



الهيئة القومية لسلامة الغذاء تقرير مأمورية رقابية علي مصانع الأغذية



وفقاً لقانون رقم 1 لعام 2017 ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم 412 لعام 2019 وقرار مجلس ادارة الهيئة رقم 11 لعام 2020 الصادر بشأن قواعد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية و المتوافق مع متطلبات هيئة دستور الغذاء العالمي قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمباديء العامة لسلامة الغذاء CAC/RCP 1- 1969 فقد تمت مأمورية رقابية علي:

رقم	اسم المنشأة	0
1	اسم المنشأة	0
2	مسلسل المنشأة/ او GSI "ان وجد"	0
3	مجال النشاط	0
4	المنتجات بامكان التصنيع التي تمت الرقابة عليها (خط التصنيع و المنتجات التي تنتج منه)	0
5	المحافظة	0
6	العنوان	0
7	قائمة بضاء/ برقم	0
8	رقم الرخصة	0
9	رقم السجل الصناعي	0
10	مقرر المأمورية	0
11	فريق المأمورية	0
12	اسم المراقبين من المنشأة و صفتهم	0
13	تاريخ المأمورية	00/01/1900
14	مجال المأمورية	0
15	بده المأمورية من: الي	0
16	إتمام المأمورية	0
17	مجال منح الشهادة "نوع الشهادة الممنوحة"	0
18	اسم الشركة الممنحة للشهادات	0
19	وجود منتجات ذات استخدامات تغذوية خاصة	0
19	اسماء المنتجات ذات الاستخدامات التغذوية الخاصة	0
	ملاحظات عامة	

نتيجة المأمورية

وكانت النتيجة النهائية للمأمورية		عدد (0)	متطلبات الاستيفاء
%	الاستيفاء	0	متطلبات الاستيفاء
	H	0	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 80 % من مجموع نقاط المرجعية الحاسمة بدون تحقيق أي مخالفة (تقييم صفر "غير مستوفي")
	I	0	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 85 % من مجموع نقاط المرجعية الهامة والقبول بوجود 4 مخالفات (تقييم صفر "غير مستوفي")
	N	0	يجب ان تحقق المنشأة نسبة 80 % من مجموع نقاط المرجعية الضرورية والقبول بوجود 5 مخالفات (تقييم صفر "غير مستوفي")

تفاصيل التقييم

البند	%	البند	%
العمالون و فاعلية التدريب	0.0%	التصنيع و إجراءات التحكم	0.0%
الموقع	0.0%	مكافحة الآفات	0.0%
الأبنية و التجهيزات	0.0%	التنظيف	0.0%
التخزين	0.0%	المستندات	0.0%
وتقرر بناء علي مراجعة	0		0



الهيئة القومية لسلامة الغذاء



الملاحظات	الاستيفاء	المتطلبات
الممارسات الصحية للعمالون		
II		مادة (35) يتعين علي مشغلي المنشآت الغذائية وضع السياسات و الإجراءات الخاصة بالنظافة الشخصية ، و التأكد من إدراك جميع العمالون لأهمية النظافة الشخصية الجيدة و فهم الممارسات التي تضمن سلامة الغذاء و صحته و الالتزام بها . و يتعين علي العمالون بالمنشأة الغذائية : (ج) ارتداء ملابس و أغطية الرأس و اللحية، و أحذية مناسبة (د) اتخاذ التدابير اللازمة حتى لا يتسببوا في حدوث تلوث عرضي مثل : غسل اليدين جيدا ، و ارتداء القفازات عند الضرورة، و في حالة ارتداء القفازات يجب اتخاذ التدابير المناسبة لضمان ألا تصبح القفازات ذاتها مصدرا لتلوث الغذاء . (هـ) تنظيف أيديهم بانتظام، و لاسيما في الحالات التي قد تؤثر فيها النظافة الشخصية على سلامة الغذاء، و يجب عليهم بوجه خاص غسل اليدين عند بدء العمل في أنشطة تناول الغذاء أو عند

<p>استئناف العمل بعد فترات الراحة، أو بعد استخدام دورات المياه مباشرة، بعد التعامل مع أي مادة ملوثة مثل التغليفات أو الإغصية التبنية وغير المعدة حيث قد يؤدي إلى تلوث المواد الغذائية الأخرى (و) غسل اليدين بالماء والصابون ثم شطف اليدين وجففهما بطريقة لا تؤدي إلى تلوثهما مرة أخرى، وينبغي عدم استخدام مطهرات الأيدي بدلاً من غسل الأيدي ، حيث يتعين استخدام تلك المطهرات فقط بعد غسل اليدين . مادة (36) (د) يجب عند الضرورة ، تكثيف العاملين المصابين بجروح ، بالعمال في الأماكن التي لا يكون فيها تلامس مباشر مع الغذاء ، وفي حالة السماح لهم بمواصلة العمل ، يجب عليهم تغطية الجروح والظفر بضمادات مناسبة مقاومة للماء ، وحسب مقتضى الحال ، ارتداء قفازات .</p> <p>(37) يجب على العاملين عند القيام بشطة تناول الغذاء الانتاج عن : (أ) السلوك الذي قد يؤدي إلى تلوث الغذاء، على سبيل المثال التدخين أو استخدام المسحرات الإلكترونية أو البسوق أو الصمغ، أو الأكل، أو الشرب أو لمس الفم ، أو الألف، أو الأماكن الأخرى التي قد تشكل مصدراً محتملاً للتلوث أو العطب أو السعال على الغذاء المكشوف (ب) ارتداء الملابس الشخصية مثل الخبز، أو الساعات، أو اللبليس أو غير ذلك مثل الأظفار / الرموش الصناعية، أو إضارها إلى أماكن تناول الغذاء . إذا كانت تشكل تهديداً لسلامة الغذاء وصلابته</p> <p>مادة (38) عند إجراء زيارات من خارج المنشأة الغذائية، يجب مراعاة الآتي : (أ) توجيه الإرشادات إلى زوار المنشأة الغذائية، بما في ذلك غسل الصيانة ولإسماه الذين سيخولون إلى أماكن تصنيع الأغذية، أو تجهيزها أو تناولها (ب) الإشراف على ارتداء زوار المنشأة الغذائية ملابس واقية والإلتزام بتدابير الأخرى الخاصة بالنظافة الشخصية للعاملين . (ج) توجيه زوار المنشأة الغذائية نحو الإلتزام بسياسة النظافة الصحية المتبعة بالمنشأة قبل القيام بزيارتها . (د) التشجيع على الإبلاغ عن إصابة الزوار بأي نوع من الأمراض أو وجود أي إصابات إلى وجود أي حدوث مشكلات خاصة بالتلوث المرضي . 4-2-5 يمكن أن تنتقل الميكروبات المعرضة من غذاء لآخر إما عن طريق 1- التماس المباشر أو 2- عن طريق الأفراد الذين يتعاملون مع الأغذية أو 3- عن طريق الأسطح الملامسة للأغذية أو 4- عن طريق الهواء، وقد يكون من اللازم تعقيم البكوال إلى أماكن تصنيع الأغذية أو إخضاعها للتدابير وحمايتها تكون مصادر التلوث مرتفعة، ينبغي أن يكون البكوال إلى أماكن التجهيز عن طريق غرف تغيير الملابس، وقد يطلب ارتداء ملابس واقية نظيفة بما في ذلك أحذية خاصة، وغسل أيديهم قبل الخوض.</p> <p>* يجب عدم ارتداء العاملين أي مجوهرات أو حلل أو استخدام مستحضرات التجميل خلال تناول الأغذية مادة</p>	<p>المعامل على درجة عالية بالنظافة الشخصية وملتزمون بالممارسات الجيدة (النظافة الشخصية - السلوك الشخصي)</p> <p>I 2</p> <p>N 3</p> <p>N 4</p> <p>I 5</p> <p>N 6</p> <p>I 7</p> <p>N 8</p> <p>N 9</p>	<p>ارتداء العاملين ملابس واقية مناسبة ونظيفة و (Gloves, Hair net, and Over shoes) عند المعالجة وطبقاً للتعليمات المكتوبة - وارتدائها في أماكن تناول الغذاء - مع مراعاة حفظ الملابس بطريقة مستحقة ومحماتها من التلوث .</p> <p>عدم ارتداء العاملين أي مجوهرات أو حلل أو استخدام مستحضرات التجميل خلال تناول الأغذية وعدم الخوض بالمعطلات الشخصية</p> <p>لذلك من فعلى سيطرة للزائرين (مع التزام الإدارة بإبلاغ الزائرين عليها والتأكد من التزام الزائرين بهذه التعليمات)</p> <p>تدريب العاملين</p> <p>المعامل على دراية بأعراض الحالات المرضية التي تستوجب الإبلاغ للمسؤولين عنها مثل الحالات المرضية التي تستلزم استبعاد العاملين من تناول الغذاء - والتأكد من تعقيم أجزاء المعالجة والعاملين المصابين</p> <p>المعامل بالمشاة مدرعون كل حسب مسؤولياتهم "على أن يحصل العامل المجمع المعلومات الصحية والتصنيعية والصحية الجيدة" - مع التأكد من تدريب المهندسين "خمس فروع HACCP" و عمل الصيانة والمخازن والنظافة ومسؤول متابعة برنامج الكافيه ومسؤول متابعة برنامج تنظيف الخزان</p> <p>الموقع و الأرضيات خارج صالات الإنتاج</p> <p>موقع المنشأة بعيدا عن مصادر التلوث (مع مراعاة الإجراءات الوقائية المناسبة وفقا لدراسة علمية من المنشأة)</p> <p>وجود سور خارجي حول المنشأة - المناطق داخل حرم المنشأة مهيأة مسطحا معطى بالمطهرات - مكان على مجرى الصرف داخل حرم المنشأة</p> <p>يتم فحص مياه الشرب في مرافق مياه الشرب</p> <p>التصميم الداخلي للمنشأة ومع التوثيق المتبادل (استقلالية أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة عن المخازن والمخازن لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضح على المخطط البكوري للمنشأة - مع وجود باب فاصل (مستار هوائية أو بلاستيكية) أو باب دخول أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة تكون سهلة الفتح عند الخلود ويفضل أن تكون بارتفاع ثلاثي ثلث بد العمل عند الخلود</p> <p>التصميم الداخلي للمنشأة ومع التوثيق المتبادل (استقلالية أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة عن المخازن والمخازن لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضح على المخطط البكوري للمنشأة - مع وجود باب فاصل (مستار هوائية أو بلاستيكية) أو باب دخول أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة تكون سهلة الفتح عند الخلود ويفضل أن تكون بارتفاع ثلاثي ثلث بد العمل عند الخلود</p>
