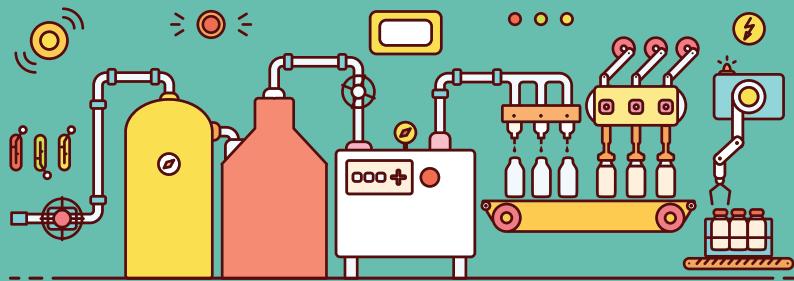


الأكاديمية العربية الدولية



الأكاديمية العربية الدولية
Arab International Academy

الأكاديمية العربية الدولية المقررات الجامعية



الدليل الشامل للتفتيش على مصانع الأغذية والمستودعات ومرافق التوزيع

قطاع العمليات
الإدارة التنفيذية لدعم التفتيش



الدليل الشامل للتفتيش على مصانع الأغذية والمستودعات ومرافق التوزيع

**الإصدار: 0.1
تاريخ: 1441/02/28 هـ**

المقدمة

يهدف هذا الدليل لمعرفة وتوسيع عمليات التفتيش من قبل مفتشين قطاع العمليات عبر الزيارات التفتيشية ووصف وتوثيق الخطوات والاشتراطات والقواعد اللازمة للتفتيش على المنشآت والمخالفات والتتأكد من تطبيق القوانين والتشريعات المنظمة بالمملكة العربية السعودية وعدم انتهاكها بما يضمن تحقيق السلامة الغذائية.

◆ الأهداف العامة:

تتمثل الأهداف العامة للتفتيش على المنشآت بما يلي:

- ◆ توضيح عمليات التفتيش وإجراءاتها بالاستناد إلى سياسات وسلوكيات وحقوق وواجبات واضحة ومحددة لكل من المفتش والمنشأة مما يضمن أن عمليات التفتيش تجري وفق نمط وأسلوب مهني مناسب.
- ◆ إيضاح لاصحاب المنشآت بالمعلومات والإرشادات التي تمكّنهـم من اتباع السبل والآليات لتطبيق نظام الغذاء ولائحتـة التنفيذية لدعم وتعزيـز التعاون بين كل من الهيئة العامة للغذاء والدواء وأصحاب المنشآت.
- ◆ رفع مستوى الوعي العام حول أهمية تطبيق نظام الغذاء ولائحتـة التنفيذية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

◆ مجال الدليل:

- ◆ جميع المصانع الغذائية والمستودعات ومراكز التوزيع.

◆ التعريف:

تدل المصطلحات الآتية أينما وردت في الدليل على المعاني الموضحة أعلاها: بالإضافة للتعريف الوارد في نظام الغذاء يكون لكلمات والعبارات التالية المعنى الموضح قرین كل منها ما لم يقتضي سياق النص معنى آخر:

◇ الجهات المختصة:

هي الجهات الحكومية ذات العلاقة بسلامة الأغذية بشكل مباشر أو غير مباشر والمعنية بتطبيق أحكام النظام ولائحته.

◇ البلاغ (أو الإخطار):

معلومات محددة يتم تبادلها بين نقاط الاتصال في النظام حول الغذاء غير المأمون والذي قد يشكل ضرراً مباشراً أو غير مباشراً على صحة الإنسان.

◇ مسؤول المنشأة الغذائية:

الشخص المرخص له أو المفوض نظاماً من المرخص له والمسؤول عن الالتزام بتنفيذ أحكام النظام والقرارات الصادرة بموجبه في المنشأة التي تقع تحت مسؤوليته.

◇ الممارسات التشغيلية الجيدة:

الإجراءات والاحتياطات الصادرة من الجهات الحكومية أو الدولية الواجب اتباعها في تداول الغذاء خلال السلسلة الغذائية لضمان سلامة وجودة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد وممارسات الزراعة الجيدة وغيرها.

◇ المتطلبات:

المعايير والشروط المطلوبة من قبل الجهات المختصة ذات الصلة بتداول الأغذية وتشمل حماية الصحة العامة وحماية المستهلكين.

◊ المطابقة:

هي تحقيق الامتثال للمطالبات النظامية واللوائح الفنية والمواصفات الإلزامية.

◊ التحقق من المطابقة:

إثبات أن المنتج أو الخدمة أو العملية أو النظام أو الجهة أو الشخص مستوفياً للمطالبات الازمة لكل منها بموجب التشريعات واللوائح الفنية النافذة.

◊ شهادة صحية للغذاء:

وثيقة (ورقية أو إلكترونية) صادرة عن الجهة المختصة في بلد المنشأ أو بلد التصدير، والتي تبين سلامة وملائمة الغذاء بحسب مطالبات اللوائح الفنية الخليجية الخاصة به، وقد تتضمن رقم تسجيل منشأة الغذاء، أو وفقاً لأي تدابير بديلة متكافئة معتمدة.

