطر؛ لضمان عدم انطوائها على أي مخاطر، مع تنفيذ تدابير الرقابة اللاحقة، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.

5.2.7.2.3 يجب أن تكون قطع المأكولات البحرية قابلة للتتبع إلى مصدرها الأصلي، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقطيع المأكولات البحرية.

5.2.7.2.4 يجب أن تخلو أدوات التقطيع والتقشير وتوزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من أي ملوثات، ويجب استخدام ألواح التقطيع والسكاكين المميزة بالألوان عند تحضير الأغذية. ملاحظة: يرجى الاطلاع على الملحق 17 (نظام التمييز بالألوان والعلامات).

5.2.7.2.5 يجب أن تخضع طاولات التقطيع لإجراءات التنظيف والتطهير الفعالة، كذلك يجب كشط أسطح ألواح وطاولات التقطيع بوتيرة محددة، وتوثيق إتمام هذه الأنشطة.

5.2.7.2.6 يجب تنظيف الأدوات المعدنية بعناية بعد شحذها وقبل استخدامها؛ للتخلص من الغبار المعدني والجسيمات الدقيقة.

5.2.7.2.7 يجب الحرص على التوعية بإجراءات التنظيف والتطهير الخاصة بالأنشطة.

5.2.7.3 العرض المخصص للبيع بالتجزئة

5.2.7.3.1 يجب التحكم في درجات حرارة مناطق العرض المخصصة للبيع بالتجزئة، بأن تتراوح درجة الحرارة المحيطة بين 20 و25 درجة مئوية، وألا تزيد درجة حرارة الأغذية المبردة على 5 درجات مئوية، وأن تُحفظ الأصناف المجمدة في درجة حرارة دون -18 درجة مئوية، ويجب الالتزام بأي ضوابط لدرجات الحرارة تحددها الشركة المصنّعة على ملصقات أو عبوات المنتجات، ويجب تسجيل بيانات درجات الحرارة يدويًا أو إلكترونيًا، لإجراء مراجعات دورية بغرض ضمان الامتثال.

5.2.7.3.2 يجب إجراء الفحوصات الهندسية وتلك المتعلقة بالصيانة بصفة دورية لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث، بما في ذلك التلوث بالشظايا الزجاجية.

5.2.7.3.3 يجب منع حدوث التلوث في منطقة العرض، من خلال تطبيق نهج "التنظيف أولاً بأول"؛ لضمان الحفاظ على منطقة العرض المخصص للبيع بالتجزئة وفق متطلبات النظافة الصحية.

5.2.8 تناول أو تقديم الطعام في المتجر (اختياري)

يجب أن تمتثل قاعات تناول أو تقديم الطعام لمتطلبات النظافة الشخصية، على سبيل المثال:

ي. ينبغي أن تكون المساحة كافية لتحرك العملاء وفريق الضيافة بحرية.

ك. ينبغي تنظيف طاولات تقديم الطعام بصفة منتظمة.

ل. ينبغي أن تكون الشوك والملاعق والسكاكين التي تُستخدم لمرة واحدة مصنوعة من مادة مناسبة.

ملاحظة: ينبغي ألا تكون هذه الأدوات مصنوعة من مادة سهلة الكسر، مثل البلاستيك القاسي الذي يمكن أن يشكل خطرًا عند كسره.

م. ينبغي أن تكون طاولات وكراسي تناول الطعام مناسبة للاستخدام المقصود منها، ولا تشمل عائقًا في الطرقات.

ن. يجب توفير سلال مهملات مقاومة للآفات.

س. ينبغي إفراغ سلال المهملات قبل أن تمتلئ.

ع. ينبغي توفير تعليمات ومقترحات ولافتات السلامة.

ف. ينبغي تخصيص أماكن لغسل الأيدي تكون ذات طبيعة ملائمة لنوع الأطعمة المقدمة.

ص. توفير موزعات معقم اليدين السائل، ومتابعتها من أجل تعبئتها من جديد.

5.3 التحكم في إجراءات التعبئة والوزن في المتجر (الزامي)

5.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ضمان أن الأوزان والقياسات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة في المتجر تستوفي متطلبات الجهات التنظيمية.

5.3.2 يجب وضع برنامج للتحقق من الصحة الأوزان وأحجام المنتجات بالاستناد إلى المخاطر، ويجب توضيح الوزن الصافي للمنتج، دون وزن مواد التعبئة.

ملاحظة: تخضع الأوزان والقياسات للتنظيم في المملكة العربية السعودية، وتجري مراقبتها وفق متطلبات الجهات التنظيمية.

5.4. الإرجاع أو استرداد القيمة، والمنتجات المرتجعة (اختياري)

5.4.1 ينبغي وضع أنظمة تضمن التعرف على المنتجات غير المطابقة وتحديد موقعها وإزالتها من جميع النقاط الضرورية من سلسلة الإمداد، بموجب قدرة مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على التحكم فيها مباشرة أو جزئياً، وتبغى إدارة نزاهة المنتج وحماية العلامة التجارية عند إخراج المنتجات من عمليات البيع بالتجزئة العادية.

5.4.2 ينبغي إرساء إجراءات إرجاع أي منتج أو استرداد قيمته أو استخدامه استخدماً بديلاً، وذلك مثل:

- هـ. عزل المنتجات المرتجعة من خلال رد قيمتها أو تبديلها، وعدم وضعها مرة أخرى على أرفف البيع لإعادة بيعها.
- و. عدم وضع المنتجات المرتجعة التالفة مرة أخرى على أرفف البيع.
- ز. فحص المنتجات المرتجعة بطريقة أخرى غير السحب للتأكد من أنها لم يعيب أحد بها.
- ح. حماية نزاهة المنتج والعلامة التجارية.

في حالات الإرجاع أو استرداد القيمة أو الاستخدام البديل، يجب الحصول على موافقة مالك العلامة التجارية.

5.4.3 المنتجات الفائضة هي المنتجات الغذائية المتبقية غير المستخدمة التي يُتبرع بها للجهات الخيرية، وينبغي أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة بشأن المنتجات الفائضة، وعند تخصيص المنتجات للتبرع أو الأعمال الخيرية ينبغي ألا تحيد عن القوانين وسياسة صاحب العلامة التجارية ومشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

5.4.4 يجب توثيق أساليب التخلص من المنتجات أو التبرع بها أو إعادة بيعها أو إعادة استخدامها، ويجب تخزين المنتجات التالفة والمرتجعة والمحافطة عليها حتى لا ينشأ خطر التلوث الخلطي.

ملاحظة: يشمل ذلك المنتجات التي أزيلت من أرفف البيع وانتقلت إلى المخزن الداخلي بغرض إعادتها إلى المورد أو توجيهها للتبرع، على سبيل المثال، ويجب تداول هذه المنتجات بحذر شديد؛ لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء ونزاهة العلامة التجارية، وحتى يتمكن مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة من تحقيق سياسته ومتطلبات الجهات التنظيمية.

5.4.5 يجب إسناد مسؤولية المتابعة إلى موظف مختص خبير.

5.5. المعايير (الزامي)

5.5.1 يجب أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة المعدات اللازمة للتحقق من الصحة أو المعايير، ويعد قائمة بها، ويجب تشغيل معدات القياس الحرجة ضمن حدود التفاوت المسموحة، ويجب إجراء المعايير امتثالاً للمتطلبات التنظيمية للهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.

5.5.2 يجب تعريف كل عنصر من عناصر المعدات المحددة للتحقق من الصحة أو المعايير، من حيث:

د. معدل تكرار التقييم.

هـ. النطاق المقبول.

و. الإجراء المطلوب عندما يتبين عدم مطابقة المنتج للمواصفات.

يجب تسجيل كل الأنشطة المتعلقة بالتحقق من صحة المعدات أو معاييرها.

ملاحظة 1: يهدف التحقق من صحة المعدات إلى توفير دليل موضوعي بأن المعدة تستوفي المتطلبات المحددة.

ملاحظة 2: المعايير هي عملية ضبط أو حساب الأخطاء أو تميزات النظام.

ملاحظة 3: يشير مقدار التفاوت المسموح به إلى النطاق الذي تُستخدم فيه المعدات بغرض القياس، على سبيل المثال: ينبغي ألا تُستخدم مقاييس درجة الحرارة التي يبلغ نطاقها الأقصى 100 درجة مئوية في قياس درجة حرارة الخبز، حيث تتعدى درجة الحرارة 100 درجة مئوية.

5.6. دوران المخزون (الزامي)

5.6.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التحكم في دوران المخزون وتوجيهه، للامتثال لتمييز انتهاء الصلاحية وإدارة المخزون الفعالة، ويجب تدعيم إدارة المخزون من خلال برنامج محدد لتمييز منتجات المتجر التي تحمل علامته التجارية والمنتجات التي يعبئها، ويجب أن يحدد البرنامج تاريخ "يُستخدم قبل" وتاريخ "يُستحسن استهلاكه قبل" وتاريخ انتهاء الصلاحية، ويجب أن يكون تمييز صلاحية المنتج متسقاً ومفهوماً للمستهلكين.

5.6.2 يجب وضع إجراءات لدوران المخزون بهدف التمكن من إدارته، وهذا يشمل أدنى مدة صلاحية للأغذية المحضرة في المتجر، والأغذية المشتراة، والمخزون المعروض على الأرفف.

5.6.3 يجب توثيق إجراءٍ واتباعه عند وضع التوقعات من سياسات دوران المخزون.

ملاحظة: تعد الإدارة الفعالة لدوران المخزون أمراً جوهرياً في عمليات أعمال البيع بالتجزئة، ليبقى حجم المنتجات وتنوعها كبيراً، ويجب أن تعتمد إدارة حجم الإنتاج على إستراتيجية واضحة من الإدارة تسلط الضوء على مواطن القلق، وإن عملية دوران المخزون الفعالة تولي الأولوية إلى حركة المخزون حسب مدة صلاحية المنتجات، وقد تعود بالنفع على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة.

5.7. جمع العينات من المتجر واختبارها (اختياري)

5.7.1 ينبغي للإدارة العليا أن تقرر جمع العينات من المتجر واختبارها وفق خطة سلامة الغذاء، وإذا قررت الإدارة العليا ضرورة جمع العينات من المتجر واختبارها، فينبغي أن يدعم البرنامج سلامة العملاء، وأن يركز على مستوى المخاطر الذي يتعرضون له.

5.7.2 يجب أن تشمل سياسة جمع العينات من المتجر واختبارها متطلبات الجهات التنظيمية حسبما تنطبق على المتاجر.

ملاحظة 1: قد تشمل السياسة ما يلي:

- الموظفين المدربين المعنيين بجمع العينات.
- تدابير التحكم في مسببات الحساسية وإخطاراتها.
- متطلبات النظافة الصحية وسلسلة التبريد والتسخين.
- قيودًا على نوع المنتجات التي تُجمع منها العينات.
- قيودًا متعلقة بسن مشتري المنتج.
- ما إذا كان حضور موظف المتجر مطلوبًا في أثناء جمع العينات.

ملاحظة 2: يجوز اختيار منتجات الأغذية المصنعة داخل المتجر لجمع العينات واختبارها، بناء على شدة الخطر، وتصدر شهادة التظليل (CoA) من الجهة المصنعة أو المعالجة، ويمكن أن تسهم مراجعتها في تقليل الحاجة إلى جمع عينات المنتجات الغذائية واختبارها.

5.8. المنتجات المقيدة بسن محددة (الزامي)

5.8.1 يجب إرساء إجراء لاستيفاء متطلبات بيع المنتجات المقيدة بسن محددة، ويجب أن يفصل الإجراء المنتجات المقيدة بسن محددة المتوافرة للبيع، وكذلك الفئات العمرية المقيدة، ويجب تقييم مدى الامتثال للإجراء بصفة دورية.

5.8.2 يجب وضع سياسة لعرض هذه المنتجات وممارسات التحقق من السن، وإشعار العملاء، وتدريب موظفي المتجر.

5.8.3 يجب الامتثال لأي متطلبات تشترطها الجهات التنظيمية بشأن عرض التحذيرات والإشعارات للعملاء أو المستهلكين.

5.8.4 يجب إعداد قائمة بالمنتجات المحددة بوصفها مقيدة بسن محددة، ومراجعتها من حيث استيفاء متطلبات الجهات التنظيمية، والإبلاغ بها داخليًا.

5.9. الأغذية المهذرة (إلزامي)

5.9.1 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة للأغذية المهذرة، على أن تشمل كيفية تقليلها أو الحد منها. وإذا كان لدى مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة ترتيبات رسمية يمكن بموجبها إعادة الأغذية المهذرة إلى الموردّ الأصلي أو إعادة تدويرها أو معالجتها بأي طريقة أخرى، فيجب اتباع ذلك الإجراء.

5.9.2 يجب ألا تشكل إعادة تدوير الأغذية المهذرة تهديدًا لسلامة منتجات المتجر.

ملاحظة: ينبغي للإدارة العليا التشجيع على إعادة تدوير الأغذية المهذرة حيثما أمكن.

5.10 إدارة التفتيش (إلزامي)

5.10.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إبداء التزامه ودعمه لعمليات التفتيش التي تجربها الجهات التنظيمية، وكذلك عمليات التفتيش الخارجية الأخرى، ويجب على الإدارة العليا إسناد مسؤولية ذلك إلى موظف مختص وخبير يقوم بتوجيه عمليات التفتيش أو التدقيق، ويجب إبلاغ نتائج التفتيش أو التدقيق إلى الإدارة العليا في غضون إطار زمني معقول.

5.10.2 يجب أن يضع مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة سياسة بشأن عمليات التفتيش أو التدقيق التي تجربها الحكومة والجهات التنظيمية وغيرها من المؤسسات.

ملاحظة: إن توجيه عمليات التفتيش أو التدقيق مسؤولية يُكلّف بها أحد موظفي المتجر ممن هم على دراية بعمليات المتجر ومناطقه، ويمكن هذا الموظف مساعدة المفتش أو المدقق الزائر على أداء مهامه، وأن يكون شاهدًا على المسائل المتعلقة بأنشطة التفتيش أو التدقيق.

6. الضوابط الرقابية واشتراطات النظافة في منشآت البيع بالتجزئة

6.1. اشتراطات الموقع

6.1.1. التصميم، والبنية، والمخطط، وتدفق المنتجات في الموقع (اختياري)

- 6.1.1.1 يجب تصميم متجر البيع بالتجزئة وتأسيس بنيته على نحو يسهل تسلّم المنتجات الآمن، وتخزينها في المخازن الداخلية، وتحضيرها، وعرضها للبيع بالتجزئة، وينبغي لتصميم المتجر وبنيته أن:
 - ز. يساعد على التخلص من الأوساخ والأتربة والأبخرة والأدخنة، وغيرها من الملوثات.
 - ح. لا يسمح بدخول الآفات، أو إيوائها.
 - ط. يناسب الأنشطة التي تُستخدم البناية من أجلها.
 - ي. يوفر مساحة كافية لإجراء الأنشطة في المنشأة، ويلتزم بالتجهيزات الثابتة والتركيبات والمعدات المستخدمة لتنفيذ تلك الأنشطة.
 - ك. يسمح بتنظيف وتطهير مباني الأغذية بفعالية.
 - ل. يوفر بيئة آمنة للعاملين والعملاء، حيثما ينطبق.