<p>مادة (12) يجب أن يتوفر في موقع المنشأة الغذائية المتطلبات الآتية : (أ) أن يكون الموقع مناسباً (ب) أن تكون بعيدة عن المناطق التي يوجد بها تهديداً لسلامة الغذاء أو صلاحيتها، وحيثما لا يمكن التحكم في الأخطار عن طريق اتخاذ تدابير معقولة (ج) أن تكون بعيدة عن المناطق الملوثة ببنينا ومواقع الأنشطة الصناعية التي من المحتمل أن تؤدي إلى تلوث الغذاء (د) أن تكون بعيدة عن المناطق المعرضة للفيضانات (هـ) أن تكون بعيدة عن المناطق الموبوءة بالآفات (و) أن تكون بعيدة عن المناطق التي لا يمكن إزالة التغليفات الصلبة أو السائلة منها على نحو فعّال.</p> <p>1-4-1 - يلزم مراعاة مصادر التلوث الممكنة لى تحديد مواقع المنشآت الغذائية، وكذلك مدى فعّاء أي تدابير معقولة يمكن اتخاذها لحماية الأغذية لذلك، لا ينبغي أن تقام المنشآت في أي مكان يكون من الواضح، بعد مراعاة هذه التدابير الاحتياطية، أنه سيظل يتم تهديداً لسلامة الأغذية وصلاحيتها، وعده، ينبغي أن تقام المنشآت بعيدا عن (المناطق الملوثة ببنينا، والأنشطة الصناعية التي تمثل تهديداً خطيرا يمكن أن يؤدي إلى تلوث الأغذية ، والمنطق المعرضة للفيضانات، ما لم تتخذ الإجراءات الوقائية الكافية، المنطق المعرضة لخطر الإصابة بالضخات، المنطق التي لا يمكن تنظيفها بشكل فعال من المخلفات الصلبة والسائلة).</p> <p>مادة (29) يتعين على مشغلي المنشآت الغذائية تطبيق نظم متكامل وإعمال لتوجيه من الأفت وكافحتها ويوجه خاص : (أ) إجراء الصيانة اللازمة للمنشآت والحفاظ عليها في حالة جيدة على نحو مستمر لمنع دخول الآفات وإزالة الأماكن المهيأة لتكاثرها (د) إبعاد الحيوانات عن أراضي منشآت تجهيز الغذاء ، حيثما يكون ذلك ممكنا . - (و) المحافظة على نظافة كافة الأماكن سواء كانت داخل المباني التي تم تناول الغذاء بها أو خارجها وخلفها من التغليفات . (ج) إزالة أي شيء يمكن أن يكون ماري للأفت . مثل المعادن القديمة وغير المستعملة . (ط) تصميم المساحات المحيطة بالمنشأة الغذائية على نحو يعمل على تقليل اجتذاب الأفت وإيوائها (مادة 13) يجب أن يتوفر في تصميم وتخطيط منشآت الأغذية المتطلبات الآتية: (أ) أن يسمح التصميم والمخطط الخاص بالمنشأة الغذائية القيام بعمليات الصيانة والتنظيف على نحو ملائم (ب) أن يكون تخطيط المباني وخطوط العمليات ، ويشمل ذلك تحركات العاملين والمواد ذات الصلة بالغذاء داخل المبنى ، على نحو يضمن الحد من التلوث العرضي عن طريق أخذ تدابير مثل الفصل (ج) فصل المناطق التي تنطبق فيها مستويات مختلفة من التحكم لضمان سلامة الغذاء والتي تتضمن مناطق المواد الخام أو النبتة والمنتجات النهائية للحد من حدوث التلوث العرضي عن طريق اتخاذ تدابير مثل الفصل المادي والجدران والفواصل (و) أو الوقود وذلك بترك مسافات وتدفق حركة المرور مثل : عمليات الإنتاج في اتجاه واحد ، أو تدفق الهواء ، أو الفصل المادي بين الاستخدامات المختلفة ، مع القيام بعمليات التنظيف والتطهير المناسبين بين الاستخدامات المختلفة .</p> <p>1-2-4 - ينبغي حسب مقتضى الحال، أن يسمح التصميم الداخلي وتنسيق المنشآت الغذائية بتطبيق الممارسات الجيدة فيما يتعلق بنظافة الأغذية، بما في ذلك الوقاية من التلوث المتبادل للمواد الغذائية أثناء العمليات وفيما بينها.</p> <p>3-3-6 - ينبغي المحافظة على نظافة جميع المساحات داخل المنشآت وخارجها. أهداف التصميم أن يسمح التصميم بالحد من التلوث بالهواء</p> <p>مادة (36) (أ) يجب أن يكون التصميم الداخلي للمنشأة مع التوثيق المتبادل (استقلالية صالات الإنتاج عن الخدمات والمخازن والإسلام لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضح على المخطط البكوري للمنشأة . مجب أن تكون المناطق الخارجة مسطحا معطى بالمطهرات أو الأسفلت وجود سور خارجي حول المنشأة 2-4-4 - ينبغي توفير شبكات ونظم كافية للتخلص من التلوثات، كما ينبغي تصميمها وبناؤها بالشكل الذي يساعد على تلافي أخطار تلوث الأغذية أو إمدادات مياه الشرب .</p> <p>* يجب أن تكون مجرى الصرف سهلة التنظيف، فعلة في التخلص من المياه ذات أغصية محكمة اللق.</p>	<p>I 7</p> <p>N 8</p> <p>N 9</p>	<p>موقع المنشأة بعيدا عن مصادر التلوث (مع مراعاة الإجراءات الوقائية المناسبة وفقا لدراسة علمية من المنشأة)</p> <p>وجود سور خارجي حول المنشأة - المناطق داخل حرم المنشأة مهيأة مسطحا معطى بالمطهرات - مكان على مجرى الصرف داخل حرم المنشأة</p> <p>يتم فحص مياه الشرب في مرافق مياه الشرب</p> <p>التصميم الداخلي للمنشأة ومع التوثيق المتبادل (استقلالية أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة عن المخازن والمخازن لضمان سلامة المنتج ...) - ويكون ذلك موضح على المخطط البكوري للمنشأة - مع وجود باب فاصل (مستار هوائية أو بلاستيكية) أو باب دخول أماكن التجهيز والتصنيع والتعبئة تكون سهلة الفتح عند الخلود ويفضل أن تكون بارتفاع ثلاثي ثلث بد العمل عند الخلود</p>
<p>مادة (14) ينبغي أن تتوفر في الهياكل والتجهيزات الداخلية للمنشأة الغذائية المتطلبات الآتية: (أ) بناء الهياكل الداخلية للمنشأة الغذائية على نحو سليم من مواد شديدة التحمل ، بحيث يسهل صيانتها وتنظيفها ، وحسب مقتضى الحال ، تطهيرها . (ب) أن تكون مصنوعة من مواد غير سامة وخاملة وفقا للاستخدام المقصود وظروف التشغيل العادية . (ج) أن تكون أسطح الجدران والفواصل والأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للسوائل يسهل تنظيفها و عد ، الضرورة ، تطهيرها . (د) أن تكون أسطح الجدران والفواصل لمساءه وبالارتفاع المناسب لمعالجات الغسيل (هـ) أن يتم تركيب الأرضيات على نحو يسمح بعمليات الصرف والتنظيف بشكل كاف (و) تركيب الأسقف والتركيبات الطوية مثل تركيبات الإضاءة بحيث تكون مقاومة للكسر ، وحسب مقتضى الحال، القيام بتأهيل أرضية المنشأة بما يكفل تقليل تراكم الأوساخ عليها وتأهيل الجدران بما يحد من التكثف وتساقط الجزيئات منها. (ز) أن يكون من السهل تنظيف النوافذ، وأن يتم تركيبها على نحو يقلل من تراكم القاذورات، وعند الضرورة، أن تكون مزودة بسلك مانع للحشرات يسهل فكه وتنظيفه. (ح) أن تكون أسطح الأبواب لمساءه وغير ماصة للسوائل يسهل تنظيفها، وعند الضرورة تطهيرها.</p> <p>(ط) أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء بشكل مباشر في حالة جيدة ومصنوعة من مواد شديدة التحمل ويسهل تنظيفها وصيانتها وتطهيرها وأن تكون مصنوعة من مواد لمساءه لا تمتص السوائل وخاملة لا تؤثر على الغذاء ولا تتفاعل مع المنظفات والمطهرات في ظروف التشغيل العادية .</p> <p>مادة (23) يتعين أن يتوفر في المعدات الشروط الآتية : (ج) أن تكون المعدات شديدة التحمل ويمكن نقلها أو فكها على نحو يسمح بصيانتها وتنظيفها وتطهيرها ، ولتسهيل عملية التفكيش لنجحت عن أي أثر يلى على وجود الأفت .</p> <p>مادة (17) يجب أن تتوفر في مرافق التنظيف المتطلبات التالية: (أ) أن تكون مناسبة وكافية لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة (ب) أن تكون مزودة بمعدات كافية من الماء الساخن و/أو البارد حسب الحاجة.(ج) أن تكون مرافق غسل الأغذية منفصلة عن مرافق تنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة.(د) توفير مكان منفصل لتنظيف الأدوات والمعدات التي تستخدم في الأماكن شديدة التلوث مثل المراحيض والصرف الصحي وأماكن التخلص من النفايات. (هـ) توفير أحواض منفصلة لغسيل اليدين وغسيل الأوعية.</p> <p>* يجب توفير أماكن لوضع الأدوات المستخدمة في التصنيع في أماكن محددة ومناسبة بعد التنظيف - مع وجود سجلات متابعة و سجلات فحص الأدوات.</p> <p>مادة (15) يجب أن يراعى في مرافق الصرف الصحي الإجراءات الآتية : (أ) أن يكون تصميم مرافق الصرف الصحي و تركيبها وصيانتها ملائمة لتجنب احتمال تلوث الغذاء . (ب) اتخاذ خطوات لمنع التدفق العكسي، والتوصيلات المقطعة، وخروج كميات كبيرة من الغازات من قنوات الصرف عند انسدادها.(ج) أن تتدفق مياه الصرف من الأماكن شديدة التلوث مثل المراحيض أو أماكن تداول المواد الخام أو النبتة المستخدمة لإنتاج الغذاء لتصل إلى الأماكن التي يوجد بها منتجات غذائية مكشوفة.(د) أن تكون قنوات الصرف الصحي المفتوحة كليا أو جزئيا مصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة وخصوصا في المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء مرتفع الخطورة.(هـ) التخلص من مياه الصرف الصحي والتفاريات الصلبة بطريقة صحية لا تتعرض فيها المنشأة الغذائية أو المنتجات الغذائية لتلوث محتمل.(و) التأكد من أن المنشأة تصرف مياه الصرف الصحي بشكل صحيح.</p> <p>.....</p> <p>مجب أن تكون مجرى الصرف سهلة التنظيف، فعلة في التخلص من المياه ذات أغصية محكمة اللق</p>	<p>I 10</p> <p>N 11</p> <p>N 12</p> <p>N 13</p> <p>I 14</p> <p>N 15</p> <p>N 16</p>	<p>المنطق العمل والمعدات والأدوات الملامسة للغذاء من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p> <p>وجود مرافق مناسبة لغسيل المعدات والأدوات - واستخدام أدوات مناسبة في عملية التنظيف</p> <p>مواد الأرضيات من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p> <p>عند وجود ماء ركد بالأرضيات - ومجاري الصرف في أماكن تناول الغذاء فعلة في التخلص من المياه ذات أغصية محكمة اللق وتصميمها يسهل عملية التنظيف - وملاحظة نظافتها " يجب مراعاة موضع مجرى الصرف وتأثيرها على سلامة الغذاء "</p> <p>الأسقف والجدران والتجهيزات الطوية من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p> <p>أسطح الأبواب والنوافذ من مواد مناسبة وتصميمها يسهل عملية التنظيف</p>
<p>مصدر التهوية</p> <p>مادة (19) يجب أن تتناسب درجة حرارة المنشأة مع طبيعة العمليات التي يتم إجراؤها على الغذاء، ويجب توفير وسائل التحكم في درجات الحرارة المحيطة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها.</p> <p>مادة (20) يجب توفير وسائل التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الطبيعية أو الميكانيكية الكافية من أجل : (أ) الحد من تلوث الغذاء بالمولات أي أقصى قدر ممكن، مثل الرداء أو القطرات المتساقطة نتيجة التكثف. (ب) المساعدة في التحكم في درجات الحرارة المحيطة. (ج) التحكم في الروائح التي قد تؤثر على صلاحية الغذاء. (د) التحكم بدرجة الرطوبة لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته مثل: منع زيادة الرطوبة في الأغذية المحفلة التي من شأنها أن تسمح بتكاثر البكتيريا الحيوية الدقيقة ووجود السموم الناتجة عن نموها الغذائي * ويتعين تصميم أنظمة التهوية والتشواها بما يسمح بمرور الهواء من الأماكن الملوثة إلى الأماكن النظيفة، وعلى النحو الذي يسهل معه صيانتها وتنظيفها.</p>	<p>N 17</p> <p>I 18</p>	<p>توفر وسائل التهوية الطبيعية أو الميكانيكية المناسبة للتحكم في درجة الحرارة والرطوبة ومن تلوث الغذاء بمنع التكثف)</p> <p>نظم التهوية مصممة بشكل يتكامل يمكن من صيانتها وتنظيفها ولا يسمح بمرور الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة</p>
<p>مصادر الإضاءة</p>		

19	N	توفر مصادر لإضاءة الطبيعة الصناعية الكافية حتى يمكن إدارة المرافق بطريقة صحيحة. وينبغي أن تكون قوة الإضاءة كافية لتلبية التشغيل حتى تشمل عمليات التشغيل و التنظيف والرصد مع مراعاة إجراءات توفير الطاقة ووجود مصادر الإضاءة		
20	N	حماية مصادر الإضاءة بحيث لا تتعرض الأضواء للتلوث في حالة تعرضها للسكر وتصميمها بطريقة تسهل تنظيفها وتتمتع تراكم الأوساخ عليها		
دورات المياه ومناطق تبديل الملابس				
21	I	وجود دورات مياه لا تتلصق على أماكن تناول الغذاء مباشرة - توفر مستلزمات نظافة فمق بالقدم داخل دورات المياه		
22	I	توفر مرافق غسل الأيدي عند جميع أماكن العمل التصنيع - عند مرافق غسل الأيدي يتناسب مع عدد العمال والمساحة التشغيلية بالمنشأة - مع وجود مستلزمات توضيح الطريقة الصحيحة لغسل الأيدي وتوفر مستلزمات نظافة في حلة المناشف الورقية		
23	H	مرافق غسل الأيدي مزودة بماء يمكن التحكم في درجة حرارته والصابون السائل وسيلة مناسبة لتجفيف الأيدي		
24	N	وجود غرف مناسبة من حيث موقعها وتصميمها لتغيير الملابس للعاملين يجب وجود مناطق محددة لإعاشة للموظفين والعاملين(الأكل والشرب والتدخين)		
برنامج مكافحة الآفات				
25	N	إمكان خلق جميع الأماكن بالمنشأة (الأواب) وأماكن الصلح الأسقف مع الحواجز والأواب مع الأرضيات تكون محكمة الخلق - إحكام الخلق حول أماكن دخول الموميز وسد الثغور المتفذة بالحواجز والأسقف		
26	I	توفر الحماية الدوائية "ستار هوائية أو بلاستيكية أو شبك حديق" للفتحات بجميع الأماكن بالمنشأة والأواب ومناطق - وسائل التهوية - الشبكات. أماكن دخول السور (النافذ) لمنع دخول الحشرات والقوارض وللصيانة على أماكن أبوزاها وتكثاها		
27	N	استخدام مصائد وسائل مكافحة مناسبة وتركيبها في الأماكن المناسبة وفقا لمخططة المكافحة بالمنشأة - مع وجود كروت متابعة للمصائد		
28	I	عدم وجود حشرات أو الزواجا داخل المنشأة - واستخدام المواد الكيميائية المصرح بها لمكافحة الآفات في الأماكن المناسبة والتوقيتات المناسبة وطرق انتشارها		
29	H	عدم وجود آفات "بخلاب الحشرات" أو الزواجا داخل المنشأة		
30	N	عدم وجود معدات مهملة وغير مستعملة "مخرزة بطريقة خاطئة في المنشأة قد تشكل مأوى للآفات"		
مصادر المياه				
31	I	وجود مصدر مياه (صومية) - بئر جوفي مرخص للاستخدام الصناعي مع وحدة معالجة المياه الحولية - ووجود مرافق مناسبة لتخزين المياه - تمهيز وصلات المياه ذات مواصفات ماء الشرب بن غيرها لتنظيف وتطهير خزان المياه ووجود سجلات خاصة بعملية التنظيف والتطهير الدورية لخزانات المياه		
32	I	التأكد من تعزل خلية التجميد بالمياه الأمكن بالمنشأة بالمعدات والأواب - (روضع الأوابات المستعملة في التصنيع على أماكن محددة ومناسبة بعد التنظيف - مع وجود سجلات حصر ومراقبة التنظيف (الأواب) - والمحافظة بأبواب الخلية العامة في الأماكن المخصصة بعيدا عن الغذاء		
التنظيف والتطهير				