6.1.1.2 ينبغي تصميم مخطط متجر البيع بالتجزئة على نحو يسمح بتدفق المنتجات الغذائية في اتجاه واحد، ويوفر مساحة كافية لتخزين المنتجات المخصصة للبيع بالتجزئة وعرضها، وغيرها من الأنشطة ذات الصلة، وينبغي تصميم المخطط بما يسمح بتوفير مساحة كافية للمعدات والأدوات والتجهيزات الصحية ومرافق التنظيف.

6.1.1.3 ينبغي عدم نقل أدوات النظافة عبر المساحات أو الصالات المفتوحة، حيث يمكنها أن تتسبب في تلوث الأغذية.

ملاحظة: قد تشمل الأنشطة المتعلقة بالبيع بالتجزئة تحضير الأغذية وطهيها وتبريدها، وحفظ الأغذية المطهوه، وتخزين الأدوات، والتجهيز، والتعبئة، والتقديم، والإرسال، وبتباين مدى إمكانية إجراء هذه الأنشطة تبعاً لنطاق عمليات متجر البيع بالتجزئة.

6.1.2. موقع المعدات (اختياري)

ملاحظة: يجب وضع المعدات المستخدمة في تحضير الأغذية أو تجهيزها في مواقع ملائمة لضمان سلامة المنتجات طوال مدة تخزينها وتحضيرها وتجهيزها وتعبئتها وانتهاء تخزينها وعرضها للبيع.

6.1.2.1 ينبغي وضع المعدات في موقع ملائم من شأنه تخفيف خطر تعرضها للتلوث بفعل الأنشطة المحيطة، وينبغي كذلك ألا يؤدي استخدامها أو تشغيلها إلى تلويث المناطق المحيطة أو أي مواد غذائية.

6.1.2.2 ينبغي ألا يشكل موقع المعدات عقبة أمام تنظيفها وتطهيرها، ويشمل ذلك المناطق المحيطة بها، بل ينبغي لموقعها أن ييسر خضوعها للفحص والفك والتركيب بعد إتمام عملية التنظيف والصيانة.

6.1.2.3 ينبغي أن توضع المعدات في مناطق جيدة التهوية، بما يسمح بتجفيف الأسطح المبتلة بسهولة والحد من خطر التلوث الذي يشيع بصورة بالغة في الأماكن سيئة التهوية.

6.1.2.4 ينبغي ألا تُخزّن معدات تجهيز الأغذية وأدواتها -بما يشمل العناصر التي تُستخدم لمرة واحدة- في:

- ي. منشآت خزانات العاملين.
- ك. الحمامات.
- ل. مناطق التخلص من النفايات.
- م. الغرف الميكانيكية أو الكهربائية.
- ن. تحت خطوط الصرف.
- س. الخزانات الموجودة تحت مرافق الغسل.
- ع. تحت مواسير المياه.
- ف. المناطق التي يُحتمل فيها تعرضها للتلوث أو التسريب أو التكتيف.
- ص. تحت الدَرَج المفتوح.

6.1.2.5 ينبغي ألا تشكل مواضع المعدات عقبة في مكان العمل، بل يجب أن تسمح بتوفير مساحة عمل كافية لتنقل الموظفين حولها بأريحية، من دون تعرض الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية للتلوث.

ملاحظة: من المهم التخطيط لمواقع المعدات وفق أحجامها ومواضعها والمساحات التي تشغلها، وينبغي وضع تصميم الموقع السليم ومراجعته بالتشاور مع موظفي الخدمات الأرضية الذين قد يسهمون بمعلومات قيمة، وعند التخطيط لشراء معدات جديدة ينبغي إجراء مراجعة مع الموظفين المختصين بشأن المواقع الممكنة لهذه المعدات، قبل اعتماد شرائها.

6.2 المرافق

6.2.1 الأرضيات وفتحات ومصافي التصريف (الزامي)

6.2.1.1 يجب أن تكون أرضيات المنشأة ممهدة بانسيابية، وأن تكون مقاومة للصدمات بالقدر الكافي لتحمل الأنشطة الروتينية ذات الأحمال الثقيلة، ويجب أن تكون الأرضيات ذات مستويات متدرجة، وألا تسمح بتشرب السوائل، وأن يكون من السهل تنظيفها وصيانتها.

6.2.1.2 تجب إمالة سطح الأرضيات نحو فتحات الصرف في المناطق المنحدرة، حتى يمكن تصريف جميع الماء المتدفق الناتج من الأعمال الروتينية بفعالية.

6.2.1.3 يجب أن تكون حواف الأرضيات المتاخمة للجدران في مناطق تجهيز الأغذية دائرية أو منحنية، بما يتيح التنظيف والتصريف الصحي الفعال.

6.2.1.4 يجب أن تكون مواقع فتحات الصرف وأعدادها مناسبة لإجراء الأعمال، ويجب إنشاء البالوعات وتحديد مواقعها بما ييسر عملية التنظيف، كذلك تجب صيانة فتحات الصرف وتنظيفها حتى لا تشكل خطراً في حد ذاتها.

6.2.1.5 يجب أن تحتوي خطوط السباكة على مصافي صرف لمنع حدوث التلوث الخلطي، ويجب وضع مصافي الصرف بعيداً عن أماكن تداول الأغذية، بحيث لا تشكل خطراً، ويجب ألا توضع مصافي الصرف في مدخل الموقع.

6.2.2. الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب (الزامي)

6.2.2.1 يجب إنشاء الحوائط والفواصل الجدارية والأسقف والأبواب من مواد متينة، ويجب أن تكون الأسطح الداخلية ناعمة لا تسمح بتشرب السوائل وسهلة التنظيف والصيانة.

6.2.2.2 يجب تصميم زوايا الحوائط بما يتيح سهولة تنظيفها ومنع تراكم الأوساخ وبقايا الأغذية فيها.

6.2.2.3 يجب تصميم وتجهيز الخراطيم والمواسير الكهربائية وغيرها من الأنابيب بما يتيح سهولة تنظيفها وصيانتها.

6.2.2.4 يجب تركيب تجهيزات الأسقف وصيانتها لمنع تلوث الأغذية، ويجب تصميم وإنشاء الأدراج والبسط في مناطق تجهيز الأغذية وتداولها بما يحول دون خطر تلوث المنتجات.

6.2.2.5 يجب أن تلبى الكوَّات والأبواب وطوقها المواصفات الوظيفية نفسها لتصميم وتجهيز الحوائط الداخلية والفواصل الجدارية، ويجب أن تكون الأبواب والكوَّات مصنَّعة من مواد البناء الصلبة.

6.2.2.6 عند تزويد النوافذ بالزجاج، يجب استخدام زجاج مضاد للكسر أو مواد مشابهة.

6.2.3. الإضاءة وتركيبات الإضاءة (اختياري)

6.2.3.1 يجب أن تكون الإضاءة في أماكن تداول الأغذية بالمستوى المناسب؛ لتمكين العاملين من رؤية أو ملاحظة أي أغذية يجري تداولها.

ملاحظة: تشمل أماكن تداول الأغذية -على سبيل المثال لا الحصر- أماكن تسلُّم التوريدات والتخزين الداخلي والتخزين طويل المدى والتخزين المبرد والمجمد، وتحضير الأغذية وتداولها وتعبئتها وعرضها للبيع بالتجزئة، وما إلى ذلك.

يجب أن تلبى شدة الإضاءة اشتراطات كود البناء السعودي.

6.2.3.2 في المناطق التي تُفتح فيها الأغذية أو تزال من عبواتها بغرض التحضير، يجب تصميم تركيبات الإضاءة بما يقي من حدوث أي كسر وأي طريقة أخرى محتملة لتلوث الأغذية.

6.2.4. الحصانة من الأتربة والحشرات والآفات (الزامي)

6.2.4.1 يجب أن تكون النوافذ وفتحات التهوية والأبواب وما يشبهها من منافذ محكمة عند إغلاقها؛ لمنع دخول الأتربة والحشرات والآفات.

6.2.4.2 يجب أن تكون الأبواب الخارجية المخصصة لمرور المنتجات أو دخول العاملين أو رسو الشاحنات للتحميل أو الإفراغ مقاومة لدخول الآفات من خلال تدبير واحد أو أكثر.

ملاحظة: يمكن أن تشمل تلك التدابير الأبواب ذاتية الغلق أو الستائر الهوائية أو الحواجز السلوكية المضادة للآفات أو أبواب منطقة الإرساء، وما إلى ذلك.

6.2.4.3 يجب تركيب صواعق الناموس الكهربائية في المواقع المناسبة، بما لا يشكل تهديدًا لسلامة الغذاء، وتجب مراجعة مواقع تركيبها ومسافات ابتعادها عن أماكن تداول الأغذية؛ لتحديد المخاطر المحتملة التي تهدد سلامة الغذاء، ويجب أن تكون صواعق الناموس الكهربائية مضادة للكسر.

6.2.4.4 يجب وضع مصائد الآفات الفيرمونية وغيرها من المصائد في أماكن لا تشكل منها خطراً بتلوث الأغذية.

6.2.4.5 يجب ألا توضع مصائد الطعوم المسممة داخل الموقع بغرض مكافحة الآفات.

6.2.5 التهوية (الزامي)

6.2.5.1 يجب أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة نوع مرشح الهواء ودرجة الحرارة ونسبة الرطوبة المناسبة للموقع، تبعاً لعمليات الأغذية، ويجب أن يحدد مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة قياسات التهوية في أي موقع معين ومراقبتها؛ لضمان ملاءمتها للعمل الجاري في ذلك الموقع.

6.2.5.2 يجب تركيب نظام تهوية يشمل الشفطات والمظلات، على النحو المناسب لعمليات تحضير الأغذية ومعالجتها وتداولها؛ لتصريف أي حرارة تتولد من مصادر داخلية، بما في ذلك البخار الزائد.

6.2.5.3 يجب تعيين سرعة نظام التهوية على النحو المناسب، بما يمنع تزايد درجة حرارة الهواء وحرارة العوادم والأبخرة والرذاذ، ويجب أن يسهل نظام التهوية من تجفيف المناطق المبتلة، ويجب استخدام ضغط الهواء الإيجابي لمنع التلوث الناتج عن تناقل الملوثات المحمولة عبر الهواء، حيثما يقتضي الأمر.

6.2.5.4 يجب تركيب نظام التهوية في الموقع المناسب وإعداده للغرض المقصود منه، ويجب أن تكون هوائيات وشفطات العوادم مضادة لدخول الحشرات، ويجب المحافظة على السلامة المادية لفتحات دخول الهواء الخارجية.

6.2.5.5 يجب استخدام نظام التهوية للسماح بإجراء أنشطة التنظيف والصيانة من دون أي معوقات.

ملاحظة: قد تكون جودة الهواء اللازمة لتحضير الأغذية ومعالجتها حساسة في بعض الوصفات، وقد تكون ضرورية للحفاظ على السلامة، ويجب تحديد هذه العمليات الحرجة بناء على معلومات علمية، والتحكم فيها بموجب ذلك، على سبيل المثال: ينبغي ألا تجرى عملية تقسيم الصلصات عالية المخاطر من عبوة كبيرة إلى عدد كبير من العبوات الصغيرة في درجة الحرارة المحيطة، بسبب خطر الفساد التدريجي، بل يجب إجراء عملية التقسيم هذه في درجات حرارة خاضعة للتحكم تبلغ 16 درجة مئوية، وينطبق الأمر نفسه على تحضير الأغذية ومعالجتها وتداولها، حيث يجب التحكم في الأتربة من خلال ترشيح الهواء.

6.2.6 مرافق التنظيف (الزامي)

6.2.6.1 يجب أن تكون مواد التنظيف ومعداته ومرافقه مناسبة وكافية للعمليات التي تجرى داخل المتجر، ويجب تيسير ظروف التنظيف الرطب والجاف والتصريف الصحي والمداومة عليها، حيثما يقتضي الأمر.

6.2.6.2 يجب تحديد الكيماويات والمعقمات المخصصة للاستخدام على أسطح التلامس في المرافق والمعدات، ويجب إعداد الكيماويات والمعقمات واستخدامها وفق تعليمات الشركة المصنعة، ويجب ألا تُستخدم سوى الكيماويات المنظفة والمعقمة المعتمدة من الجهات التنظيمية ومن المتجر.

6.2.6.3 يجب تركيب أحواض العمل المستخدمة لتنظيف الماسحات أو أدوات تنظيف الأرضيات المشابهة في المواقع الملائمة، على أن تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية، ويجب تجهيز أحواض العمل بفتحات

تصريف مزودة بمصفاة، ويجب التخلص من مياه الصرف الناتجة عن المسح والتنظيف، وأي مخلفات سائلة أخرى على نحو آمن.

6.2.6.4 يجب تخزين أدوات النظافة، مثل الماسحات والدلاء والمكانس، في مرفق التخزين المخصص، ويجب تخزين أدوات النظافة بعيدًا عن مناطق تداول الأغذية، كذلك يجب تعليق أدوات النظافة فوق مستوى الأرض حال تخزينها.

ملاحظة 1: تخضع الكيماويات المنظفة والمعقمة للسلطات التنظيمية في المملكة العربية السعودية، ويجب ألا تُستخدم هذه المواد الخاضعة للتنظيم إلا بعد خضوعها للمراجعة الداخلية من قبل المتجر وحصولها على موافقته، وتنبغي مراجعة الكيماويات المنظفة والمعقمة وفق تعليمات الشركات المصنعة لاستخداماتها المحددة؛ لأنها مواد مركبة لغرض استخدام محدد، كذلك ينبغي تصنيف الكيماويات المنظفة والمعقمة حسب استخداماتها، ليصبح من السهل التعرف عليها واستخدامها، ويُعد تخفيف الكيماويات المنظفة والمعقمة أمرًا في غاية الأهمية، ولذا يجب الالتزام بتعليمات الشركة المصنعة التزامًا تامًا.

ملاحظة 2: يجب إطلاع الموظفين المعنيين على تعليمات إعداد الكيماويات المنظفة والمعقمة واستخدامها؛ لضمان سلامة العاملين المختصين.

6.3. تصميم المعدات والأدوات وصيانتها

6.3.1. التصميم الصحي (الزامي)

6.3.1.1 يجب الحد من مخاطر سلامة الغذاء من خلال تصميم وبناء مخططات المتجر الداخلية، ويجب الالتزام بذلك التصميم والبناء؛ لضمان الاستخدام المستمر.

- 6.3.1.2 يجب أن يمنع تصميم المخطط الداخلي مصادر التلوث المحتملة، بما يشمل ما يلي على الأقل:
- و. مرور المنتجات والأشخاص في الأماكن العامة.
 - ز. مرور المنتجات والأشخاص في الأماكن غير المتاحة للعامة.
 - ح. مخطط إنتاج الأغذية ذا التدفق أحادي الاتجاه (بدنًا من المواد الخام وحتى المنتجات النهائية).
 - ط. مرافق التخزين، بما يشمل المنتجات الصالحة وغير الصالحة للبيع.
 - ي. المعدات.