33	I	المادة (26) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (أ) أن يزيل التنظيف بقايا الغذاء والأوساخ التي قد تكون مصدرا للتلوث، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية، وتستخدم طرق ومواد التنظيف اللازمة على طبيعة المنشآت الغذائية ونوع الغذاء والسطح المراد تنظيفه، وإذا استلزم الأمر القيام بالتنظيف عقب عملية التنظيف، ولا سيما للأسطح الملامسة للغذاء. (ب) أن لا تؤدي إجراءات التنظيف إلى تلوث الغذاء، فعلى سبيل المثال يمكن أن يؤدي الرذاذ الناتج عن عملية الفصيل برشاشات الماء المضغوط إلى حدوث تلوث من الأماكن المتسخة، مثل الأرضيات والمصارف وينتشر على مساحات واسعة ويؤثر الأسطح الملامسة للغذاء أو الغذاء المصنوع. (ج) القيام بأعمال التنظيف المناسبة للأسطح الملامسة للغذاء في أماكن أعاده وتجهيزه. (د) التعامل مع مواد التنظيف والتطهير الكيميائية واستخدامها بعناية وفقا لتعليمات الشركات المصنعة، على سبيل المثال، أن يكون مستوى تركيز المواد الكيميائية المستخدمة في التطهير و زمن الاستعمال مناسباً لاستخدامها كما يجب أن يتم تخزين هذه المواد في أماكن منفصلة بعيدا عن الغذاء، وفي عيوبات أو حاويات محددة بوضوح سهل التعرف عليها لتجنب تعرض الغذاء للتلوث. (هـ) استخدام معدات ودوات تنظيف مختلفة مع تصميمها بشكل المناسب للاستخدام في مناطق التنظيف المختلفة، على سبيل المثال استخدام معدات ودوات مختلفة عند تنظيف الأسطح الملامسة للغذاء والعماسه له. (و) تخزين معدات التنظيف في مكان مناسب وعلى نحو يمنع حدوث التلوث وينبغي المحافظة على نظافة معدات التنظيف وصيانتها واستبدالها بشكل دوري حتى لا تصبح مصدرا للتلوث العرسي للأسطح أو الغذاء (ز) عدم تخزين مواد التنظيف والتطهير في عوات تعبئة المنتجات الغذائية بأي حال من الأحوال. (ح) التنظيف الرطب : وتشمل إجراءات حسب مقتضى الحال : إزالة البقايا العريضة من الأسطح - استخدام محلول منظف مناسب لتفكيك الأتربة المتصعبة - الشطف باستخدام المياه (مياه ساخنة حسب مقتضى الحال) - إزالة المواد غير		

	<p>المتصلة وبغايا المنفلتة - إجراء عملية تطهير كيميائي عقب القيام بعملية التنظيف ثم يتم السطح بعد ذلك ، عند الضرورة ، ما لم تعدد الشركات المصنعة استنادا على اسس علم عدم ضرورة اجراء عملية الشطف (4) عمليات التنظيف الاخرى : يمكن استعمال عمليات تنظيف تعتمد على اساليب مختلفة مثل استخدام الحرارة أو الشطف أو المندفج أو السطح أو غير ذلك من طرق التي لا يتم فيها استخدام المياه والطرق الكيميائية باستخدام المنظفات والقلويات والأمحاض . وينصح باستعمال طرق التنظيف الجافة لإزالة البقايا والمنخلات إذا كان استعمال المياه يساهم في احتمالية حدوث التلوث الميكروبيولوجي أثناء عمليات تجهيز الغذاء .</p> <p>المادة (27) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية القيام بما يلي : (أ) متابعة تطبيق إجراءات التنظيف والتطهير للتأكد من مدى فعاليتها، ويمكن تحقيق ذلك باستخدام إجراءات التنظيف والتطهير المكتوبة ، حسب مقتضى الحال والتي تتكون من: الأمان والمعدات والأدوات التي سيتم تنظيفها وتطهيرها ، ومواد التنظيف ومواد الشحيم، والوقود والمواد الخطرة . (ب) أن تسمح للمساحة المخصصة للتخزين بالتحقق من الآلية التنبؤية والمظهوبة أو المواد المسببة للحساسية والأخف غير المسببة للحساسية . (ج) تصميم وإنشاء مرافق تخزين الغذاء على نحو يسمح بما يلي : تسهيل إجراء عمليات الصيانة والتنظيف على نحو ملائم . تجنب دخول الأتات والبواقي .</p> <p>توفير مرافق تخزين الغذاء على نحو فعال من التلوث، بما في ذلك الاتصال العرضي بمسببات الحساسية أثناء التخزين . - توفير بيئة تساعد على الحد من تلف الغذاء وبوجه خاص التحكم بدرجات الحرارة والرطوبة 4-5. - ينبغي توفير مرافق مناسبة للتسخين والتبريد والطهي وحفظ الأغذية في التلحاحات وتجميدها والتخزين العمود والمجمد، ورصد درجة الحرارة، وكذلك التحكم بدرجات حرارة الهواء المحيط لضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها. 4- - ينبغي، حسب مقتضى الحال، تصميم ومرافق التخزين بالشكل الذي يسمح بما يلي: توفير بيئة تساعد على الحد من تلف الأغذية (عن طريق التحكم في درجة الحرارة الرطوبة، على سبيل المثال) . يجب تخزين المواد الغذائية في ظروف مناسبة (حرارة ورطوبة وفقا لطبيعة المادة). التخزين داخل الأماكن المخصصة للتخزين وتغطيات المصنع والبيئات المدونة على البعوض .</p> <p>*وفي حال عدم وجود درج حرارة في العبوة ومكتوب عبارات "يخزن على حرارة الغرفة يجب الا تزيد حرارة التخزين عن 30 درجة مئوية ، وعبارة براد جاف يجب الا تزيد درجة حرارة التخزين عن 21 درجة مئوية ورطوبة نسبية لا تزيد عن 65%". المادة (42) (أ) يجب تطبيق أنظمة لمنع تلوث الغذاء بالمواد الكيميائية أو الحد منه إلى أقصى قدر ممكن ، على سبيل المثال مواد التنظيف ومواد الشحيم غير الغذائية والمبيدات الكيميائية لمبيدات الآفات والعقاقير البيطرية مثل: المضادات الحيوية . (ب) ينبغي تحديد مركبات التنظيف المناسبة والمواد الكيميائية لمبيدات الآفات، وتخزينها واستخدامها بشكل آمن وعلى نحو يعمل على حماية الأغذية والأسطح الملامسة لها ومواد التعبئة والتغليف من التلوث</p> <p>المادة (44) يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات اللازمة لحماية الغذاء من احتمالية تلوثه وفقا لما يلي : (أ) استخدام المواد الخام والمكونات الأخرى فقط المناسبة للعرض المعدل لها (ب) شراء المواد الموردة بما في ذلك المكونات الغذائية وفقا للقواعد الفنية الصادرة عن الهيئة، ويتعين التحقق من مطابقتها لضوابط واشترطات سلامة الغذاء وصلاحيته عند الضرورة. وقد يكون من المناسب لبعض المكونات، إجراء الأنشطة المطبقة لضمان جودة مستلزمات وخامات الإنتاج مثل عمليات المراجعة . (ج) فحص المواد الخام أو غيرها من المكونات، على سبيل المثال تحديد الفحص البصري للتلوث أثناء النقل، أو العبوات التي تحمل عبارة "يستخدم قبل تاريخ" والمواد المسببة للحساسية المعنئة، أو قياس درجة حرارة للأغذية المبردة والمجمدة، لاتخاذ الإجراء المناسب لجزء إجراء عملية التجهيز. (د) ويمكن إجراء الاختبارات المعملية للتحقق من سلامة وصلاحية المواد الخام أو المكونات، ويمكن أن تجري هذه الاختبارات من قبل المورد الذي يقوم بدوره بتقديم الشهادة الخاصة بالتحليل، أو قد يقوم المشتري بذلك أو كليهما (هـ) عدم قبول أي مادة غذائية موردة (و) ضمان كمييات المخزون من المواد الخام وغيرها من المكونات للتوزيع على نحو فعال ما يدخل و يخرج .(ز) ينبغي الحفاظ على توثيق المعلومات الأساسية للمواد الغذائية الموردة مثل: بيانات المورد مقبول . (ح) خضوع المكونات المخزنة من المواد الخام وغيرها من المكونات للتوزيع على نحو فعال ما يدخل و يخرج .(ز) ينبغي الحفاظ على توثيق المعلومات الأساسية للمواد الغذائية الموردة مثل: بيانات المورد وتاريخ الاستلام والتسمية والمعلومات ذات الصلة. مادة (7) الإنتاج الأولي والتدابير الموردة الأولى: التزامات المورد الأولى في شأن ضمان الرقابة على الإنتاج الأولي</p> <p>على المورد الأولى مسئولية التأكد من أن المنتج الأولي يتبع ممارسات "الهييجين" والتدابير الوقائية اللازمة بما في ذلك الممارسات الشاملة للحد من الأخطار وخفض مستوياتها في سلسلة الإمداد، واتخاذ الإجراءات والتدابير خلال عمليات الإنتاج الأولى لضمان حماية صحة البنيات والحيوان كي لا تشكل تهديدا على صحة الإنسان عن طريق استهلاك الغذاء ولا تؤثر سلبا على صلاحيته بما في ذلك فترة انسحاب الأوبئة البيطرية ومبيدات الآفات، والاحتفاظ بالسجلات ذات الصلة والقيام باتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة في إطار الرقابة الذاتية داخل المزرعة أو عند الاخطار بوجود مخلفات</p> <p>تعريف المورد الأولي: متداول مواد أو مشتق المنشأة الغذائية الذي يتداول منتجات الإنتاج الأولي الذي ينطبق عليه تعريف الغذاء كنقطة انطلاق لسلسلة تداول الغذاء</p> <p>تعريف الإنتاج الأولي: إنتاج مادة غذائية أولية أو خام أو نيئة في المزارع وتتمثل زراعة النباتات والمحاصيل حتى الحصاد وتربية الحيوانات والطيور قبل دخولها المجازر والتكائن البحرية وأسماك المزارع قبل صيدها، كما يشمل إنتاج المصنوع من المحار والمياه المعالجة من الأبار الجوفية ، كما يدخل في هذا التعريف حصص المنتجات الغذائية البرية.</p> <p>قرار مجلس إدارة الهيئة رقم 6 لعام 2020 "بشأن قواعد تنظيم ترخيص استيراد الغذاء"</p> <p>مادة (2) يهدف هذا القرار لوضع قواعد تنظيم ترخيص مستوردي الغذاء والمنشآت الغذائية الذين يعملون باستيراد الغذاء بجمهورية مصر العربية بهدف ضمان سلامة وجودة الغذاء المستورد، توفير الحماية المثلى للمستهلك من المخاطر المتعلقة بالأغذية المستوردة، وفي الوقت ذاته تعزيز ثقافة الإفراج النهائي للواردات الغذائية باعتماد الشفطة رقابية يتم اتخاذها في البلد المصدر، قبل استيراد الوسائل الغذائية التي يصدر بسري هذا القرار على كل منشأة غذائية أو مستوردة للغذاء سواء كان شخص طبيعي أو يبرش نشاط استيراد الغذاء من الخارج بإعداد استخدام أو طرحه للبيئ في السوق المحلي</p> <p>المادة (3) بالبنية لمنشآت التصنيع الغذائية والهيئية والتي تزاول نشاطها لتأجيا أو خديما في حدود ما مستورده من مستلزمات وإسبابها لهذا النشاط ، فيضرب تسجيل المنشأة لدى الهيئة بمثابة ترخيص للمنشأة كمستوردة غذائية في قوائم الهيئة القومية لسلامة الغذاء، على أن يكون هذا النشاط عن ترخيص تداول الغذاء للمنشأة لدى الهيئة</p> <p>* يجب استلام المواد الواردة وفقا لإجراءات وتعليمات الاستلام مع وجود سجلات استلام وسجلات رفض للمنتجات غير المطابقة -</p> <p>مادة (26) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (ج) القيام بأعمال النظافة باستخدام مواد التنظيف المناسبة للأسطح الملامسة للغذاء في أماكن إعداده وتخزينه</p> <p>(د) يجب أن يتم تخزين هذه المواد في أماكن منفصلة بعيدا عن الغذاء ، وفي عبوات أو حاويات محددة بوضوح يسهل التعرف عليها لتجنب تعرض الغذاء للتلوث (ز) عدم تخزين مواد التنظيف والتطهير في عبوات تعبئة المنتجات الغذائية بأي حال من الأحوال .</p> <p>8-4-4 . وينبغي، حسب مقتضى الحال، تصميم وإقامة مرافق التخزين بالشكل الذي يسمح بما يلي: (إجراء عمليات الصيانة والنظافة الكافية، تجنب دخول الحشرات وإبوابها، وقلية الأغذية بشكل فعال من التلوث، أثناء التخزين) . يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف المخرقة عليها علامات ومظفة وصحية من الأتربة .</p> <p>مادة (45) يجب أن تتوفر في مواد التعبئة والتغليف الشروط التالية : (أ) أن يكون تصميم العبوات والمواد المستخدمة آمنة ومناسبة للاستخدام في تعبئة المنتجات الغذائية</p> <p>(ب) أن تكون مواد التعبئة والتغليف قادرة على توفير الحماية الملائمة للغذاء للحد من التلوث إلى أقصى قدر ممكن، ومنع تعرضها للتلوث، وتسمح بتوسيمها على نحو ملائم</p> <p>مادة (9) دون الإخلال بالقواعد الفنية التي تصدرها الهيئة يجب ألا تتسبب بطيئة التوسيم للمنتج والعبوة ومواد التعبئة والإحلال ، بما في ذلك مواد التعبئة والتنظيف المستخدمة، وطرق تسليقها وضعية عرضها والمعلومات التي يتم توفيرها عنها من خلال أي وسيلة إعلانية في تغليف المستهكتين . مادة (50) توثيق المعلومات الخاصة بالمنتج مع عمليات التوسيم : ينبغي أن تكون كافة المنتجات الغذائية مصحوبة أو تحمل معلومات كافية بحيث يتمكن مشتق المنشأة الغذائية التالي في السلسلة الغذائية أو المستهلك من التعامل مع المنتجات أو إعادها أو عرضها وتخزينها و/أو استخدامها على نحو آمن وسليم . ويجب وضع بطاقات تسمية على المنتجات الغذائية المعيبة مسبقا، تحمل تعليمات واضحة، بحيث يتمكن الشخص التالي في السلسلة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها واستخدامها على نحو آمن، وتشمل المعلومات التي تحدد وجود مسببات الحساسية الغذائية الموجودة في المنتج مثل: كمثر المكونات أو الحالات التي لا يمكن فيها تاقلي الاتصال العرضي مع تلك المسببات .</p> <p>... 9-3- . ينبغي أن توضع على الأغذية المعيبة والمظفة بطاقات تحمل تعليمات واضحة تمكن الشخص التالي في السلسلة الغذائية من التعامل معها ، وعرضها ، وتخزينها ، وتحضيرها ، واستخدامها بالشكل السليم - وتطبيق على ذلك مواصفة الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعيبة 1985 CODEX STAIN 1 .</p> <p>* يجب تخزين المواد الغذائية في ظروف مناسبة (حرارة ورطوبة وفقا لطبيعة المادة). التخزين داخل الأماكن المخصصة للتخزين وفقا لدرجة الحرارة والرطوبة 4-5. - ينبغي توفير مرافق مناسبة (حرارة ورطوبة وفقا لطبيعة المادة). التخزين داخل الأماكن المخصصة للتخزين وتغطيات المصنع والبيئات المدونة على البعوض .</p> <p>*وفي حال عدم وجود درج حرارة في العبوة ومكتوب عبارات "يخزن على حرارة الغرفة يجب الا تزيد حرارة التخزين عن 30 درجة مئوية ، وعبارة براد جاف يجب الا تزيد درجة حرارة التخزين عن 21 درجة مئوية ورطوبة نسبية لا تزيد عن 65%".</p> <p>1-9 - تعريف دفعات المنتج امر ضروري يساعد على تنظيم دورة الإنتاج * يجب تعريف دفعات المنتج لتنظيم دورة المخزون - يجب عدم وجود مواد خام أو منتجات منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات فساد داخل المنشأة.</p>		
		الإستلام والفحص والتخزين	
		N	34
		I	35
		N	36
		N	37
		N	38
		N	39
		N	40
		I	41
		II	42
	التصنيع Processing		
		I	43
		N	44

		<p>في الدرجات المطلوبة في أسرع وقت ممكن وذلك لضمان سلامة الغذاء وصلاحيته ، والحفاظ على درجات الحرارة على نحو فعال . (ب) أن تكون مصممة على نحو يسمح بمعالجة درجات الحرارة ووسطها والتحكم بها * يجب أن يكون مسهل الخطى خطوط الإنتاج مناسباً لضمان سلامة الأغذية وعدم تلوثها . مادة (17) يجب أن تتوفر في مرافق التنظيف المتكاملة الآتية : (أ) أن تكون مناسبة وكافية لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة (ب) أن تكون مزودة بمعدات كافية من الماء الساخن و/أو البارد حسب الحاجة(ج) أن تكون مرافق غسل الأغذية متصلة عن مرافق تنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة (د) توفير مكان منفصل لتنظيف الأدوات والمعدات التي تستخدم في أماكن شديدة التلوث مثل المراحيض والصرف الصحي وامكان تخصص النفايات (هـ) توفير أحواض منفصلة لغسل البدين وغسل الأغذية .</p> <p>.....</p> <p>مادة (50) لتوثيق المعلومات الخاصة بالمنتج وعمليات التوسيم :</p> <p>ينبغي أن تكون كافة المنتجات الغذائية مصحوبة أو تحمل معلومات كافية بحيث يتمكن مشغل المنشأة الغذائية التي في السلسلة الغذائية أو المستهلك من التعامل مع المنتجات أو أعادها أو عرضها وتخزينها و/أو استخدامها على نحو آمن وسليم . ويجب وضع توثيق تسمية على المنتجات الغذائية المعيبة مسبقاً، تحمل تعليمات واضحة، بحيث يتمكن الشخص الذي في السلسلة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها واستخدامها على نحو آمن، وتضمن المعلومات التي تحدد وجود مسببات الحساسية الغذائية الموجودة في المنتج مثل ترك المكونات ، والحالات التي لا يمكن فيها تلاقح الأغذية من المنتج مع تلك المسببات .</p> <p>3-4-4- ينبغي توفير مرافق كافية لتنظيف الأغذية والأدوات والمعدات مع تصميمها بشكل مناسب وينبغي أن تتوفر مثل هذه المرافق الخاصة بالأغذية من المياه الساخنة ومياه الشرب الباردة * يجب أن تكون عمليات التنظيف والتطهير للأدوية والأشغال والتطهير للمواد الخام المستخدمة تتم بصورة صحيحة بما يضمن سلامة الأغذية وعدم تلوثها . 5-2-1- بعد عدم التحكم بدرجات الحرارة الكافية لحرارة الأغذية من أكثر الأسباب المسببة للأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء وتعرض الأغذية للتلف، وينبغي وجود النظم التي تضمن التحكم بدرجات الحرارة بشكل فعال حيثما تكون درجة الحرارة هامة بالنسبة لسلامة الأغذية وصلاحياتها. وينبغي أن تحدد هذه النظم الحدود المحتملة لتغير الوقت ودرجة الحرارة</p>