ملاحظة 1: تجب مراجعة تصميم المخطط الحالي؛ لتلبية متطلبات التصميم الصحية، وتحديد المواطن التي تتطلب العمل عليها لتحسين التصميم، ويجب التخطيط لمراجعة التصميم الصحي، كلما طرأت تغييرات على المخطط.

ملاحظة 2: يجب على فريق سلامة الغذاء مراجعة تغييرات المخطط المقترحة والموافقة عليها قبل تنفيذها، ويجوز للإدارة العليا استشارة خبراء خارجيين، إذا استدعى الأمر.

6.3.2. التكم في درجات الحرارة، ومراقبة المعدات (الزامي)

6.3.2.1 يجب المحافظة على درجات الحرارة تبعاً لمواصفات المنتج، ويجب أن تتمكن المعدات المستخدمة للتبريد والتجميد والتسخين من تحقيق مواصفات المنتج المذكورة في اشتراطات درجة الحرارة.

6.3.2.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراقبة معدات التبريد والتجميد والتسخين وصيانتها، ويجب إرساء إجراء لتسجيل درجات الحرارة والالتزام به عند الضرورة.

ملاحظة: يرجى الاطلاع على الملحق 18 (سجل مراقبة التخزين في المبردات)، والملحق 19 (سجل مراقبة التخزين في المجمدات)، والملحق 20 (سجل مراقبة الإذابة).

6.3.3. الصيانة (اختياري)

6.3.3.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع برنامج صيانة فعال يشمل الصيانة الوقائية والتصحيحية التي تضمن مراقبة جميع المعدات اللازمة المنطوية على مخاطر تهدد سلامة الغذاء، لتبقى في حالة جيدة تدعم تنفيذ عمليات المتجر، ويجب أن يسمح برنامج الصيانة باتباع نهج استباقي في منع حدوث التلوث، وأن يضمن الحفاظ على سلامة المنتج ومشروعته القانونية وصلاحيته في أثناء إجراء الصيانة، مع الالتزام بممارسات التنظيف والتصريف الصحي.

6.3.3.2 يجب إيلاء الأولوية في الصيانة إلى المعدات التي تؤثر في سلامة الغذاء في خطط الصيانة، وأنشطتها وطلباتها.

6.3.3.3 يجب أن تتطلب أنشطة الصيانة في مناطق تجهيز الأغذية برامج اشتراطات أساسية، ويجب أن تستوفي هذه البرامج المتطلبات المقررة.

6.3.3.4 يجب تكليف مشرف الموقع أو غيره من العاملين بالإشراف على أنشطة الصيانة واعتمادها عند اكتمالها.

6.3.3.5 يجب أن يكون موظف الصيانة قد أكمل تدريباً في مجال سلامة الغذاء، وأن يكون على دراية بالمخاطر ذات الصلة المصاحبة لمهام الصيانة المكلف بها، وأن يكون قادراً على توعي الحذر اللازم في أثناء الصيانة، ويجب أن يتبع موظفو ومتعاقدو الصيانة الممارسات المذكورة أدناه للحد من خطر تلوث المنتجات أو الأغلفة أو المعدات.

ج. متابعة مهمة الصيانة التي تجرى في الموقع وتحليلها والقدرة على اكتشاف التهديدات المحتملة لسلامة المنتجات وإبلاغ مشرف الموقع بها واتخاذ الإجراءات اللازمة.

د. ترتيب المنطقة بعد الصيانة، بما يشمل التنظيف والتصريف الصحي حيثما يقتضي الأمر.

6.3.3.6 يجب إرساء إجراء للتصريح بانتقال المعدات مكتملة الصيانة إلى مرحلة الإنتاج، بما يشمل تنظيف المعدات وتعقيمها وفحصها قبل التشغيل، ويجب الامتثال لمتطلبات الفقرة 6.2.6.

6.3.3.7 يجب ألا تمثل الإصلاحات المؤقتة خطراً يهدد سلامة الغذاء في العمليات المتعلقة بها، ويجب أن تشمل خطة الصيانة طلبات الإصلاح المؤقتة وإكمالها حسبما هو مخطط.

6.3.3.8 يجب أن تلبى المواد المستخدمة في الصيانة مواصفات النقاوة الآمنة للامسة الغذاء، حيثما يلزم، ويجب ألا تشكل المواد خطرًا بالتلوث، وفي حال تعرض أي منتج لخطر الملامسة أو التلوث فتجب مراجعة استخدامه المقصود، ومدى مناسبتها، ثم يجب اعتماده.

6.3.3.9 بالنسبة إلى المعدات التي توضع فوق المنتجات أو ناقلات المنتجات، يجب أن يكون مقدار مواد التزييت مقيّدًا؛ للحد من تلوث المنتجات، ويجب أن تكون مواد التزييت وعناصر المعدات الوظيفية الأخرى على درجة نقاوة آمنة للامسة الغذاء عندما يكون ثمة خطر مباشر أو غير مباشر بلامسة الغذاء، ويجب توثيق مواصفات النقاوة الآمنة للامسة الغذاء، وتجب مراجعة مواد التزييت التي تحتوي على دهن حيواني للتأكد من عدم وجود أي مكونات أو إضافات مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية.

6.3.3.10 ينبغي أن يكون الطلاء المستخدم في منطقة تداول الأغذية أو ملامستها مناسبًا، ويجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية غير مطلية.

6.3.3.11 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء ممارسات وإجراءات لتجديد المتجر أو تغيير تصميمه أو وضع ديكورات مؤقتة (للحملات التسويقية) لضمان سلامة المنتجات والعملاء، ويجب إجراء أعمال التجديد والصيانة المتعلقة بها بعد انتهاء ساعات العمل في أماكن تجهيز الأغذية وتداولها.

ملاحظة 1: يجب أن يكمل موظفو الصيانة الخارجيون تدريبًا في مجال سلامة الغذاء، ويجب أن يصدق المتجر على ذلك قبل شروعهم في أعمال الصيانة.

ملاحظة 2: بالنسبة إلى الدهون الحيوانية ومنتجاتها الثانوية التي تكون في صورة مضافات إلى مواد التزييت، يجب إكمال مراجعة لضمان عدم وجود أي مواد مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية في مادة التزييت المستخدمة.

6.3.4. المعدات والأدوات (الزامي)

6.3.4.1 يجب أن تلبى المعدات والأدوات الغرض الذي صُممت من أجله، ويجب إنشاء المعدات والأدوات وتركيبها وتشغيلها وصيانتها حسب الاقتضاء؛ لضمان عدم التعرض لخطر التلوث، كذلك تجب صيانة معدات العرض لضمان سلامة المنتجات المعروضة للبيع.

6.3.4.2 يجب أن تكون أسطح المعدات ناعمة حتى يكون من السهل تنظيفها، كذلك يجب أن تكون خالية من الفراغات والشقوق والتصدعات التي يمكن أن تحتوي على بقايا الأغذية، ويجب أن تكون المعدات مصنوعة من مادة غير مسامية، حيثما يقتضي الأمر.

6.3.4.3 يجب أن تكون معدات التجهيز مصممة تصميمًا صحيًا وموضوعة في موقع يتيح تنظيفها بفعالية.

6.3.4.4 يجب أن تكون الحاويات المستخدمة للمنتجات ذات مواصفات محددة؛ بأن تكون غير سامة، وذات سطح أملس غير متفاعل وسهل التنظيف، كذلك يجب أن تكون الحاويات والأوعية التي تُستخدم للمواد غير الصالحة للأكل مميزة ومحددة بوضوح.

6.3.4.5 يجب أن يكون سير تدفق الماء أو ماء الصرف الناتج من المعدات والأحواض ووحدات المكثف والخزانات والمعدات المشابهة متصلًا بنظام تصريف أرضي يُصرف إليه، ويجب تثبيت أطراف الخرطوم - أينما استُعملت- في حواملها بعد الاستخدام.

6.4. مكافحة الآفات

6.4.1 برنامج الوقاية من الآفات (إلزامي)

6.4.1.1 يجب أن يكون برنامج الوقاية من الآفات (PPP) فعالًا في مكافحة الآفات داخل المتجر وفي محيطه المباشر، ويجب توثيق برنامج الوقاية من الآفات، مع ذكر الوسائل والمسؤوليات.

6.4.1.2 ينبغي لبرنامج الوقاية من الآفات أن يحدد الآفات المسببة للقلق، وغيرها من الآفات المتوقعة في ظل ظروف المتجر، ويجب استهداف الآفات المحددة باستخدام مبيد الآفات، كذلك يجب تحديد طرق الاستخدام المتبعة للوقاية من المشكلات الناتجة عن الآفات، ويجب تحديد طريقة القضاء على الآفات واتباعها، حيثما أمكن.

6.4.1.3 يجب تقدير العدد المطلوب من أجهزة مكافحة الآفات (PCD) وتأكيد حبه حسب ظروف المتجر، ويجب إعداد خريطة بآليات مكافحة الآفات تحتوي على معلومات واقعية عن مواقع المصائد بالطعوم المسممة أو الأفخاخ أو مصائد الحشرات، والالتزام بتحديث الخريطة، كذلك يجب وضع خطة تفتيشية لفحص أجهزة مكافحة الآفات بالمعدل المناسب، ويجب التصرف حسب نتائج الفحص وضمان إكمال الإجراءات اللازمة.

6.4.1.4 يجب إعداد قائمة بالكيمويات المستخدمة في مكافحة الآفات، إلى جانب إثبات موافقات الجهات التنظيمية وصحيفة بيانات سلامة المواد (MSDS)، ويجب أن تكون صحيفة بيانات سلامة المواد متاحة في موقع معروف للموظفين المعنيين.

6.4.1.5 يجب وضع برنامج تعريفي ببرنامج الوقاية من الآفات، والحرص على توعية العاملين بالبرنامج، ويجب أن يشمل برنامج التوعية تدابير الرقابة اللازم اتخاذها عندما يجد أي من العاملين موادًا كيميائية أو أجهزة لمكافحة الآفات.

6.4.1.6 يجب إجراء تحليلات الاتجاهات، بالاستعانة بالمعلومات المجمعة عن عدد الآفات التي أُمسك بها في كل موقع من مواقع المصائد، وتلخيص تلك المعلومات في صورة بيانات شهرية، ويجب جمع البيانات الشهرية لتمثل بيانات سنوية يمكن أن تشمل على التأثيرات الموسمية، ويجب التشاور بشأن تحليلات الاتجاهات داخليًا ومع مقدمي خدمات مكافحة الآفات الخارجيين؛ لتحسين تدابير المكافحة التي يقوم بها النظام.

6.4.2. إيواء الآفات وتفشيها (إلزامي)

6.4.2.1 يجب الحد من كل الموارد التي تمثل مأوى لاختباء الآفات وتكاثرها، مثل الشقوق والصدوع والأغذية (المكشوفة أو المنسكبة) والماء، وذلك من خلال ممارسات التخزين السليمة، ويجب التعامل مع المواد الموبوءة بالآفات لضمان منع إصابة المنتجات والمواد ومناطق المتجر الأخرى بالآفات.

6.4.2.2 يجب تجنب تركيب الأسقف المعلقة في مناطق تحضير الأغذية ومعالجتها وتخزينها، إلا إذا أثبت تقييم المخاطر خلاف ذلك، ويجب عدم تخزين الأدوات والمعدات المقرر عدم صلاحيتها للاستخدام في مباني الأغذية، وفي حال عدم إمكانية تجنب تخزين تلك الأدوات والمعدات يجب نقلها من موضعها أو تحريكها بشكل متكرر؛ لمنع إيوائها الآفات.

6.4.2.3 يجب ألا توفر مناطق المتجر وتجهيزاته ومرافقه مأوى للآفات، وفي حال اختباء الآفات في أي منها يجب اتخاذ الإجراء المناسب حيال ذلك، ويجب أن يضمن ذلك الإجراء التخلص من ذلك المأوى.

6.4.2.4 يجب توفير حماية مناسبة للمنتجات المخزنة في الخارج -مؤقتًا- من الظروف الجوية في المملكة، ومن الإصابة بالآفات.

ملاحظة: قد يكون التلف الناتج من الآفات في مناطق المتجر الخارجية بسبب القطط أو القوارض أو الطيور.

6.4.3. المراقبة والاكتشاف (إلزامي)

6.4.3.1 يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات المستخدمة مصممة تبعًا للآفات المستهدفة، وأن تؤدي الغرض منها، كذلك يجب أن تكون هذه الأجهزة مصممة تصميمًا صحيًا، وأن توضع في المواقع المناسبة؛ لمنع خطر تعرض المنتجات والمرافق للتلوث.

6.4.3.2 يجب أن تكون أجهزة مكافحة الآفات المستخدمة غير قابلة للعبث، وأن تتيح سهولة التنظيف والصيانة.

6.4.4. مكافحة تفشي الآفات (إلزامي)

6.4.4.1 يجب التحكم في مصادر الأغذية التي تجذب الآفات، وتشمل تدابير المكافحة ما يلي، على سبيل المثال لا الحصر:

- ط. تنظيف مباني الأغذية، والحفاظ على نظافة منطقة البيع.
- ي. عند حدوث انسكابات أو تراكم بقايا الأغذية يجب المحافظة على هذه المناطق نظيفة بصفة دورية.
- ك. عدم استخدام الساحة والممرات الخلفية والجانبية في تحضير الأغذية وتنظيف الأدوات.
- ل. تغطية الأغذية أو إحكام غلقها أو تخزينها في حاويات محكمة الغلق.
- م. وضع المخلفات والفضلات في السلال المخصصة وحاويات النفايات ذات الأغطية محكمة الغلق.
- ن. استخدام أكياس المخلفات المخصصة لهذا الغرض فقط، مع ربطها والتخلص منها.
- س. التخلص من النفايات بصفة منتظمة حسبما تستدعي الظروف.
- ع. عدم ترك المخلفات في المتجر حتى صباح اليوم التالي.



- 6.4.4.2 تشمل تدابير القضاء على الآفات ما يلي، على سبيل المثال لا الحصر:
- اتخاذ إجراء حيال أي نشاط يلاحظ للآفات، في أقرب فرصة ممكنة، بإزالة المصدر الذي يجذبها أو يؤويها.
 - تعقيم المنطقة أو الأدوات أو المعدات التي أصابتها الآفات بعناية.
 - التخلص من الأغذية المصابة والملوثة بالآفات على نحو آمن.
 - يمكن أن تشمل وسائل مكافحة الآفات المواد الكيميائية أو الفيزيائية أو البيولوجية.
 - يجب ألا تشكل مكافحة الآفات خطراً على سلامة الغذاء.

6.5. نظافة الموظفين الشخصية والمرافق الصحية

6.5.1. المرافق الصحية (اختياري)

6.5.1.1 يجب أن يحافظ مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على مستوى النظافة الشخصية الذي يتطلبه المتجر.

يجب أن تكون مرافق غسل الأيدي وتجفيفها كافية، وهذا يشمل: الأحواض، والماء العذب الذي تخضع درجة حرارته للتحكم، والصابون السائل (المميز بملصق واضح)، ومعقم الأيدي (المميز بملصق واضح)، وموزع المناشف الورقية، ويجب تركيب أحواض غسل الأيدي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو مادة مشابهة مضادة للتآكل، والتي تعمل دون استعمال الأيدي، ويجب أن توضع أحواض غسل الأيدي بالقرب من نقطة المتطلبات الصحية مع علامة واضحة لغسل اليدين.

6.5.1.2 يجب توفير العدد الكافي من دورات المياه للعاملين في المتجر، ويجب أن تليي دورات المياه المتطلبات التالية:

- أن تقع في مكان مناسب يسهل وصول موظفي المتجر إليه.
- أن تكون مزودة بأبواب محكمة وذاتية الغلق.
- أن تحتوي على أحواض لغسل الأيدي مزودة بالصابون السائل وموزع المناشف الورقية وعلامة واضحة لغسل اليدين.
- أن تكون معزولة تمامًا، وسهلة التنظيف وجيدة التهوية والإضاءة.
- ألا تكون مفتوحة مباشرة على مناطق الأغذية، وإذا كانت تقع بالقرب منها فيجب تزويدها بأبواب مزدوجة.
- ل. يجب ألا تُستخدم الأماكن الإضافية في تخزين السلع الاستهلاكية الخاصة بالمتجر، أو مواد التنظيف الكيميائية والمعقّمات وأي عناصر أخرى.

ملاحظة: يجب توفير أحواض منفصلة مخصصة لغسل الأيدي، وتجهيز الأغذية، وغسل المعدات الأدوات.

6.5.2. مرافق العاملين (اختياري)

- 6.5.2.1 يجب توفير مرافق مخصصة لموظفي المتجر، سواء كانوا من العاملين في تداول المواد الغذائية أو غير الغذائية، على أن تشمل على الميزات التالية، على سبيل المثال لا الحصر:
- ط. أن تقع في مكان ملائم لا يؤثر في تخزين الأغذية أو تحضيرها.
 - ي. ألا تقع بالقرب من المناطق شديدة التلوث، مثل مكبات النفايات أو دورات المياه.
 - ك. أن تكون ذات سعة كافية لعدد موظفي المتجر، وإذا لم تكن واسعة بما يكفي فيجب تنظيم استخدامها على دفعات.
 - ل. أن تكون جيدة التهوية والإضاءة.
 - م. أن تتسم بالنظافة، وألا تأوي الآفات.
 - ن. أن تخزن متعلقات الموظفين في خزانات بعيدة عن مناطق الأغذية، وأن تخضع الخزانات للفحص الدوري بغرض الصيانة والنظافة.
 - س. أن تحتوي على علامات النظافة المرئية، وتشمل غسل الأيدي.
 - ع. أن تُعرض فيها تعليمات غسل الأيدي التي تحث الموظفين على غسل أيديهم قبل دخول مناطق تداول الأغذية، وذلك باللغات المناسبة.

6.5.2.2 إذا كانت سياسة المتجر تسمح للموظفين بالتدخين، فيجب أن يشتمل المتجر على منطقة مخصصة للتدخين بعيدة عن مناطق الأغذية، ويجب التخلص من مخلفات التدخين بصفة دورية، ويجب أن يشمل برنامج التنظيف والتصرف الصحي المنطقة المخصصة للتدخين.

6.5.3. مقاصف العاملين وأماكنهم المخصصة لتناول الأغذية (اختياري)

- 6.5.3.1 يجب اختيار مواقع مقاصف العاملين وتشغيلها بشكل يمنع خطر تلوث أنشطة المتجر، بما في ذلك تحضير الأغذية وتخزينها وتداولها.
- 6.5.3.2 يجب أن تكون مقاصف العاملين التي يديرها متعاقدون خاضعة لنظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة، ويجب أن تضمن إدارة المتجر أن يشمل برنامج التفيتيش والتدقيق الداخلي المقاصف.
- 6.5.3.3 يجب إدارة مرافق المقصف ومعداته ومخازنه لضمان النظافة الصحية.
- 6.5.3.4 يجب تخزين وتناول الأغذية التي يحضرها العاملون لاستهلاكهم الشخصي في المناطق المخصصة.

6.5.4. النظافة الشخصية (الزامي)

- 6.5.4.1 يجب أن يضمن مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة أن يكون موظفو تداول الأغذية على أعلى مستويات النظافة الشخصية، وأن يلتزموا بها على الدوام.
- 6.5.4.2 يجب اعتماد استخدام أغطية الشعر واللحية بموجب الفقرة 6.5.8، وضمان التوعية بأهميتها بين موظفي تداول الأغذية.

6.5.4.3 يجب أن يحافظ موظفو تداول الأغذية على نظافة أيديهم وتقليم أظافرهم وعدم طلائها على الدوام.

6.5.4.4 يجب ألا يرتدي موظفو تداول الأغذية الحلي والساعات، باستثناء خاتم الزواج الناعم ذي المقاس المناسب.

6.5.5 الحالة الصحية (إلزامي)

6.5.5.1 يجب أن يكمل موظفو تداول الأغذية اختبار اللياقة الصحية والطبية بموجب متطلبات الجهات التنظيمية قبل انضمامهم إلى فريق العمل بصفتهم أفرادًا جددًا، مع إجرائها كل عام حسب استمرارهم في العمل، والاحتفاظ بوثيقة اللياقة الصحية والطبية لإبداء مدى امتثالهم.

6.5.4 المرض والإصابات (إلزامي)

6.5.4.1 يجب توعية موظفي تداول الأغذية بأهمية إفادتهم بالإصابة بالمرض كتابيًا، مع إبلاغ المشرف بأعراض المرض مثل الحمى أو القيء أو الإسهال.

6.5.4.2 يجب على موظفي تداول الأغذية إبلاغ المشرف أيضًا إذا كان لديهم شك بأنهم قد يتسببون أو يتعرضون للأمراض المعدية المؤكدة، بأن يكون أفراد المجتمع الذي يعيشون فيه مصابين بمرض معدٍ، ويجب على المشرفين اتخاذ الإجراء اللازم لإحالة الموظف المريض للاستشارة الطبية.

6.5.4.3 يجب إقصاء موظف تداول الأغذية الذي أفاد بمرضه أو إصابته بمرض معدٍ من الأنشطة الغذائية حتى التأكد من تعافيه، ويجب الحصول على تقرير يفيد بشفاء الموظف التام من المرض المعدي من مسؤول العلاج الطبي أو الطبيب، قبل عودته إلى العمل، ويجوز أن يشارك الموظف المريض في الأنشطة غير الغذائية، حسبما يناسب طبيعة تلك الأنشطة.

6.5.5 غسل الأيدي (إلزامي)

6.5.5.1 يجب إرساء إجراء غسل الأيدي الذي يفصل كل خطوة برسم توضيحي باللغة العربية واللغات الأخرى المناسبة، ويجب أن يضمّن الإجراء في التدريب، وأن تُعرض نسخة منه في المناطق الرئيسية داخل المتجر.

6.5.5.2 يجب على كل الموظفين إتمام عملية غسل الأيدي بما في ذلك المتعاقدون والزائرون.

6.5.5.3 يجب إتمام عملية غسل الأيدي قبل دخول مناطق الأغذية وقبل بدء العمل وقبل تداول الأغذية، ويجب ألا يُعَد أو يُعتمد استخدام القفازات بديلًا عن غسل الأيدي.

6.5.5.4 يجب إتمام عملية غسل الأيدي بعد أداء أي أعمال أو مهام من المحتمل أن تنطوي على تلوث، مثل: استخدام دورة المياه، أو وضع الضمادات على الجروح، أو السعال أو العطاس، أو التدخين، أو تناول المأكولات أو المشروبات، أو لمس الأنف أو الاستئثار، أو التعامل مع المخلفات أو الحيوانات، أو العودة من الاستراحات، أو غيرها من الأنشطة، حسبما يقتضي الأمر.

6.5.6. ارتداء الملابس المخصصة للعمل والملابس الواقية (الزامي)

6.5.6.1 يجب تقسيم مناطق المتجر وفق المخاطر التي تهدد الغذاء، ويجب تحديد ارتداء الموظفين للملابس الواقية مثل قفازات الأيدي وأغطية الشعر والمآزر تبعًا لهذه المناطق، وبالنسبة إلى الموظفين العاملين مع الأغذية التي يُحتمل انطواؤها على مخاطر فيجب تقييد دخولهم إلى مناطق الأغذية ذات المخاطر العالية، من خلال ارتداء ملابس العمل المميزة بالألوان.

6.5.6.2 يجب أن تكون ملابس الموظفين المخصصة للعمل في أقسام تحضير الأغذية العالية الخطورة فاتحة اللون ونظيفة، ويجب ألا تشكل الملابس المخصصة للعمل مصدرًا لتلوث المنتجات.

6.5.6.3 يجب أن تحدد إدارة المتجر الجهة المنوطة بتوفير ملابس العمل، والحد الأدنى لعدد الأطقم، والجهة المنوطة بغسلها، ويجب أن يكون استخدام الملابس المخصصة للعمل خارج ساعات العمل واضحًا، ويجب ألا يشكل تخزين الملابس والأحذية المخصصة للعمل مصدرًا للتلوث.

6.5.6.4 يجب تبديل المآزر والقفازات المخصصة للاستعمال عدة مرات أو لمرة واحدة، على النحو الذي يمنع حدوث التلوث، كذلك يجب التخلص من المآزر والقفازات المخصصة للاستعمال مرة واحدة على نحو آمن، ويجب خلع المآزر والقفازات قبل استخدام دورة المياه.

6.5.6.5 يجب على الموظفين العاملين في مناطق المنتجات ذات المخاطر العالية الالتزام بممارسات ارتداء ملابس العمل الآمنة.

ملاحظة: من المرجح حصول التلوث بسبب موظفي الجازرة والمأكولات البحرية الذين يتعاملون مع منتجات تحمل كميات ميكروبية عالية، عند دخولهم إلى مناطق الأغذية ذات المخاطر العالية مثل تحضير العصائر، ويجب تحديد هؤلاء الموظفين وتقييد وصولهم من خلال الأزياء الموحدة المميزة بالألوان.

6.5.7. السلوكيات الشخصية (الزامي)

6.5.7.1 يجب أن يمثل جميع موظفي المتجر لممارسات النظافة الشخصية التي تضمن حماية عمليات أو أنشطة الأغذية جيدًا، ما يضمن سلامة الغذاء، ويجب بذل أعلى درجات العناية في مناطق تحضير الأغذية وتداولها وتخزينها لضمان الوقاية من مخاطر الغذاء.

6.5.7.2 يُحظر استخدام الأظافر والرموش الصناعية على الموظفات اللاتي يقمن بتحضير الأغذية وتداولها.

6.5.7.3 يجب على الموظفين تجنب السلوكيات التي يُحتمل أن تؤدي إلى تلوث الأغذية في أثناء العمل، ويجب تجنب السلوكيات التالية:

- ح. التدخين.
- ط. مضغ التبغ والعلكة والبصق.
- ي. تناول المأكولات والمشروبات.
- ك. السعال والعطاس على الأغذية المكشوفة أو الأسطح الملامسة للأغذية.
- ل. التعامل مع الأغذية الجاهزة للأكل دون قفازات.
- م. لمس أجزاء الجسم التي يُحتمل تلوثها، مثل الأنف والعينين والشعر والبشرة.
- ن. أي سلوكيات أخرى يُحتمل عدم سلامتها.

6.5.7.4 يجب وضع سياسية بشأن السلوكيات الشخصية وإبلاغ جميع موظفي المتجر بها.

6.6. تسلم التوريدات وتوصيل الشحنات أو نقلها

6.6.1 تسلم التوريدات (اختياري)

6.6.1.1 ينبغي لمشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إرساء إجراء بشأن تسليم التوريدات وتوصيل الشحنات أو نقلها، وإسناد المسؤوليات المعنية بها، وينبغي تنفيذ هذا الإجراء ومراقبته وتسجيله.

6.6.1.2 ينبغي أن تشمل عملية تسلم التوريدات مراقبة وتوثيق تسلم المواد والمكونات والأغذية سابقة التعبئة، وتعبئة المواد، وينبغي عدم قبول التوريدات إلا من الموردين المعتمدين، وأن تطابق وثيقة التوريد التوريدات الفعلية، وأن تخلو من أي حالات انحراف أو عدم مطابقة.

6.6.1.3 تجب مراقبة المنتجات التي تخضع درجات حرارتها للتحكم، من أجل التحقق من درجات حرارة المنتجات في نقطة التسلم، على ألا تتجاوز درجة حرارة المنتجات المبردة 8 درجات مئوية، والمنتجات المجمدة -12 درجة مئوية، ويجب نقل المنتجات المبردة والمجمدة فور تسلمها إلى المخزن الداخلي المناسب، من دون أي تأخير.

6.6.1.4 عند أخذ المنتجات المعبأة ذات المخاطر العالية مباشرة إلى منافذ العرض، يجب أن تكون لمعدات التبريد والتجميد القدرة نفسها على خفض درجات حرارة المنتجات إلى 5 درجات مئوية بالنسبة إلى الأغذية المبردة، و-18 درجة مئوية بالنسبة إلى الأغذية المجمدة، في غضون 20 دقيقة.

6.6.1.5 يجب فحص مركبات النقل قبل إفراغ التوريدات، والتحقق من نظافتها وخلوها من الروائح ومن مطابقة توريدات المنتجات التي تخضع درجة حرارتها للتحكم لمواصفات درجات الحرارة، ويجب ألا تتعرض التوريدات للتلوث الخلطي في حال تضرر سلامة التغليف.

6.6.1.6 يجب توثيق سجلات الفحص ومراقبة درجات الحرارة والاحتفاظ بها وفق الفقرة 3.1.3 من هذا الدليل.

6.6.2 توصيل الشحنات أو نقلها (اختياري)

6.6.2.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة الحفاظ على المركبات المستخدمة في توصيل أو نقل المنتجات الغذائية في حالة جيدة، وظروف صحية، وبيئة خالية من الآفات والأوساخ والأتربة والمخاطر التي تهدد المنتجات، ويجب أن تكون المركبات التي تخضع درجة الحرارة فيها للتحكم معزولة جيداً أو مضادة للحرارة.

6.6.2.2 يجب التخطيط لإجراء عمليات فحص دورية للمركبات وإكمالها وتسجيلها، ويجب التحقق من معدات التحكم في درجات حرارة المركبات بما يناسب سعة التحميل ومعايرتها وفق نظام القياس والمعايرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.

6.6.2.3 يجب التخطيط المسبق لعمليات التوصيل أو النقل، وإسنادها إلى المركبات ذات درجات الحرارة الخاضعة للتحكم تبعاً لمواصفات المنتج، وإبلاغ الموظفين المعنيين لاتخاذ الاستعدادات اللازمة، ويجب أن تشمل استعدادات المركبة إعداد وحدات التحكم في درجات الحرارة في المركبة، وبدء تشغيلها وفحصها وتسجيله.