	<p>التلوث العرضي والتحكم بالمخاطر</p>	
	<p>I</p> <p>تعريف دعوات (المراد الغذائية الأعداء والتجهيز التصنيع - المنتجات الوسيطة - المنتجات المعدل تصنعها (re-work - reproces) بحيث تكون مضمونة من التلوث - وقاية للتعب</p>	<p>مادة (23) يتعين أن تتوفر في المعدات الشروط الآتية : (أ) أن يكون تصميم المعدات والعوات الملائمة للغذاء والماء المستخدمة منها مناسبة لمعالجة الغذاء كما يتعين تضمين أماكن وضعها إمكانية تنظيفها بصورة كافية باستخدامها (عوات ذات الاستخدام الواحد وأن يتم تطهيرها وصيانتها أو التخلص منها بما يضمن تآلفي تعرض الغذاء للتلوث (ب) أن تكون المعدات والعوات مصنوعة من مواد ليس لها تأثير سلب على الأغذية المستخدمة في الأغراض المطلوبة منها (ج) أن تكون المعدات جديدة التحلل ويمكن نقلها أو فقها على نحو يسمح بصيانتها وتطهيرها واستخدامها واستبدالها وتسهيل عملية التفكيك للمنتج عن أي أثر يظل على سطحها . مادة (26) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (ز) عدم تخزين مواد التنظيف والتطهير في عوات تعبئة المنتجات الغذائية بأي حال من الأحوال . مادة (42) (أ) يجب تطبيق النظفة لمنع تلوث الغذاء بمواد الحساسية أو الحد منه إلى أقصى قدر ممكن ، على سبيل المثال مواد التنظيف ومواد التطهير في الأغذية والسيتيات الكيميائية لمعدات الألات والمظفر البوظرة مثل : المضخات الجوية (ب) ينبغي تحديد مركبات التنظيف السامة والمطهرات والمواد الكيميائية لمعدات الألات ، وتخزينها واستخدامها بشكل آمن وعلى نحو يعمل على حماية الأغذية والأسطح الملامسة لها ومواد التعبئة والتغليف من التلوث . (ج) ينبغي التحكم في المواد المضادة للتلوث والمواد المساعدة على تجميعها التي قد تكون ضارة إذا تم استخدامها بشكل غير صحيح ، بحيث يتم استخدامها فقط على النحو المتصور .</p> <p>* عند استخدام الزجاج و / أو المواد الهشة، يجب وضع متطلبات الفحص الدوري والإجراءات المحددة في حالة الكسر، ويجب الاحتفاظ بسجلات كسر الزجاج . يجب عدم تواجدها في أماكن التصنيع وعدم تواجدها في مناطق عامة ولا يوجد سجل مناسب لها في المخازن - يجب عدم وجود صدأ في أماكن تداول الغذاء - * يجب أن تكون المعدات التي تحتاج إلى مواد التنظيف مصممة بحيث لا تنتقل مواد التنظيف إلى الغذاء، مواد التنظيف ذات رتبة عالية . * يجب عدم إعادة استخدام عوات المواد الكيميائية أو السامة</p> <p>مادة (25) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (أ) الحفاظ على المشآت والمعدات في حالة جيدة،(ب) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة للمنشأة لتسهيل القيام بالإجراءات المتعلقة بأعمال التنظيف والتطهير(ج) إجراء أعمال الصيانة والإصلاح بطريقة تمنع تعرض الغذاء للتلوث مثل التلوث الناتج عن وجود نظفايا معدنية وقشور العظام ومخلفات المواد الكيميائية ومواد الخشب والبلاستيك والزجاج والورق المستخدمة في الصيانة</p> <p>* يجب عدم وجود صدأ داخل أماكن تداول الغذاء في غير الأسطح الملامسة للغذاء * ويجب تفعيل إجراء الصيانة بطريقة تضمن عدم تلويث المواد الغذائية أو اسطح العمل.</p> <p>مادة(40) (أ) يجب تطبيق النظفة لمنع تلوث الغذاء وبالكامل الحية الدقيقة أو الحد منه إلى أقصى قدر ممكن ويحدث التلوث الميكروبيولوجي لما في ذلك التلوث الكائنات الدقيقة من غذاء آخر عن طريق : (1) التلامس المباشر أو غير المباشر بواسطة متداولي الغذاء (2) ملامسة الأسطح (3) معدات التنظيف (4) سقوط الرذاذ (5) الجسيمات التي يحملها الهواء(ب) يجب فصل الأغذية البنية(ذات الأصل الحيواني) عن الأغذية غير المجهزة (ذات الأصل النباتي) المحتللت نسبياً في حوت تلوث</p> <p>(ج) كما يجب فصل كل الأغذية البنية والأغذية غير المجهزة للتلوث المباشر عن الأغذية الأخرى الجاهزة للتلوث المباشر إما مانيا أو بوضعها في مكان آخر أو باستخدام حواجز أو زمتيا عن طريق عدم التعامل مع كليهما في الوقت ذاته مع القيام بالتنظيف الفعال بين كل استخدام وآخر، وحسب مقتضى الحال ، القيام بعمليات التطهير على نحو فعال (د) يجب تنظيف الأسطح والمعدات والأدوات والتجهيزات جيدا وتطهيرها عند الضرورة بعد القيام بأعداد الأغذية البنية ولا سيما عند التعامل مع المواد ذات الحمل الميكروبيولوجي المرتفع مثل اللحوم والدواجن والأسماك والتوت والمكسبات والتجفيف أو تجهيزها</p> <p>2-5-2- يجب أن تحدد المتطلبات الميكروبيولوجية والكيميائية تدابير الرصد وطرق التحليل وحدود الإجراءات</p> <p>مادة (43) يجب تطبيق أنظمة ليعين الاختيار طبيعة بعض أنواع الأغذية المسببة للحساسية ، بما يتناسب مع المنشأة الغذائية . (ب) ينبغي تحديد وجود مسببات الحساسية ، على سبيل المثال الجوزيات (المكسرات) واللبن والبيض والفستق والأسماك والفول السوداني وقول الصويا والفصيح وغيرها من الحبوب التي تحتوي على الغلوتين ومشكلة ، في المواد الخام والمكونات الأخرى والمنتجات.(ج) يتعين أن يكون هناك نظام لإدارة الأغذية المسببة للحساسية عند استخدام المواد وإثاءه القيام بعمليات التنظيف والتفريغ لمعالجة مسببات الحساسية المبرومة . (د) ينبغي أن تشمل إدارة تطبيق الضوابط اللازمة لمنع وجود مسببات الحساسية في الأغذية التي لم يتم ذكرها ببساطة التوسيم</p> <p>قرار مجلس إدارة الهيئة رقم 4 لسنة 2021 " بشأن المواد المضادة للمصرح باستخدامها في الغذاء</p> <p>مادة (1) يهدف هذا القرار إلى تحديد المواد المضادة للمصرح باستخدامها في الأغذية المتداولة في جمهورية مصر العربية ولغاها لتعريف المواد الواردة باللائحة رقم 1 لعام 2017 .</p> <p>مادة (2) يحتظر على مشغلي المنشآت الغذائية استخدام أي من المواد المضادة غير تلك المبينة في الجدول المرفقة والمنشورة في الموقع الرسمي للهيئة القومية لسلامة الغذاء ، وذلك وفقاً لما هو موضح قرين كل من الجدول المرفقة بهذا القرار .</p> <p>تعتبر هيئات المبيعات والأرقام 19) و (2) المرفقة بهذا القرار أو أي ملحق آخر جزءاً لا يتجزأ من القرار - ويخص هذا القرار بالمواد المضادة التي يتم استخدامها في المنتجات الغذائية عن عدد يحد هذا القرار الشروط التي يمكن بموجبها استخدام المواد المضادة طبقاً للمجموعات الغذائية المحددة في جداول:</p> <p>جدول (1): يتضمن استخدام المواد المضادة ذات الحد الأقصى للاستهلاك اليومي غير المعدل والتي تم تحديد الحد الأقصى لها، مرتبة حسب رقم المجموعات الغذائية وسري المواد المضادة والحدود القصوى الواردة بالمجموعات الرئيسية على المجموعات الفرعية.</p> <p>جدول (2): يتضمن المواد المضادة غير المعدل لها الحد الأقصى للاستهلاك اليومي ولغا للجنة خبراء هيئة الدستور الغذائي لتقبلها للاستخدام في الأغذية بشكل عام عند استخدامها على مستويات غير محددة وفقاً للمبادئ ومراسلات التصنيع الجيدة.</p> <p>الهدف الأساسي من تحديد مستويات الاستخدام للحد الأقصى للمواد المضادة في مجموعات غذائية مختلفة هو التأكيد من أن تناول مادة مضادة من جميع استخدامها لا يتجاوز الحد الأقصى للاستهلاك اليومي.مراسلات التصنيع الجيد (GMP) يجب استخدام جميع المواد المضادة للغذاء الخاضعة لإحكام هذا القرار في ظروف ممارسات التصنيع الجيدة، والتي تشمل ما يلي: 1- تقتصر كمية المضادة في الغذاء على التي مستوى ممكن ضروري لتحقيق التأثير المطلوب . 2- يتم تقييم كمية المادة المضادة التي تصنع مكونات من مكونات الغذاء نتيجة استخدامها في تصنيع الأغذية أو معالجتها وتعبئتها والتي لا تهدف إلى تحقيق أي تأثير مدى أو أي تأثير فني آخر في الأغذية نفسها، أي أقصى حد ممكن. يجب توفير تباين و"كافية" وسائل مناسبة للتحكم في المخاطر الكيميائية "مسميات التصنيع" وفقاً لنظرة الـ HACCP . استخدام المواد المضادة للمصرح بها وفقاً للمادة الغذائية والمتطلبات (المرتبطه بسلامة الغذاء "مواد مضافة....." 5-2-5- ينبغي في عمليات التصنيع والتجهيز استخدام أجهزة صالحة لكتشاف المواد الغريبة أو ضبطها. * يجب توفير الوسيط المناسبة للتحكم بالمخاطر الفيزيائية والكشف عنها</p> <p>المادة رقم (41) (أ) يجب تطبيق النظفة في جميع مراحل السلسلة الغذائية لمنع تلوث الغذاء بمواد خطية ، مثل المتعلقات الخاصة بالعاملين ، وخاصة أي شيء أو أشياء صلبة أو حادة ، على سبيل المثال الحلي والزجاج ونظفايا المعادن والعظم والبلاستيك ونظفايا الخشب التي يمكن أن تسبب في حدوث إصابات أو تشكل خطر الاختناق . (ب) عند القيام بعمليات التصنيع والتجهيز ، ينبغي اتباع استراتيجيات وقيمة مناسبة مثل : القيام بأعمال الصيانة والفحص الدوري للمعدات ، ويجب استخدام أجهزة الكشف والفحص التي تمت صيانتها (التثبيت منها) على نحو مناسب عند الضرورة ووجود خاص : أجهزة كشف المعادن وأجهزة الكشف بالأشعة السينية . (ج) يجب أن يتم وضع الإجراءات الواجب على العاملين إتباعها في الحالات التي تتعرض فيه الأشياء للكسر مثل : كسر الزجاج أو الحاويات البلاستيكية .</p> <p>* يجب توفير الوسيط المناسبة للتحكم بالمخاطر الفيزيائية والكشف عنها</p> <p>مادة (6) 1- يلزم مشغلي المنشآت الغذائية بتطبيق تدابير وقائية دائمة تستند إلى مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP والتي تشمل التالي :</p> <p>(أ) تحديد أي مخاطر يجب منعها أو إزالتها أو تقليلها إلى مستويات مقبولة ، (ب) تحديد نقاط التحكم الحرجة في الخطوط أو الخطوات التي تكون فيها الرقابة ضرورية لمنع أو القضاء على أي خطر أو تقليله إلى مستويات مقبولة . (ج) وضع حدود واضحة في نقاط التحكم الحرجة التي تقلل بين القبول أو عدم القبول لمنع أو إزالة أو تقليص الأخطار المحددة . (د) وضع وتطبيق إجراءات رصد فعالة في نقاط التحكم الحرجة . (هـ) وضع إجراءات تصحيحية عندما يشير الرصد إلى أن نقطة التحكم الحرجة ليست تحت السيطرة</p> <p>ويجب أن تكون جميع نقاط التحكم الحرجة مراقبة ويتم السيطرة عليها لضمان فعاليتها طبقاً لنظرة تحليل المخاطر</p> <p>الهدف الرابع : وضع نظام لرصد كل نقطة من نقاط الرقابة الحرجة، يجب إجراء القياسات أو المشاهدات على كل نقطة CCP والمربطه بالحدود الموضوعة يجب أن يكون إجراء الرصد قدر على اكتشاف فقد التحكم في نقطة - ويجب أن يوفر الرصد المعلومات لإجراء التحقيقات في وقت المناسب لتلافي تجاوز الحدود الحرجة (بحيث يتم التعديل قبل حدوث الجيوب) - ولم جد أن لم يكن الرصد بصورة مستمرة فإن عدد أو معدل مرات الرصد كافيين للتأكد من أن CCP تحت التحكم* يجب أن يتم وضع نقاط التحكم الحرجة في كافة السلسلة عليها لضمان فعاليتها طبقاً لنظرة تحليل المخاطر</p>
	<p>N</p> <p>تعمل حلة الصيانة (عدم وجود صدأ في أماكن تداول الغذاء في غير الأسطح الملامسة للغذاء - وعدم وجود أوراق ومعدات الصيانة في أماكن تداول الغذاء)</p>	
	<p>I</p> <p>توافر تدابير وقائية ووسائل مناسبة للتحكم في المخاطر الميكروبية وفقاً لنظرة HACCP</p>	<p>توافر تدابير وقائية ووسائل مناسبة للتحكم في المخاطر الميكروبية وفقاً لنظرة HACCP</p>
	<p>I</p> <p>توافر تدابير وقائية ووسائل مناسبة للتحكم في المخاطر الفيزيائية والكشف عنها، وفقاً لنظرة HACCP</p>	<p>توافر تدابير وقائية ووسائل مناسبة للتحكم في المخاطر الفيزيائية والكشف عنها، وفقاً لنظرة HACCP</p>
	<p>I</p> <p>مراقبة جميع نقاط التحكم الحرجة والسيطرة عليها لضمان فعاليتها طبقاً لنظرة الـ HACCP . و مراقبة عمليات الإنتاج وفقاً للأنظمة الموضوعة في حال عدم وجود نظام تحكم حرجة</p>	<p>مراقبة جميع نقاط التحكم الحرجة والسيطرة عليها لضمان فعاليتها طبقاً لنظرة الـ HACCP . و مراقبة عمليات الإنتاج وفقاً للأنظمة الموضوعة في حال عدم وجود نظام تحكم حرجة</p>
	<p>N</p> <p>تقل الخامات الغذائية الواردة والمنتجات الصادرة في وسائل نقل مناسبة لطبيعة المواد وتعيينها من التلوث - مع تسجيل درجة الحرارة</p>	<p>تقل الخامات الغذائية الواردة والمنتجات الصادرة في وسائل نقل مناسبة لطبيعة المواد وتعيينها من التلوث - مع تسجيل درجة الحرارة</p>
	<p>I</p> <p>استخدام وسائل مناسبة لتقليل المواد الغذائية "مواد خام أو منتج نهائي" - مع مراعاة درجات الحرارة عند التجميد وعند الاستلام أو التفرغ من الغذاء ونقل حسب الضرورة رصد تسجيل درجة حرارة الحاويات أثناء التجميد ونقل المواد الواردة والمنتجات الصادرة حسب تعليمات المصدرة ودرجة الحرارة المناسبة للمادة المتوقعة</p>	<p>استخدام وسائل مناسبة لتقليل المواد الغذائية "مواد خام أو منتج نهائي" - مع مراعاة درجات الحرارة عند التجميد وعند الاستلام أو التفرغ من الغذاء ونقل حسب الضرورة رصد تسجيل درجة حرارة الحاويات أثناء التجميد ونقل المواد الواردة والمنتجات الصادرة حسب تعليمات المصدرة ودرجة الحرارة المناسبة للمادة المتوقعة</p>
	<p>N</p> <p>التخلص من المخلفات</p>	<p>التخلص من المخلفات</p>
	<p>N</p> <p>توفر تجهيزات التخلص من النفايات خارج المنشأة (غرب مناسبة أو مساكن خاصة مناسبة) - و ذاتها والتفكير المناسب وبالطريقة الصحيحة</p>	<p>توفر تجهيزات التخلص من النفايات خارج المنشأة (غرب مناسبة أو مساكن خاصة مناسبة) - و ذاتها والتفكير المناسب وبالطريقة الصحيحة</p>
	<p>I</p> <p>التخلص من المخلفات أثناء التشغيل بطريقة آمنة ومناسبة والرصد التام عن المجموعات الغذائية في جميع مراحل الإنتاج</p>	<p>3-3-4- ينبغي أن تكون الرقابة المخصصة لجميع النفايات، والمنتجات الثانوية وغير الصالحة للأكل أو الضارة ، مما يسهل التعرف عليه، وأن تكون مصممة بشكل مناسب، وأن تكون كذلك، عند الانتهاء، مصنوعة من مواد غير مثقلة للوسائل * يجب التخلص من المخلفات أثناء التشغيل بطريقة آمنة ومناسبة والفصل التام عن المجموعات الغذائية في جميع مراحل الإنتاج مادة (16) يجب أن براعي أثناء التخلص من النفايات الاشتراطات الآتية : (أ) جمع النفايات والتخلص منها من قبل عاملين مدربين وعند الانتهاء الاحتفاظ بسجلات التخلص منها (ب) التخلص من النفايات بعيداً عن المنشأة الغذائية لمنع التلوث (ج) تعبئة حاويات النفايات والمنتجات الثانوية و المواد غير صالحة للأكل أو الخطرة بحيث يمكن التعرف عليها على نحو دقيق و أن تكون ممتدة الصنع بما يتناسب مع طبيعة لغزلات المنشأة ، وحسب مقتضى الحال ، مصنوعة من مادة غير مثقلة للوسائل (د) تحديد الحاويات المستخدمة لتخزين المواد الخطرة قبل التخلص منها ، وحسب مقتضى الحال ، يجب أن تكون قابلة للغسل لمنع التلوث المعدل أو غير المعدل للغذاء 4-2-1- ينبغي حسب مقتضى الحال ، أن يسمح بتصميم الحاويات وتنسيق المنشآت الغذائية بتطبيق المتطلبات (أ) و (ب) من الوثيقة من التلوث المتبادل للمواد الغذائية أثناء عملياتها وبنيتها. * يجب أن يكون التصميم الداخلي للمنشأة ومع التلوث المتبادل (استقلابية) صالات الإنتاج عن الخدمات والمخازن والاستلام لضمان سلامة المنتج ...) . ويكون ذلك موضح على المخطط البيوركي للمنشأة</p>
	<p>N</p> <p>مخلفات التخلص من المخلفات</p>	<p>مخلفات التخلص من المخلفات</p>