6.6.2.4 تجب مراقبة وتسجيل درجات حرارة المركبة بعد التحميل والمنتجات ودرجة حرارة الهواء المحيط بها، حسب الإجراء المعتمد أو خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.5 تجب مراقبة وتسجيل درجات حرارة المركبة في أثناء النقل والمنتجات ودرجة حرارة الهواء المحيط بها على فترات زمنية، كما هو محدد في خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.6 عند تركيب جهاز قياس الحرارة الأوتوماتيكي وتمكين المراقبة عن بُعد، تجب مراقبة درجات الحرارة على فترات وتسجيلها، حسب الإجراء المحدد أو خطة سلامة الغذاء.

6.6.2.7 يجب تصميم مرافق التحميل والإفراغ، مثل محطات الرسو، لتيسير التداول الآمن للمنتجات.

6.6.2.8 يجب أن تستوفي عملية توصيل أو نقل الشحنات اشتراطات العملاء المتفق عليها أو الشروط التعاقدية وأي متطلبات أخرى لضمان سلامة الغذاء.

6.7. التلوث

6.7.1 عام (إلزامي)

6.7.1.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إجراء تقييم للمخاطر للوقوف على مخاطر التلوث الفيزيائي والكيميائي والبيولوجي التي تهدد الأغذية، سواء خلال العمليات والإجراءات داخل الموقع أو خارجه، كذلك يجب استخدام نتائج تقييم المخاطر لوضع تدابير الرقابة المناسبة للوقاية من المخاطر المحددة المحتملة لتلوث الأغذية ومراقبتها.

ملاحظة 1: من المهم عند إجراء أي تقييم للمخاطر مراعاة العمليات والأنشطة التشغيلية للمتجر وتحديد المواطن المحتملة لحدوث التلوث وكيفيته، وينبغي أن تكون المعلومات المستمدة من تقييمات المخاطر هذه مفصلة بما يكفي لتوجيه مسار وضع تدابير الرقابة الفعالة المناسبة لمعالجة أي مخاطر تلوث محددة.

ملاحظة 2: يمكن الحصول على معلومات عن مدى فعالية تدابير الرقابة المعمول بها من خلال تحديد أسباب الحوادث والشكاوى والمشكلات المحددة في تقارير التدقيق الداخلي والخارجي، وينبغي استخدام هذه المعلومات لتعزيز تدابير الرقابة الحالية أو مساعدة مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة على اللجوء إلى تدابير رقابة أخرى، إذا لزم الأمر.

6.7.1.2 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع سياسة خاصة بشأن مكافحة التلوث، ويجب إرسال هذه السياسة إلى المتعهدين الخارجيين، بمن فيهم القائمون على الحملات التسويقية للأغذية داخل المتجر، قبل تسليم أي أعمال تعاقدية في المتجر، متى دعت الحاجة إلى ذلك.

ملاحظة 1: يجب إرسال سياسة مكافحة التلوث إلى شركات الصيانة حتى يكون الموظفون القائمون بزيارات الصيانة على دراية بتوقعات المتجر منهم فيما يتعلق بالتحكم في المخاطر.

ملاحظة 2: تقع مسؤولية أي مخاطر تنتج عن الحملات التسويقية داخل المتجر -بمجرد موافقة إدارة المتجر عليها- على عاتق الإدارة العليا للمتجر وحدها، وينبغي هنا توفير التعليمات والتوجيهات اللازمة للقائمين على الحملات التسويقية لضمان سلامة الغذاء.

6.7.2 التلوث الفيزيائي (الزامي)

6.7.2.1 عام

يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة مراجعة فعالية تدابير الرقابة الموضوعة لمعالجة التلوث الفيزيائي المحتمل وتعديلها، حيثما يلزم إجراء تحسينات، كذلك يجب أن تؤخذ أي نتائج مستمدة من المراجعة ضمن مدخلات مراجعة السياسة.

6.7.2.2 المعادن والزجاج والأخشاب

6.7.2.2.1 يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراء للتحكم في التلوث المحتمل الناتج من مواد مثل المعادن والزجاج والأخشاب، وذلك بما يوافق تدابير الرقابة.

6.7.2.2.2 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالمعادن:

ج. يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة حظر استخدام الدبابيس والعلامات المعدنية ومشابك الورق والأشياء المماثلة في المناطق التي تُحفظ فيها الأغذية ومواد تغليفها ويجري تداولها.

ملاحظة: يجوز استخدام الأدوات المعدنية الآمنة الأخرى في تحضير الأغذية وتعبئتها.

د. يجب إبلاغ كل متعهدي الصيانة الذين يعملون في مناطق الأغذية المفتوحة بسياسة مكافحة التلوث، مع خضوعهم للمراقبة المناسبة. وقبل اعتماد أي عملية صيانة، يجب التأكد من أن عملية الترتيب بعد الصيانة لن تترك أي احتمال لوجود خطر بتلوث الأغذية.

ملاحظة: ينبغي لمشرف المتجر أو الشخص المعين الإشراف على أنشطة الصيانة والتأكد من اكتمال الخدمة والترتيب الآمن بما يشمل التنظيف والتعقيم، كذلك ينبغي أن تكون مسؤولية التنظيف والتعقيم من الأمور المتفق عليها مع متعهد الصيانة، وفي الحالات التي تقع فيها مسؤولية التنظيف والتعقيم على عاتق متعهد الصيانة يجب التحقق من مدى الفعالية.

6.7.2.2.3 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالزجاج:

د. يجب أن يتوافق الزجاج المستخدم داخل المتجر، بغرض الفصل أو بوصفه جزءًا من الأبواب والنوافذ وما إلى ذلك، مع معايير الفقرة 6.2.2.6 من هذا الدليل.

هـ. يجب أن يضمن مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة التحكم في أي خطر ناجم عن انكسار الزجاج والأجسام الهشة وتناثرها في مناطق تداول الأغذية المفتوحة، وتحضير الأغذية في المتجر، وعرض المنتجات، والتعبئة.

و. يجب وضع إجراء لوصف كيفية فحص العناصر المتضررة وتقييمها وعزلها، وكذلك التنظيف والأدوات المستخدمة فيه.

ملاحظة: تجب مراجعة الزجاج المستخدم في الإنشاءات داخل المتجر؛ للتأكد من ملاءمته، ويمكن توثيق نتائج المراجعة لإثبات الامتثال.

6.7.2.2.4 فيما يلي بيان ضوابط الوقاية من التلوث بالأخشاب:

- د. تجب مراجعة الأخشاب المستمدة من مصادر مختلفة ذات الخصائص المتنوعة؛ للتأكد من ملاءمتها لسلامة الغذاء.
- هـ. عندما يكون الخشب المستخدم معرضًا لكميات ميكروبية عالية، يجب تحديد ذلك في تقييم المخاطر ووضع تدابير الرقابة الكافية.
- و. يجب تقييم مخاطر الأخشاب المستخدمة في حمل الأغذية وتحضيرها وتقديمها، ووضع تدابير الرقابة اللازمة.

ملاحظة 1: تجب مراجعة مدى ملاءمة أي استخدام للأخشاب، عند الاقتضاء؛ لضمان التحكم في التلوث.
ملاحظة 2: يجب أن يستوفي الخشب -عند استخدامه في تقديم الأغذية- مواصفات السلامة، وأي مواصفات يفيد بها مورد الأخشاب قبل الشراء.

6.7.3. التلوث الكيميائي (إلزامي)

6.7.3.1 يجب تخزين الكيماويات المشتراة والمستخدمه في التنظيف العام والنظافة الشخصية، والتعقيم، والمضافات أو المواد المساعده في تصنيع المواد الغذائية أو غير الغذائية، ومكافحة الآفات، وما إلى ذلك، في مناطق مخصصة وخاضعة للتحكم، كذلك يجب تخزين الكيماويات ذات المخاطر العالية على الأغذية والموظفين في مناطق يقتصر الوصول إليها على الموظفين المصرح لهم.

6.7.3.2 تجب مراجعة الكيماويات المشتراة للتأكد من استخدامها المقصود ومدى ملاءمتها لاستخداماتها المحددة، وينبغي أن تؤخذ نتائج المراجعة ضمن الاشتراطات الأساسية للموافقة على طلب الشراء.

ملاحظة: يجب إجراء مراجعة المواد الكيميائية؛ لمطابقة الاستخدام المقصود منها ومدى ملاءمتها، مرة واحدة قبل أول عملية شراء، ولكن يُحفظ بها وتُعدّ منطبقة حتى تحل محلها مادة كيميائية أخرى، وإذا ظل التركيب الكيميائي والاستخدام المقصود من دون تغيير، ولكن تغيرت جهة الشراء، فلا يلزم إجراء مراجعة أخرى.

6.7.3.3 يجب إدراج جميع الكيماويات المخزنة والاحتفاظ بها في قائمة جرد، ويجب توثيق صحيفة بيانات السلامة الكيميائية وإتاحتها في مواضع الاستخدام، حيث تُعدّ ضرورية لسلامة الموظفين.

6.7.3.4 يجب عدم استخدام مواد التعبئة المستخدمة، مثل العلب المصنوعة من البولي إيثيلين تيريفثاليت، وأوعية البولي إيثيلين عالي الكثافة، وصناديق الكرتون، والأغلفة البلاستيكية، وما إلى ذلك، في تحضير المنتجات الغذائية أو تعبئتها أو تخزينها، أو تغليف المعدات والأواني، حيث يوجد خطر بالتعرض لتلوث كيميائي.

6.7.3.5 يجب عدم إعادة استخدام عبوات المواد الكيميائية المفرغة لأي غرض غذائي.

6.7.3.6 عندما يكون ثمة خطر بحدوث التلوث الخلطي من المنتجات غير الغذائية، يجب وضع ملصقات على هذه العناصر عند تناولها وتخزينها وعرضها في منفذ البيع؛ لمنع التلوث.

ملاحظة: عند وضع المنظفات أو العطور بجوار مياه الشرب المعبأة في منافذ عرض المنتجات، يتشكل خطر بأن يمتص الماء المركبات العطرية المحيطة ويتغير طعمه.

6.7.3.7 يجب فصل جميع منتجات مبيدات الآفات عن المنتجات الغذائية في المخازن الداخلية ومنافذ العرض ومناطق العزل (حيث يكون من المقرر إعادتها إلى المورد)، كذلك يجب ألا يتداول مبيدات الآفات إلا الموظفون المدربون فقط.

6.7.3.8 يجب حظر تخزين المبيدات المعبأة بغرض مكافحة الآفات في المتجر، كذلك يجب عدم السماح لمتعهد مكافحة الآفات بتخزين المبيدات داخل مباني المتجر.

6.7.3.9 يجب أن تنفذ أي أنشطة لمكافحة الآفات تحت إشراف المتجر، ويجب إفراغ الحاويات والأدوات من مبيدات الآفات المتبقية، بعد اكتمال أي أنشطة خدمة قبل اعتمادها.

6.7.4. التلوث الميكروبيولوجي (إلزامي)

6.7.4.1 يجب عزل أو فصل الأغذية في كل مرحلة من مراحل التحضير والحفظ والتخزين والبيع وفقاً لحالتها؛ سواء كانت غير مطهورة، أو غير مطهورة ومعقمة، أو نصف مجهزة أو مطهورة، أو مجهزة أو مطهورة تمامًا، أو جاهز للأكل.

6.7.4.2 يجب غسل الفواكه والخضراوات النيئة المعدة لتكون جاهزة للأكل، بعناية، في مياه صالحة للشرب لإزالة الأوساخ والملوثات الأخرى، وتعقيمها حسب إجراءات التعقيم الموثقة، ويجب أن تكون مراقبة المعقم والتحقق من تركيزه وفق خطة سلامة الغذاء.

6.7.4.3 يجب تمييز ألواح التقطيع والسكاكين وطاولات التحضير بألوان أو علامات مميزة، حسب الاقتضاء.

6.7.4.4 يجب الالتزام بتدابير الرقابة في تخزين الأغذية لمنع سقوط الأغذية غير المطهورة في الأغذية الجاهزة للأكل أو تقطيرها عليها أو ملامستها مباشرة، كذلك ينبغي حماية الأغذية الجاهزة للأكل من التعرض للبيئة أو للمعدات المحيطة أو تدفق الهواء المباشر باستخدام التغطية المناسبة ومرشح الهواء والوسائل الأخرى حسب الاقتضاء.

6.7.4.5 عندما يُعد خطر التلوث الميكروبيولوجي للأغذية مرتفعًا، يجب ألا تُستخدم إلا الأدوات أو الحاويات أو الأوعية المعقمة لأغراض التداول، مثل الالتقاط والنقل والخلط والمزج والتعبئة والتوزيع والتقديم، وما إلى ذلك.

6.7.4.6 يجب حماية الأغذية المعروضة من تلوثها وتداولها بأيدي العملاء، ويجب توفير الحواجز الوقائية، وحواجز الوقاية من العطس، وخزانات وواجهات العرض لحماية الأغذية عند الضرورة. وعند تعذر تغطية الأغذية يجب حمايتها بالمراقبة المستمرة من قبل شخص معين.

6.7.4.7 يجب أن تخضع أي أغذية يعيدها العملاء بعد الشراء للفحص؛ للتأكد من سلامتها، ويجب عدم عرض الأغذية المرتجعة من العملاء للبيع مرة أخرى، إلا إذا كانت منخفضة المخاطر وتمت الموافقة عليها بعد فحص السلامة، ويجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع سياسة وإجراء بشأن الأغذية المرتجعة من العملاء وتنفيذها.

ملاحظة: يجب أن تحدد سياسة الأغذية المرتجعة من العملاء المخاطر المرتبطة بقبول إرجاع الأغذية، وأن توفر موارد التخزين والاحتواء اللازمة، كذلك يجب أن تتناول السياسة اشتراطات قبول الأغذية المجمدة، ويجب على المتجر في حال القبول التعامل مع هذه المرتجعات وفقاً للإجراءات المعمول بها.

6.7.4.8 يجب على موظفي تداول الأغذية الالتزام بممارسات النظافة؛ لمنع حدوث التلوث الميكروبي، ويجب عليهم اتباع الممارسات الآمنة، وتجنب ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل والأسطح الملامسة للأغذية عند الحاجة، كذلك يجب ارتداء الملابس الواقية المناسبة وفقاً للفقرة 6.5.8.

6.7.4.9 يجب أن يقتصر الوصول إلى مناطق تحضير الأغذية على:
ج. موظفي العمليات الغذائية.

د. المتعهدين والمفتشين والمدققين الزائرين وغيرهم، بعد تحمل المسؤولية والالتزام باتباع إرشادات الزائرين من خلال التوقيع على سياسة الزائرين (انظر الفقرة 6.5.10).

ملاحظة 1: ترد اشتراطات التحكم في التلوث الميكروبي في فقرات مختلفة من هذا الدليل، لكن الفقرة 6.7.4 تنص على بعض الاشتراطات المحددة.

ملاحظة 2: على عكس التلوث الفيزيائي والكيميائي، يستمر خطر التلوث الميكروبي في كل عملية أو نشاط تقريباً، ومن ثم يُعد من الضروري ضمان انتشار الوعي الفعال بين موظفي المتجر والمراقبة المستمرة لتدابير الرقابة.

6.8 الترتيب والتنظيف

6.8.1 الترتيب والتنظيف (الزامي)

6.8.1.1 يجب على مشغل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة وضع إجراءات الترتيب والتنظيف ذات الصلة لتلبية اشتراطات هذا الدليل من أجل التخفيف من المخاطر التي تهدد المنتجات والعملاء، ويجب أن تتضمن هذه الإجراءات تنظيف كل من المباني والمعدات من خلال برنامج للترتيب والتنظيف والتعقيم.

6.8.1.2 يجب أن يشمل برنامج الترتيب والتنظيف والتعقيم العوامل التالية على النحو المطلوب:
ك. المناطق والتجهيزات الثابتة في المتجر أو الموقع، بما يشمل معدات تداول الأغذية وتخزينها وتجهيزها، ومنافذ عرض المنتجات، ومعدات التخزين، والأدوات، والأواني، ومرافق العاملين، ودورات المياه.

ل. التفكيك والتجميع.

م. الموظفين المسؤولين.

ن. إجراءات وطرق التنظيف والتعقيم عند الاقتضاء.

س. إجراءات تصف ما يجب تنظيفه، وكيفية تنظيفه، ومتى ينبغي تنظيفه.

ع. الكيماويات المنظفة والمعقمة المناسبة، وأحجامها وتركيباتها وتركيزاتها.

ف. التحقق من أحجام وتركيزات التركيب.

ص. الاحتياطات اللازمة، إن كانت منطبقة.

ق. المراقبة والتحقق من الصحة.

ر. عمليات التفطيش المُجرأة قبل التنظيف وبعده.

6.8.1.3 يجب مراقبة إجراءات التنظيف والتعقيم والتحقق من صحتها وسلامتها عند الضرورة، ويجب الحفاظ على نظافة مباني المتجر ومعداته.

ملاحظة: يجب تحديد الحالات التي يكون فيها التحقق من التنظيف والتعقيم ضروريًا لسلامة الغذاء، وقد تظهر الحاجة إلى التحقق عند الوقوف على الانحرافات أو الشكاوى أو بناءً على مشورة الخبراء؛ على سبيل المثال: تؤخذ مسحات من الأسطح لاختبار التعداد الميكروبي؛ للتأكد من أن أنشطة التنظيف والتعقيم المكتملة تستوفي الاشتراطات.

6.8.1.4 في الحالات التي لم تتحقق فيها المحافظة على شروط النظافة الصحية من خلال التنظيف والتعقيم، تجب متابعة عملية التطهير؛ لتحقيق الشروط الصحية والمحافظة عليها.

6.8.2. عوامل وأدوات التنظيف والتعقيم (الزامي)

6.8.2.1 يجب أن يكون اختيار الكيماويات المستخدمة في التنظيف والتعقيم والتطهير مناسبًا للغرض المقصود، ويجب أن تكون حاصلة على موافقة الجهات التنظيمية المختصة على استخدام هذه الكيماويات.

6.8.2.2 يجب أن تكون الكيماويات المنظفة والمعقمات والمطهرات ذات درجة نقاوة آمنة لملامسة الغذاء، عند استخدامها على الأسطح الملامسة للأغذية أو معدات تجهيز الأغذية أو الأدوات أو الأواني أو أي موارد أو معدات أخرى ذات صلة.

6.8.2.3 يجب أن تكون الكيماويات المنظفة فعالة في إزالة بقايا الأغذية أو الأوساخ أو الفضلات.

6.8.2.4 يجب توثيق وقائع استخدام الكيماويات المنظفة والمعقمة والمطهرة، كذلك يجب الحصول على دراسات التحقق من سلامة المعقمات والمطهرات من الشركة المصنّعة والاحتفاظ بها لإثبات أن هذه المنتجات مناسبة لاستخداماتها الخاصة.

ملاحظة 1: يجب الالتزام بالوثائق الخاصة بإعداد المواد الكيميائية المقدمة من الشركات المصنّعة عند استخدام هذه المنتجات. **ملاحظة 2:** تجري الشركات المصنّعة للمطهرات والمعقمات دراسات التحقق من السلامة عن طريق استخدام هذه الكيماويات على كائنات دقيقة محددة، وتقييم فعالية المادة الكيميائية في تحقيق النتيجة المرجوة، ومن ثمّ تُجمع البيانات العلمية الخاصة بعملية التحقق، وتوفرها الشركة المصنّعة بناءً على طلب العملاء.

6.8.2.5 يجب التعامل مع الكيماويات وتطبيق ضوابط استخدامها وفقًا للفقرة 6.7.3.

6.8.2.6 يجب توفير أدوات التحقق وتخزينها بشكل آمن، مع إجراء عملية التحقق الكامل وتسجيلها حيثما يلزم.

ملاحظة: يمكن التحقق من تركيز المعقمات والمطهرات باستخدام شرائط الاختبار، ويجب توفير أدوات التحقق هذه وإتاحتها لاستخدامها في عملية التحقق، ويجب تخزين أدوات التحقق بعيدًا عن الرطوبة، أو أي ظروف أخرى قد تؤثر في سلامتها.

6.8.2.7 يجب أن يتوافق تصميم أدوات التنظيف مع طريقة التعامل معها وتخزينها، بحيث يمكن تحقيق التنظيف بشكل فعال، ويجب أن يتيح تصميم هذه الأدوات الوصول إلى المناطق التي يتعذر الوصول إليها وإزالة البقايا والفضلات والأوساخ بشكل فعال.

6.8.2.8 يجب أن تكون أدوات التنظيف مصنوعة من مواد قادرة على تحمل الطبيعة التآكلية والتفاعلية للكيمياويات المستخدمة معها، ويجب ألا يُسمح باستخدام أدوات التنظيف المصنوعة من مواد نباتية، كذلك يجب استخدام أدوات التنظيف المميزة بالألوان لمنع انتقال التلوث حيثما يلزم.

6.8.2.9 يجب أن يكون تخزين أدوات التنظيف وفق الفقرة 6.2.6.4.

6.8.3 أنظمة تنظيف المعدات دون فكها (اختياري)

6.8.3.1 يجب أن تخضع المعدات، مثل خطوط الأنابيب التي تنقل السوائل أو المساحيق أو الغاز أو غيرها من أشكال المواد، لإجراءات "تنظيف المعدات دون فكها"، وعندما يلزم تنظيف المعدات دون فكها، يجب الحصول على معلومات التنظيف التي توضح تفاصيل طريقة التنظيف، والكيمياويات المنظفة وتركيزها، والمعقمات وتركيزها، ومعدل تكرار التنظيف من الشركة المصنّعة عند الشراء، ويجب إبلاغ قائد فريق سلامة الغذاء بهذه المعلومات لتضمينها في نظام إدارة سلامة الغذاء لمنشآت البيع بالتجزئة.

6.8.3.2 في حال عدم توافر إجراء لتنظيف المعدات دون فكها، لكنه ضروري للوفاء باشتراطات سلامة الأغذية، ينبغي طلب مشورة الخبراء لوضع إجراء لتنظيف المعدات دون فكها.

6.8.3.3 يجب وضع تعليمات العمل وإتاحتها في مواضع الاستخدام، وفقاً لإجراء تنظيف المعدات دون فكها المعني.

6.8.3.4 ينبغي توفير مخزون كاف من الكيماويات المنظفة والمعقمات والمطهرات، والحفاظ عليه.

6.8.3.5 يجب التحقق من اكتمال إجراءات تنظيف المعدات دون فكها من خلال الفحص البصري على النحو المطلوب، ووفقاً لتعليمات الشركة المصنّعة ونصائحها.

6.9 التخزين

6.9.1 التخزين في درجة حرارة خاضعة للتحكم: التبريد والتجميد والحفظ الساخن (إلزامي)

6.9.1.1 يجب تخزين المنتجات الغذائية المعبأة والمفتوحة والمنتجات التي تتطلب التحكم في درجة حرارتها، لتظل صالحة للأكل طوال مدة صلاحيتها عند درجة الحرارة المحددة؛ من أجل التحكم في الملوثات الميكروبية والمخاطر.

6.9.1.2 يجب تخزين الأغذية حسب درجات الحرارة التالية:

- د. يجب أن يكون التبريد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.
- هـ. يجب أن يكون التجميد عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل.
- و. يجب أن يكون الحفظ الساخن عند درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى.

6.9.1.3 عندما تحدد الشركة المصنّعة درجة الحرارة المطلوبة على ملصق المنتج، يجب الحفاظ على درجة الحرارة المحددة لهذا المنتج بعينه.

6.9.1.4 يجب مراقبة درجات حرارة التخزين والتحقق منها وتسجيلها وفقاً لخطة سلامة الغذاء.

6.9.2. التخزين في درجة الحرارة المحيطة: المكونات الجافة والمعلبات والمنتجات التي لا تتأثر بالتخزين

(إلزامي)

6.9.2.1 يجب الحفاظ على أن يكون تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة عند 25 درجة مئوية، ويجب أن تكون بيئة تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة جيدة التهوية، وألا تزيد رطوبتها النسبية على 60%.

6.9.2.2 يجب التخزين على ارتفاع عن مستوى الأرض، وعلى مسافة كافية من الجدران للسماح بالتفتيش، ويجب عدم السماح بتخزين الأغذية في الأماكن المعرضة لخطر التكثف أو تسرب السوائل من الأسقف أو الهياكل القريبة التي تصل إليها.

6.9.2.3 يجب وضع الملصقات على المواد الغذائية وتخزينها بطريقة تتيح استرجاعها بسهولة ودون تكسب يؤدي إلى تلف عبوات المنتجات، ويجب تمييز المواد الغذائية بتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.

6.9.2.4 يجب عدم تخزين المواد الغذائية بالقرب من مصادر التلوث المحتمل، بما يشمل المنتجات التالفة.

6.9.3. إدارة المخزون (اختياري)

6.9.3.1 ينبغي لمسجّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء نظام لإدارة المخزون يتيح المعلومات المتعلقة بالمنتجات الواردة والصالحة للبيع بسهولة، ويجب أن يستطيع هذا النظام تتبع معلومات موقع المنتجات وحركتها داخل المتجر.

6.9.3.2 يجب أن يعمل نظام إدارة المخزون على توثيق مدة صلاحية المنتجات الغذائية حيثما كان ذلك ضرورياً، وتسهيل إدارة هذه المنتجات وفقاً لذلك؛ لضمان سلامة الغذاء.

6.9.3.3 ينبغي أن تخضع المنتجات الغذائية لنظام فعال لدوران المخزون، مثل نظام ما يرد أولاً يُصرف أولاً (FIFO)، أو ما تنتهي صلاحيته أولاً يُصرف أولاً (FEFO).

6.9.4. تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة (إلزامي)

6.9.4.1 يجب تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة التي قد تلوث الأغذية بطريقة تحول دون أن تشكل خطراً على العاملين أو المنتجات أو العبوات أو معدات تداول المنتجات، ويجب التعامل مع هذه الكيماويات على يد موظفين حاصلين على التدريب المناسب لضمان التعامل الآمن معها.

6.9.4.2 يجب أن تتوافق المرافق المستخدمة لتخزين الكيماويات والمواد الخطرة مع متطلبات الجهات التنظيمية ذات الصلة، ويجب أن تكون هذه المرافق جيدة التهوية والإضاءة، ويجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع التلوث الخلطي، بالإضافة إلى ذلك، يجب استخدام لافتات العرض حسب الحاجة؛ ويجب التحكم في الوصول إلى هذه المرافق من خلال الموظفين المختصين المصرح لهم، كذلك ينبغي الحفاظ على قوائم الجرد وصحيفة بيانات سلامة المواد وإتاحتها بسهولة.

6.9.4.3 يجب وضع إجراءات الطوارئ للتعامل مع ما يطرأ من حالات طوارئ، ويجب تدريب الموظفين المعنيين عليها بشكل مناسب، وفي حال كانت ثمة أي متطلبات امتثال للجهات التنظيمية بشأن المهارات، يجب الحفاظ على تحقيق تلك المهارات.

6.9.4.4 يجب توفير مناطق لتخزين صناديق الإسعافات الأولية وأدوات تنظيف الانسكابات ومعدات التنظيف وصيانتها.

ملاحظة: تنطبق اشتراطات الفقرات من 6.9.4.1 إلى 6.9.4.4 على متاجر البيع بالتجزئة المصنفة كمتاجر كبرى أو سوبر ماركت فقط.

6.9.4.5 يجب تخزين الكيماويات الخطرة والمواد السامة في المناطق المخصصة لها، ومراقبتها مراقبة فعالة.

ملاحظة: تنطبق اشتراطات الفقرة 6.9.4.5 على متاجر البيع بالتجزئة المصنفة كمتاجر صغيرة فقط.

6.10. مصادر الإمداد بالماء والثلج والهواء، والهواء المضغوط والغازات الأخرى

6.10.1. مصادر الإمداد بالماء والثلج وتقديمهما (اختياري)

6.10.1.1 ينبغي ألا تُستخدم سوى المياه الصالحة للشرب في الأغراض التالية:

- هـ. صنع الثلج أو البخار.
- و. ملامسة الأغذية في أثناء تحضيرها أو تجهيزها.
- ز. إدخالها كمكوّن في الأغذية.
- ح. غسل الأسطح الملامسة للأغذية، أو معدات أو أدوات تجهيزها.

6.10.1.2 يجب أن تستوفي المياه المستخدمة لصنع الثلج في المتجر، لغرض بيعه أو استخدامه داخل المتجر، المواصفات القياسية لجودة مياه الشرب، على النحو الذي تحدده الجهات التنظيمية، كذلك يجب أن تستوفي ماكينات صنع الثلج اشتراطات النظافة، ويجب الالتزام بتلك الاشتراطات.

6.10.1.3 يجب أن تستوفي المياه المقدمة للشرب المواصفات القياسية لجودة مياه الشرب، على النحو الذي تحدده الجهات سلطات التنظيمية.

6.10.1.4 ينبغي توثيق الامتثال لمتطلبات الجهات التنظيمية وإثباته.

6.10.2 جودة المياه وتحليلها (اختياري)

6.10.2.1 يجب أن تستوفي المياه المستخدمة في المتجر معايير الجودة الميكروبيولوجية على النحو الذي تحدده الهيئات التنظيمية في المملكة، وينبغي ألا تُستخدم في المتجر سوى المياه التي تتوافق مع هذه المعايير في الأغراض التالية:

- و. تحضير الأغذية وتجهيزها.
- ز. إدخالها كمكوّن في الأغذية.
- ح. تنظيف المنشأة ومعدات التجهيز.
- ط. التعامل مع الأسطح الملامسة للأغذية.
- ي. غسل الأيدي.