<p>مادة (31) في حال ظهور أفات بالمنشأة الغذائية يتعين اتخاذ الإجراءات الآتية : (أ) القيام بأعمال المكشحة في الفور من قبل شخص مؤهل و شركة متخصصة و اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة . (ب) مراعاة ألا تعمل العوامل الكيميائية والفيزيائية أو البيولوجية المستخدمة في المكشحة أي تهديد لسلامة الغذاء وصلاحيته (ج) تحديد سبب ظهور الأفات و اتخاذ الإجراءات التصحيحية لمنع تكرار المشكلة (د) الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بحالات ظهور الأفات و عمليات المراقبة ووسائل الإبادة المستخدمة (هـ) إيقاف تشغيل المنشأة لحين إتمام المعالجة إذا تطلب الأمر و ذلك لوجود احتمالية لتلوث الغذاء</p> <p>5- يجب وجود تعاقب مع شركة مرخص لها بمزاولة أعمال مكافحة الأفات و وجود برنامج داخلي لمكافحة الأفات - وجود عدد من شركت مرخص لها بمزاولة أعمال تنظيف خزانات المياه داخل المؤسسة الغذائية -وجود تعاقبات مع شركات متخصصة لإزالة المخلفات "خاصة بالصنارة" و وجود المصنع بمنظمة صناعية ويتم إزالة المخلفات من الحي أو الجهة الحكومية مباشرة (سابلرد)</p>	<p>N</p> <p>مخلفات التخلص من المخلفات</p>	<p>N</p> <p>مخلفات التخلص من المخلفات</p>

75	N	<p>وجود دراسة علمية لتحديد المخاطر من البيئة المحيطة بإجراءات التحكم المتخذة في حال وجود مصدر خطر "مصرف - منقطة زراعية - ملتح للسرور الصحي - منقطة صناعية ووجود التبعث دخان أو نواتج - منقطة تجمع مخلفات - ميني سكني" (الدراسة تحدد الخطر - مصدر الخطر - الإجراءات المتخذة لمنع أو تقليل التعرض للخطر).</p>		<p>مادة (6) 1 - يلتزم مشغل المنشآت الغذائية بتطبيق تدابير وقائية دائمة تستند الي مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP والتي تشمل الاتي : (أ) تحديد اي مخاطر يجب منعها او ازالها او تقليلها الي مستويات مقبولة - (ب) وضع وتنفيذ اجراءات رصد فعالة في نقاط التحكم الحرجة - (ج) وضع اجراءات يتم تنفيذها بانتظام للتحقق من تطبيق البنود الواردة اعلاه (د) وضع نماذج واعداد سجلات تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية لأليات التطبيق الفعال للمبادئ المحددة من البنود 3- ينبغي على مشغلي المنشآت الغذائية : (ب) التأكد من اي وثائق أو سجلات تصف الإجراءات بشكل دقيق ومحدثة بشكل دوري (ج) الاحتفاظ بأي وثائق وسجلات لمدة عام على الأقل من تاريخ انتهاء فترة صلاحية المنتج يجب وجود دراسة علمية لتحديد المخاطر من البيئة المحيطة وإجراءات التحكم المتخذة في حال وجود مصدر خطر "مصرف - منقطة زراعية - ملتح للسرور الصحي - منقطة صناعية ووجود التبعث دخان أو نواتج - منقطة تجمع مخلفات - ميني سكني".</p>
76	N	<p>وجود اجراء صيانة المعدات والأجهزة وسجلاتها مع وجود خطة للصيانة الوقائية وجود تعليمات لتشغيل المعدات والأجهزة المستخدمة والملامسة للغذاء</p>		<p>مادة (25) 2 يجب على مشغلي المنشآت الغذائية مراعاة ما يلي : (أ) الحفاظ على المنشآت والمعدات في حالة جيدة . (ب) اجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة للمنشأة لتسهيل القيام بالإجراءات المتعلقة بأعمال التنظيف والتطهير . (ج) اجراء أعمال الصيانة والإصلاح اللازمة بطريقة تمنع تعرض الغذاء للتلوث مثل التلوث الناشئ عن وجود شظايا معدنية ، قشور طلاء ، مخلفات المواد الكيميائية ومواد الخشب والبلاستيك والزجاج والورق المستعملة في الصيانة مادة (41) 1 (ب) عند القيام بعمليات التصنيع والتجهيز ، ينبغي اتباع استراتيجيات وقائية مناسبة عند القيام بعمليات التصنيع والتجهيز مثل أعمال الصيانة والفحص الدوري للمعدات ويجب استخدام أجهزة الكشف أو الفحص التي تمت معايرتها (التثبيت منها) على نحو مناسب عند الضرورة وبوجه خاص : أجهزة كشف المعادن وأجهزة الكشف بالأشعة السينية 1-6 - ينبغي الإبقاء على المنشآت والمعدات في حالة جيدة، وإجراء عمليات الصيانة والإصلاح اللازمة لتحقيق: (تسهيل اتخاذ جميع التدابير الصحية، أن تعمل المنشأة على النحو المقصود منها، ولا سيما في المراحل الحرجة، الجبولة دون تلوث الأغذية بالجزئيات المعدنية وقشور الطلاء والمخلفات والمواد الكيميائية - ... يجب وجود اجراء صيانة المعدات والأجهزة وسجلاتها . وجود تعليمات لتشغيل المعدات والأجهزة المستخدمة و الملامسة للغذاء</p>
77	I	<p>وجود خطة لمعايرة الأجهزة والمعدات التي تستخدم للقياس ومراقبة المنتجات أو العمليات الغذائية التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية ووجود شهادات المعايرة المعروفة تضمن أن المعدات ترصد وترقب العمليات الغذائية التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية مع وجود شهادات المعايرة</p>		<p>مادة (24) 2 يجب معايرة (التثبيت من) أدوات القياس ومتابعة درجات الحرارة بصفة دورية ومستمرة مرة واحدة سنويا على الأقل وذلك لضمان دقة رصد درجات الحرارة للعمليات التي يخضع لها الغذاء مادة (41) 1 (ب) عند القيام بعمليات التصنيع والتجهيز ، ينبغي اتباع استراتيجيات وقائية مناسبة مثل : القيام بأعمال الصيانة والفحص الدوري للمعدات ،وبوجب استخدام أجهزة الكشف أو الفحص التي تمت معايرتها (التثبيت منها) على نحو مناسب عند الضرورة وبوجه خاص : أجهزة كشف المعادن وأجهزة الكشف بالأشعة السينية ... 6 يجب وجود خطة لمعايرة الأجهزة والمعدات التي تستخدم للقياس ومراقبة المنتجات أو العمليات الغذائية التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية ووجود شهادات المعايرة المعروفة تضمن أن المعدات ترصد وترقب عملية تصنيع الأغذية بدقة واستمرارية، وتتكم في الأخطاء الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية في عملية إنتاج الأغذية 1- يعمل خطة لمعايرة جميع الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة 2- الاحتفاظ بسجلات استخدام المعدة أو أجهزة القياس والمراقبة 3- تعريف وتمييز المعدات التي تم معايرتها (بعلامة تعريف مخصصة أو علامة من المنشأة مع سجلات متبعية من المنشأة) 4- يتناول وتخزين الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة التي تم معايرتها بحد حمايتها من أي تلف، 5- بحماية الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة والتي تم معايرتها من أي تعديلات أو ضبط قد يلحق صلاحية المعايرة، 6- معايرة الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة تحت ظروف محكمة مناسبة " عند المعايرة الداخلية ووفقا لتعليمات المصنع وبواسطة أشخاص مدربين، 7- معايرة الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة بواسطة جهات معتمدة من المجلس الوطني للاعتماد، 8- الاحتفاظ بشهادات وسجلات المعايرة، 9- بوضع إجراءات تصحيحية عند خروج الأجهزة المستخدمة في القياس والمراقبة عن المعايرة، والاحتفاظ بسجلات الإجراءات التصحيحية. معدات غير مطلوب معايرتها "الممثل والقياس" مطلوب فقط سعة القلوب، ومعدات الحفن بنظام التدفئة.</p>
78	I	<p>اجراء مراجعة داخلية وفقا لمتطلبات الهيئة وقائمة الفحص على الأقل مرتان بالعام - والاحتفاظ بنماذج الإجراءات التصحيحية الخاصة بأموريات الهيئة - مع وضع خطة للإجراءات التصحيحية لملاحظات الهيئة أو الملاحظات أثناء المراجعة الداخلية بواسطة المصنع</p>		<p>6 يجب ان تتعاون المنشآت الغذائية للتوافق مع متطلبات سلامة الغذاء الخاصة بالهيئة عن طريق : 1- اجراء مراجعة داخلية وفقا لمتطلبات الهيئة وقائمة الفحص على الأقل مرتان بالعام ، 2 - الاحتفاظ بنماذج الإجراءات التصحيحية الخاصة بأموريات الهيئة ، 3- مع وضع خطة للإجراءات التصحيحية لملاحظات الهيئة أو الملاحظات أثناء المراجعة الداخلية بواسطة المصنع</p>