6.10.2.2 في حال عدم توافر مياه البلدية، يجب على مشغّل المنشأة الغذائية للبيع بالتجزئة إنشاء مرفق لمعالجة المياه لتلبية معايير الجودة الميكروبيولوجية، على النحو الذي تحدده الهيئات التنظيمية في المملكة، كذلك يجب مراقبة معدات المعالجة بانتظام، وإجراء تعديلات الإعدادات اللازمة حسب الحاجة؛ لضمان تلبية المياه المعالجة المواصفات المطلوبة، ويجب صيانة معدات معالجة المياه بشكل صحي.

6.10.2.3 يجب اختبار المياه من حيث المعايير الميكروبيولوجية والفيزيائية والكيميائية، حيثما يلزم، وفقاً لخطة سلامة الغذاء، وينبغي توثيق نتائج الاختبار لإثبات الامتثال، ويجب أن تكون مختبرات الفحص معتمدة وفقاً لمواصفة الأيزو 17025.

6.10.3. الهواء المضغوط والغازات الأخرى (اختياري)

6.10.3.1 يُشترط في أنظمة الغاز التي تنتج أو توفر غازات، مثل الهواء المضغوط وثنائي أكسيد الكربون والنتروجين، لاستخدامها كمكونات أو مواد مساعدة في التصنيع أو لتسبغ المشروبات بالغاز ضمان تنظيفها ومراقبة نقاوتها (عند الحاجة)، والحفاظ عليها بشكل صحي وألا تشكل خطراً بالتلوث.

6.10.3.2 يجب أن تحتوي معدات إعداد المشروبات الغازية على صمام لارجعي لمنع التدفق العكسي للمشروبات الغازية إلى مواسير المياه النحاسية.

6.10.3.3 يجب أن يكون الزيت المستخدم في ضواغط الهواء بدرجة النقاوة الآمنة لملامسة الغذاء. **ملاحظة:** يوصى باستخدام ضاغط هواء لا يعمل بالزيت، بدلاً من الضاغط الذي يعمل بالزيت.

6.10.3.4 عند وجود خطر بتلوث الهواء، يجب ترشيح الهواء باستخدام مرشح يحقق مواصفات ترشيح الهواء المناسبة.

ملاحظة: تتباين مواصفات الترشيح وفقاً لحجم المسام واستخدامها، كذلك يجب أن يكون مرشح الهواء قريباً من موضع الاستخدام؛ لتجنب حدوث التلوث العارض.

6.11. التعامل مع النفايات والتخلص منها

6.11.1 حاويات النفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة (إلزامي)

6.11.1.1 يجب أن تكون الحاويات المستخدمة للنفايات والمواد غير الصالحة للأكل أو المواد الخطرة مصنوعة من مادة صلبة يمكنها تحمل تأثيرات الاستخدام الروتيني والحركة.

6.11.1.2 يجب أن تكون الأسطح الخارجية والداخلية لحاويات التخلص من النفايات ملساء لسهولة تنظيفها، كذلك يجب أن تكون الحاويات مزودة بعجلات لضمان سلاسة الحركة، وتجب صيانة العجلات لضمان استمرار حركتها دون عوائق. ويجب أن تكون حاويات النفايات مزودة بآلية تعمل بالقدم حيثما يلزم.

6.11.1.3 عند وجود غرفة لتجميع النفايات بغرض تخزينها إلى حين جمعها من قبل هيئة جمع النفايات، يُشترط فيها ما يلي:

ز. أن تكون بعيدة عن مناطق تحضير الأغذية وتداولها.

ح. أن تكون مميزة بعلامة واضحة بالعربية والإنجليزية.

- ط. أن يكون الوصول إليها مقيّدًا بحيث يقتصر على الموظفين المصرح لهم فقط.
ي. أن يسهل وصولها إلى الأرض لتسهيل حركة الحاويات.
ك. صيانتها جيدًا، والتحكم في درجة حرارتها بحيث يمكن تبريدها بشكل مناسب وحمايتها من جذب الآفات.
ل. تفرغها على فترات قصيرة لتجنب امتلائها.

6.11.2. إدارة النفايات والتخلص منها (اختياري)

6.11.2.1 ينبغي جمع النفايات وتخزينها قبل التخلص منها، كذلك يجب أن يكون جمع النفايات مهمة روتينية، ويجب الإسراع في التخلص منها قبل امتلاء سعة الحاوية، وينبغي تخصيص موظفين لمهام إزالة النفايات يقومون بفحوصات روتينية.

6.11.2.2 عند نقل النفايات والتخلص منها خارج المنشأة، يجب توشي الحذر لتجنب انسكاب أي منها، كما ينبغي التخلص من هذه النفايات في حاويات خارجية يمكن غلقها بإحكام لتجنب أي انسكاب منها أو وصول الآفات إليها.

6.11.2.3 يجب أن تكون النفايات التي يجري تحديدها وجمعها وتخزينها بغرض تغذية الحيوانات متوافقة مع متطلبات الجهات التنظيمية الخاصة بمعالجتها والتخلص منها ونقلها.

6.11.2.4 ينبغي توفير الموارد اللازمة لفصل النفايات وتخزينها والتخلص منها، ويجب عدم تكديس النفايات في مناطق تجهيز الأغذية؛ بل يجب التخلص منها بانتظام.

6.11.2.5 يجب تشويه أشكال المنتجات التالفة ومنتهية الصلاحية وغير المطابقة للمواصفات والمقرر التخلص منها كنفائات، بطريقة تحول دون دخول هذه المنتجات مرة أخرى إلى أي منافذ تجارية، كما يجب التخلص من النفايات من خلال متعهد معتمد للتخلص منها، ويجب توثيق إيصالات التخلص.
ملاحظة: تنطبق الفقرتان 6.11.2.4 و6.11.2.5 على منشآت البيع بالتجزئة الكبيرة فقط، ولا تسري على متاجر البيع بالتجزئة الصغيرة.

6.11.2.6 يجب أن تستوفي أنظمة التخلص من مياه الصرف الصحي اشتراطات اللوائح التنظيمية ذات الصلة في المملكة، ويجب ألا تتعرض مباني الأغذية أو المنتجات الغذائية لمياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة التي يجري التخلص منها.

الملحق 1

مع وجود تعريف محدد لقطاع بيع المواد الغذائية بالتجزئة، إلا أن نشاطات الشركات التي تُصنّف تحت هذا القطاع متنوع، مثل:

أقسام بيع الأغذية بالتجزئة / القطاعات الفرعية - الأنشطة والأحجام المحددة

الأنشطة التعريف القطاع الفرعي

1. بيع التبغ بالتجزئة
2. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة
3. بيع منتجات الألبان بالتجزئة
4. بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة
5. بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة
6. بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة
7. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالتجزئة
8. بيع المشروبات بالتجزئة
9. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
10. بيع معدات المعلومات والاتصالات بالتجزئة
11. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
12. بيع معدات الاتصالات بالتجزئة
13. بيع المعدات السمعية والبصرية بالتجزئة
14. بيع المعدات المنزلية الأخرى بالتجزئة
15. بيع المنسوجات بالتجزئة
16. البيع بالتجزئة للأجهزة والدهانات والزجاج
17. بيع السجاد والبسط وأغطية الجدران والأرضيات بالتجزئة
18. بيع الأجهزة المنزلية الكهربائية بالتجزئة
19. بيع الأثاث ومعدات الإضاءة والمواد المنزلية الأخرى بالتجزئة
20. بيع السلع الثقافية والترفيهية بالتجزئة
21. بيع الكتب بالتجزئة
22. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
23. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة
24. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة
25. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة
26. بيع الملابس بالتجزئة
27. بيع الأحذية والسلع الجلدية بالتجزئة
28. الاستغناء عن الصيدلي في المتاجر المتخصصة
29. بيع السلع الطبية والعظام بالتجزئة
30. بيع مستحضرات التجميل والعطور ومواد المرحاض بالتجزئة

31. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة الأليفة وأغذية الأليفة بالتجزئة
32. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
33. إعداد الأطعمة شبه الجاهزة أو الجاهزة للأكل في المتجر
34. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 33 كما هو مذكور أعلاه
35. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة " منشأة تسوق ذاتي الخدمة، هايبر ماركت، مستودع مثل الهيكل، البيع بالتجزئة والجملة للمواد الغذائية والمنزلية وغير الغذائية، أكثر من 400 مترًا مربعًا مساحة أرضية إجمالية داخلية (تخزين خلفي 150 مترًا مربعًا كحد أدنى). يجب أن تتجاوز مساحة التحضير في كل متجر مثل المخابز واللحوم والفواكه والخضروات 24 مترًا مربعًا. يجب أن تكون المساحة الأرضية الإجمالية لعرض البيع بالتجزئة ممتثلة لمتطلبات السلامة الغذائية .

بيع المواد غير الغذائية على سبيل الحصر الأدوات المنزلية والكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات والملابس ومستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ .

الوصف: قد يشمل نطاق الهايبر ماركت استلام المنتجات الغذائية وغير الغذائية وتخزينها مرة أخرى (درجة حرارة محيطة وباردة ومجمدة)، والمنتجات المعروضة للعملاء (درجة حرارة محيطة وباردة ومجمدة)، وبيع وتوزيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية. يجب أن يشمل بيع الطعام منتجات في المتجر مثل: الخبز (التحضير للخبز والتزيين والتعبئة)، والخبز (المجمد الجاهز للخبز، والخبز والتعبئة)، والشواء، والقلبي، والمنتجات المحفوظة بالبرودة، والمنتجات المحفوظة بالحرارة، وإعادة التسخين. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. " الهايبر ماركت 1. بيع التبغ بالتجزئة

2. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة
3. بيع منتجات الألبان بالتجزئة
4. بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة
5. بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة
6. بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة
7. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالتجزئة
8. بيع المشروبات بالتجزئة
9. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
10. بيع معدات المعلومات والاتصالات بالتجزئة
11. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
12. بيع معدات الاتصالات بالتجزئة
13. بيع المعدات السمعية والبصرية بالتجزئة
14. بيع المعدات المنزلية الأخرى بالتجزئة
15. بيع المنسوجات بالتجزئة
16. البيع بالتجزئة للأجهزة والدهانات والزجاج

17. بيع السجاد والبسط وأغطية الجدران والأرضيات بالتجزئة
18. بيع الأجهزة المنزلية الكهربائية بالتجزئة
19. بيع الأثاث ومعدات الإضاءة والمواد المنزلية الأخرى بالتجزئة
20. بيع السلع الثقافية والترفيهية بالتجزئة
21. بيع الكتب بالتجزئة
22. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
23. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة
24. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة
25. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة
26. بيع الملابس بالتجزئة
27. بيع الأحذية والسلع الجلدية بالتجزئة
28. الاستغناء عن الصيدلي في المتاجر المتخصصة
29. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام بالتجزئة
30. بيع مستحضرات التجميل والعطور ومواد دورات المياه بالتجزئة
31. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة الأليفة وأغذية الأليفة بالتجزئة
32. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
33. إعداد الأطعمة شبه الجاهزة أو الجاهزة للأكل في المتجر
34. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 33 كما هو مذكور أعلاه
35. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة " منشأة تسوق ذاتي الخدمة، أكبر من متجر البقالة، يقدم مجموعة واسعة من المواد الغذائية والمنزلية وغير الغذائية للبيع بالتجزئة والجملة، أكثر من 400 متر مربعًا (التخزين الخلفي 150 مترًا مربعًا كحد أدنى). يجب أن تتجاوز مساحة التحضير في كل متجر مثل المخابز واللحوم والفواكه والخضروات 16 مترًا مربعًا. يجب أن تكون المساحة الأرضية الإجمالية لعرض البيع بالتجزئة ممتثلة لمتطلبات السلامة الغذائية .

بيع المواد غير الغذائية غير محصورة على الأدوات المنزلية والكهربائية والإلكترونية والإكسسوارات والملابس ومستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ .

الوصف: قد يشمل نطاق "السوبر ماركت" استلام المنتجات الغذائية وغير الغذائية وتخزينها مرة أخرى (بدرجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة) وعرض العملاء (بدرجة حرارة محيطية وباردة ومجمدة) وبيع وتوزيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية. يجب أن يشمل بيع الطعام مستحضرات في المتجر مثل الخُبز (التحضير للخُبز والتزيين والتعبئة)، والخُبز (المجمد الجاهز للخُبز، والخُبز والتعبئة)، والشواء، والقلي، والمنتجات المحتفظة بالحرارة، وإعادة التسخين. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.

سوبرماركت

1. بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة

2. بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات السكرية بالتجزئة

3. بيع المشروبات بالتجزئة
4. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
5. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
6. بيع الكتب بالتجزئة
7. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
8. بيع الموسيقى وتسجيلات الفيديو بالتجزئة
9. بيع المعدات الرياضية بالتجزئة
10. بيع الألعاب ولعب الأطفال بالتجزئة
11. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام
12. بيع مستحضرات التجميل والعطور وأدوات المرحاض بالتجزئة
13. بيع الزهور والنباتات والبذور والأسمدة والحيوانات الأليفة وأغذيتها بالتجزئة
14. بيع الساعات والمجوهرات بالتجزئة
15. أنشطة التجارة الإلكترونية كما هو مذكور أعلاه
16. بيع المواد الغذائية وغير الغذائية بالجملة "تبيع البقالة المواد الغذائية الاستهلاكية المعبأة وغير المعبأة والمواد غير الغذائية. توفر محلات البقالة سهولة الوصول داخل الحي، وتوفر الاحتياجات الفورية للأسر / المكاتب .

يبيع المتجر المواد الغذائية المعبأة الاستهلاكية من المواد الغذائية بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة والمواد غير الغذائية، وتبلغ مساحة الأرضية الإجمالية الداخلية أكثر من 12 متراً مربعاً. قد يسمح بأنشطة التحضير داخل المتجر بناء على متطلبات المساحة / المنطقة .

يبيع المواد الاستهلاكية غير الغذائية مثل مستحضرات التجميل والمكملات الصحية ومنتجات التبغ والملحقات الكهربائية والإلكترونية الاستهلاكية. يتم مراعاة تخزين المواد غير الغذائية وعرضها حتى لا تشكل أي تلوث لسلامة الأغذية.

الوصف: قد يشمل نطاق "متجر البقالة" استلام المواد الغذائية وغير الغذائية وتخزين محدود للمنتجات وعرضها على الرفوف وبيعها بالتجزئة. ويشمل أنشطة التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل." البقالة

1. "بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالسكر بالتجزئة
2. بيع المشروبات بالتجزئة
3. بيع منتجات التبغ بالتجزئة
4. بيع أجهزة الكمبيوتر والوحدات الطرفية والبرامج بالتجزئة
5. بيع الكتب بالتجزئة
6. بيع الصحف والقرطاسية بالتجزئة
7. بيع السلع الطبية ومنتجات العظام بالتجزئة
8. بيع مستحضرات التجميل والعطور بالتجزئة

9. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " متجر بيع بالتجزئة أصغر من متجر بقالة أقل من 24 متراً مربعاً، يبيع العناصر المعبأة اليومية مثل الوجبات الخفيفة والتموينات والحلويات والمشروبات الغازية والآيس كريم، تقع في مواقع يسهل الوصول إليها مثل الشوارع المزدهمة وزوايا الشوارع ومحطات الوقود ومحطات السكك الحديدية / الحافلات، لا يوجد بيع مفتوح للأغذية باستثناء بيع المشروبات المعدة آلياً. لا توجد أنشطة تحضير في المتجر باستثناء إعداد الشاي والقهوة والآيس كريم باستخدام آلات البيع، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل .

بيع كمية محدودة من المواد الاستهلاكية غير الغذائية. " متجر تجزئة صغير
1."بيع اللحوم ومنتجات اللحوم بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة لبيع اللحوم الطازجة المناسبة للاستهلاك البشري بالتجزئة، يبيع الدواجن المبردة بجميع أشكالها (الدجاج الكاملة، مقطعة، مفرومة أو متبل) وغير مطبوخة، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر جزارة بالتجزئة / ملحمة - مستقل
1."بيع الأسماك والقشريات والرخويات بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع المنتجات البحرية المصروح بها (طازجة أو مبردة أو مجمدة) بالتجزئة مع توفير خدمات التنظيف للمنتجات البحرية، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً. يشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.
متجر بيع المأكولات البحرية بالتجزئة - مستقل
1."بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع الفواكه والخضروات الطازجة للعملاء والمستهلكين بالتجزئة، مع خدمة التقطيع، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع الفواكه والخضروات بالتجزئة - مستقل

1."بيع منتجات الألبان بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " منشأة بيع مشتقات الحليب ومنتجات الألبان وبيع الحليب الطازج للعملاء والمستهلكين بالتجزئة، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع منتجات الألبان بالتجزئة - مستقل

1."بيع الوجبات الجاهزة أو شبه الجاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " بيع وجبات جاهزة أو شبه جاهزة من اللحوم والدواجن والخضروات كوجبات للمستهلكين دون توفير مكان لتناول الوجبات داخل المحل، مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 متراً مربعاً، ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل.
متجر بيع الأطعمة المعلبة بالتجزئة - مستقل

1."بيع الخبز والكعك والحلويات والحلويات بالسكر بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " جميع أنواع الحلويات الشرقية والغربية والشوكولاته والمكسرات والفواكه المجففة وحبوب البن (كامل ومسحوق) من جميع الأنواع مع التعبئة والتغليف،



مساحة أرضية داخلية إجمالية تزيد عن 16 مترًا مربعًا. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. متجر بيع الحلويات بالتجزئة - مستقل
1. بيع الحبوب المطحونة والتوابل بالتجزئة

2. أنشطة التجارة الإلكترونية المرتبطة بالسابق " الأماكن التي يتم فيها طحن الحبوب والتوابل وتعبئتها بأوزان مختلفة للبيع بالتجزئة أو الجملة للمستهلكين أو التجار، تزيد مساحة الأرضية الداخلية الإجمالية عن 16 مترًا مربعًا. ويشمل أنشطة خدمات التجارة الإلكترونية، وخدمات التوصيل إلى المنزل. المطاحن - مستقلة

1. البيع بالتجزئة للمواد الغذائية وغير الغذائية من خلال التجارة الإلكترونية لا يقتصر على الأنشطة من 1 إلى 34 كما هو مدرج في الهايبر ماركت متاجر قريبة من العميل لتسريع توصيل الطلبات عبر الإنترنت، مساحة الأرضية الإجمالية أكثر من 100 مترًا مربعًا. توصيل المنتجات المعبأة بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة بالتجزئة، ويشمل بيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية بالجملة. متاجر سحابية/ موزع



الملحق 2

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

نطاق نظام إدارة سلامة الأغذية - البيع بالتجزئة
فيما يلي مثال على بيان النطاق:

نطاق نظام xxx لإدارة سلامة الأغذية بالتجزئة
يبيع متجر xxx للبيع بالتجزئة المواد الغذائية الاستهلاكية المعبأة والمواد غير الغذائية لعامة الناس من
خلال موقع واحد موقعه (العنوان).

المنتجات بالتجزئة المباعة هي:

الشوكولاتة بدرجة الحرارة المحيطة.
المشروبات المثلجة.
الحلويات المجمدة.

يبيع التجزئة فقط، لا يبيع المنتجات بالجملة

الخدمات المقدمة هي:

توفير معلومات محددة عن المنتج للعملاء والمستهلكين عند الطلب.
تغليف المنتجات عند البيع.

تنفذ العمليات التالية:

استلام الإمدادات والتفتيش.
تخزين المنتجات بدرجة الحرارة المحيطة والمبردة والمجمدة.
تنظيف وصراف المباني الداخلية.

الملحق 3

سياسة سلامة الغذاء

تعلم إدارة متجر xxx للبيع بالتجزئة عن كل المخاوف التي نلتزم بها: 1. توفير الموارد المطلوبة للحفاظ على سلامة الأغذية 2. الاستمرار في الامتثال لمتطلبات عملائنا والموردين والمقاولين والمستثمرين والجهات التنظيمية 3. تحقيق أهداف سلامة الأغذية المحددة ذات الصلة لتحسين خدماتنا 4. التحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة.

توقيع:

اسم الإدارة:

يتم التواصل مع: الموظفين والموردين والمقاولين. نسخة معروضة داخل مباني المتجر.

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 4

مراجعة الإدارة

جدول أعمال الاستعراض الإداري

"سيتم تقديم المعلومات التالية إلى الإدارة للمراجعة:

نتائج التحقق من RFSMS

(ضع قائمة بنتائج التحقق التي سيتم إعدادها وتقديمها)

اتجاه نتائج التحقق (الحالي + السابق لمدة سنتين سنوات)

(رسم بياني، مخطط دائري، جدول)

نتائج التدقيق الداخلي واتجاه المطابقة

نتائج المراجعة الخارجية للحسابات

اتجاه المطابقة

قضايا/ أحداث تهم سلامة الأغذية

تاريخ حالات الطوارئ

إجمالي شكاوى العملاء، الشكاوى المعالجة، الشكاوى تحت الإجراء

اتجاه شكاوى العملاء، الحالي + السابق لمدة سنتين"

نتائج المراجعة الإدارية:

1. يتبع جدول أعمال مراجعة الإدارة: نعم / لا (مراجعة كاملة في تاريخ آخر)
2. توفير الموارد الكافية للحفاظ على سلامة الأغذية: نعم / لا
3. الحفاظ على سلامة المنتجات الغذائية: جيد / مطلوب التحسين (التوجيه / التعليمات المقدمة للتحسين)
4. سياسة سلامة الأغذية تتطلب التغيير: لا / نعم (تعديل السياسة)
5. أهداف حماية الأغذية المطبقة: نعم / لا (العمل على أسباب التحسين)
6. نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) فعال: نعم / لا (تعديل نظام تحليل المخاطر للتحسين)

1. يتبع جدول أعمال مراجعة الإدارة: نعم / لا (مراجعة كاملة في تاريخ آخر)
2. توفير الموارد الكافية للحفاظ على سلامة الأغذية: نعم / لا
3. الحفاظ على سلامة المنتجات الغذائية: جيد / مطلوب التحسين (التوجيه / التعليمات المقدمة للتحسين)
4. سياسة سلامة الأغذية تتطلب التغيير: لا / نعم (تعديل السياسة)
5. أهداف حماية الأغذية المطبقة: نعم / لا (العمل على أسباب التحسين)
6. نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) فعال: نعم / لا (تعديل نظام تحليل المخاطر للتحسين)

اسم (أسماء) الإدارة العليا:

تاريخ المراجعة:

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 5

فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة
فريق إدارة برنامج سلامة الأغذية (فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة)

الرقم	اسم العضو	دوره	القسم	المسؤوليات
1	محمد مروان	قائد فريق	مراقب الجودة	XXX
2	عبدالله الجبير	عضو	المالية	XXX
3	XXX	عضو	الموارد البشرية	XXX
4	XXX	عضو	المشتريات	XXX
5	XXX	عضو	صيانة	XXX
6	XXX	عضو	النظافة	XXX

الملحق 6

خطة سلامة الأغذية (تطبيق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة)

• إدارة - FSP تجميع فريق تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة

• وصف المنتج / العملية

• تحديد الاستخدام المقصود

• بناء مخطط سير العملية

• تأكيد فمخطط سير العملية في الموقع

• قائمة بجميع مخاطر التلوث المحتملة، إجراء تحليل للمخاطر لتحديد الخطر والمخاطر الكبيرة. انظر إلى تدابير الرقابة

• إنشاء نقاط تحكم حرجة

• وضع حدود حرجة صحيحة لكل نقطة تحكم حرجة

• إنشاء نظام مراقبة لكل نقطة تحكم حرجة

• وضع خطط عمل تصحيحية

• التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة ووضع إجراءات التحقق

• توثيق خطة سلامة الأغذية

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 7

ورقة عمل تحليل المخاطر

خطوة (1)	تحديد المخاطر المحتملة التي يتم إدخالها أو التحكم فيها أو تعزيزها في هذه الخطوة (2)	هل يجب معالجة هذا الخطر المحتمل في خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة؟ (3)		سبب خطوة 3 (4)	ما هي التدابير التي يمكن تطبيقها لمنع التلوث أو القضاء عليه أو تقليله إلى مستوى مقبول؟ (5)
		لا	نعم		
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				
	P				
	C				
	B				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 9

برنامج التدقيق الداخلي

سنة:

ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير	
												تفتيش المتجر
												استلام اللوازم
												التخزين الخلفي
												منطقة البيع
												العمليات داخل المتجر
												المبيعات
												صيانة
												النقل
												نظام إدارة سلامة الأغذية بالتجزئة
												الوثائق والسجلات
												المراجعة الداخلية للحسابات
												مراجعة الإدارة
												الامتثال التنظيمي

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 10

خطة التدقيق

تاريخ التدقيق:

أهداف التدقيق:

معايير التدقيق:

رئيس فريق التدقيق:

فريق المدقق:

اليوم 1

الوقت	القسم/العملية	معايير مراجعة الحسابات	مراجع الحسابات
09:00-09:30	بدء الاجتماع		
09:30-10:00	استلام اللوازم		
10:00-11:00	التخزين الخلفي		
11:00-12:30	مراقبة نقاط التحكم الدرجة		
12:30-13:30	استراحة الغداء		
13:30-15:30	الصيانة		
15:30-16:30	المبيعات		
16:30-17:00	انتهاء الاجتماع		

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 11

ملخص حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية - 2024

الرقم التسلسلي	تاريخ التدقيق / التفتيش	تاريخ الإجراء التصحيحي	بيان عدم المطابقة	التصحيح (الإجراء الفوري لتصحيح عدم المطابقة)	السبب الجذري لعدم المطابقة	الإجراءات التصحيحية (الإجراء المتخذ لحل السبب الجذري)	مراجعة فعالية الإجراء التصحيحي المخطط له	تم التحقق من فعالية الإجراء التصحيحي وإغلاقه
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ
	تاريخ	تاريخ					تاريخ	تاريخ

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 13

تقييم مخاطر حماية الأغذية - تقييم التلوث

الرقم	المنطقة تحت التقييم	مستوى التلوث	تدابير الرقابة الحالية	الحد من المخاطر	تدابير السيطرة على المخاطر	أنشطة المراقبة	مراقبة التكرار	المراجعة المخطط لها
	منطقة عامة - موقف سيارات	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة عامة - دخول المتجر	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة عامة - منطقة بيع	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة غير عامة - أرصفة الإمداد	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	منطقة غير عامة - التخزين الخلفي	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 14

تقييم مخاطر حماية الأغذية - تقييم التلوث

الرقم	منتجات	مستوى التلوث	تدابير الرقابة الحالية	الحد من المخاطر	تدابير السيطرة على المخاطر	أنشطة المراقبة	مراقبة التكرار	المراجعة المخطط لها
	تفاح	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	برتقال	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	رز	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	تونة طازجة	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
	الزعفران المعبأ	منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				
		منخفض / متوسط / مرتفع		منخفض / متوسط / مرتفع				

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 15

برنامج التدريب السنوي

ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير	المدة (ساعات)	
													التدريب الإلزامي قانوناً
													التدريب الأساسي على سلامة الأغذية
													تدريب المدققين الداخليين
													تدريب 3
													تدريب 4
													التدريب الداخلي
													مراقبة الصيانة
													مراقبة مكافحة الآفات
													نظام الفواكه والخضروات
													تدريب 5
													تدريبات أخرى
													تدريب 6
													تدريب 7
													تدريب 8
													تدريب 9
													التدريب التنشيطي
													تدريب 10
													تدريب 11
													تدريب 12

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 16

نظام الترميز باللون والعلامات نظام الترميز باللون والعلامات المستخدم في عمليات البيع بالتجزئة:

الألوان	
أحمر	لحم خروف
بنى	لحوم البقر
أزرق	المأكولات البحرية
أصفر	دواجن
أخضر	الفواكه والخضروات المعقمة
أبيض	جبن
العلامات	
نجم	استخدم 6 أشهر كحد أقصى
نجمتين	استخدم 12 شهرًا كحد أقصى

توزيع الألوان والعلامات مثال فقط.
(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 18

سجل مراقبة تخزين المجمد

الشهر والسنة:
معرفة المجمدات.
مواقع المجمدات:

التاريخ	مجمد 1	مجمد 2	مجمد 3	مجمد 4	مجمد 5	تحت المراقبة من قبل	تم التحقق من قبل	ملاحظات

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 19

سجل مراقبة ذوبان الجليد

اسم العنصر	تاريخ ووقت البدء	درجة الحرارة المذابة	تحت المراقبة من قبل	تم التحقق من قبل	ملاحظات

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 20

سجل مراقبة استلام الإمدادات

التاريخ	اسم المورد	درجة حرارة المركبة	عينة البند درجة الحرارة	تاريخ انتهاء عينة المنتج	المورد مقبول	تم فحصها من قبل	تم التحقق من قبل	الملاحظات
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			
					نعم / لا			

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)



الملحق 21

قائمة المعدات والمعايرة

الرقم	اسم الجهاز	معرف المعدات	نموذج	الرقم التسلسلي للمعدات	نطاق	تردد المعايرة	تمت معايرته على	تم الإبلاغ عن خطأ في المعايرة	المعايرة التالية
1	Probe thermometer	SDE1245	JBVGFT	SD12345	-20C to 100C	12 month	31/1/2024	+0.7C	25/1/2025

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)

الملحق 22

خطة الصيانة الوقائية

الرقم	اسم الجهاز	معرف المعدات	نموذج	الرقم التسلسلي للمعدات	تكرار الصيانة	آخر صيانة	الصيانة المخططة	المسؤول	الانتهاء من الصيانة المخطط لها	التحقق من الإنتهاء
1	Walk-in freezer	FDE1245	ASFEFT	FD12345	أسبوعي / شهري / أخرى	12 شهراً	تاريخ		تاريخ	تاريخ

(هذا الملحق ومحتوياته مقدمة لغرض التوعية والفهم فقط)