◊ الحجز:

إجراء تتخذه الهيئة لحجز أي إرسالية لاغذية مستوردة أو أغذية محلية أو جزء منها في حالة الشك بأن الغذاء غير مطابق للمطالبات التي تفرضها الجهة المختصة.

◊ التلوث الخلطي:

انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق اليدين والأسطح الملمسة للغذاء والمعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.

◊ المراقبة:

تنفيذ عمليات تفتيش وقياس بشكٍل منظم ومحاط بطريقة تمنح نظرة شاملة عن درجة تطبيق أنظمة الغذاء في المنشآت الغذائية.

◇ **الغذاء الضار بالصحة:**

الغذاء الذي يحتوي على مخاطر في أصله أو احتللت به خلال أي من مراحل تداوله بحيث يجعله غير مطابق للتشریعات واللوائح الفنية المعمول بها في الدولة، ويؤثر سلباً على صحة المستهلك.

◇ **الغذاء غير الآمن:**

هو الغذاء غير الصالح للاستهلاك الآدمي لأنه قد يسبب ضرراً على صحة المستهلك. ويعتبر الغذاء غير آمن في حالة كونه فاسد أو يحتوي على مواد ضارة وغير مناسب للاستهلاك.

◇ **غذاء غير صالح للاستهلاك الآدمي:**

هو الغذاء غير الملائم وغير المقبول للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منه، بسبب التلف أو التلوث بمواد غريبة أو تغييرات غير مقصودة طرأت على الغذاء في خصائصه الظاهرية أو الحسية.

◇ **الخش:**

كل تغيير في السلعة الغذائية ذاتها إما بنزع عنصر منها أو إضافة عنصر إليها أو خلطها أو مزجها بغيرها أو بأية طريقة أخرى على نحو يغير من طبيعتها، أو يخالف بيانات بطاقتها الغذائية.

◇ **أغذية الاستعمالات الخاصة:**

أي غذاء يعد ويقدم لتلبية متطلبات حمية خاصة ناتجة عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرضية أو اضطرابات معينة، وتحتفل مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادي ذات الطبيعة المشابهة ويدخل ضمنها أغذية الرضع وصغار الأطفال.

◇ أغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة:

منتجات يتم تجهيزها أو تركيبها لتفي باحتياجات تغذوية معينة ناشئة عن ظروف فизيائية أو فيسيولوجية محددة و/أو أمراض واضطرابات خاصة وتحتلت في تركيبها بوضوح عن مثيلاتها من المنتجات العادي إن وجدت.

◇ أغذية ذات استخدامات طبية خاصة:

مجموعة من الأغذية للاستعمالات التغذوية الخاصة، صنعت خصيصاً للاستعمال الغذائي للمرضى والتي تُستعمل تحت الإشراف الطبي فقط. وهي معدة للتغذية الكلية أو الجزئية للمرضى الذين يعانون من قدرة محددة أو معدومة على تناول وهضم وامتصاص أو تأييض المواد الغذائية العادي أو عنصر معين من مكوناتها، أو الذين لهم احتياجات لعناصر غذائية خاصة مقررة طبياً والتي لا يمكن استيفاؤها بتعديل الغذاء العادي أو الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة أو بكليهما.

◇ برامج التدريب الرسمية:

برامج التدريب والتصريح الخاصة بسلامة الغذاء المعتمدة رسمياً لدى الجهة المختصة.

◇ مشروبات الطاقة:

مشروبات غازية أو غير غازية تحضر أساساً من الماء، مواد كربوهيدراتية طبيعية، كافيين، وبعض العناصر الأخرى مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية والأحماض الأمينية والمواد المضافة المسماة بها ويجوز إضافة عصائر أو لب فاكهة طبيعية ومستخلصات نباتية.

❖ **وسائل النقل:**

الشاحنات والحاويات والصهاريج والسيارات أيًا كان نوعها أو حجمها التي تستخدم في نقل المواد الغذائية سواء كانت مبردة أو مجمدة أو عند درجة حرارة الغرفة العاديّة.

❖ **إعادة التصدير:**

تصدير الأغذية المستوردة في نفس الحالة التي سبق استيرادها فيها، من منطقة التداول الحر أو أماكن التجهيز الداخلي أو المناطق الصناعية الحرّة، مباشرة إلى بقية العالم ومن المستودعات الجمركية أو المناطق التجارية الحرّة، إلى بقية العالم.

❖ **الأغذية الحلال:**

الأغذية المسموح بها طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وتستوفى المتطلبات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية.

❖ **شهادة الحلال:**

وثيقة تصدرها الهيئة الإسلامية المختصة التي تكون معتمدة من قبل المملكة في بلد المنشأ أو بلد التصدير والتي تبين أن اللحوم ومنتجاتها قد تم إعدادها وإنتاجها بما يتطابق مع متطلبات الشريعة الإسلامية، وأن المنتجات أو مكوناتها حلال وأنتجت حسب متطلبات الشريعة الإسلامية، وأن جميع ظروف ومواد وأدوات الإعداد تتوافق مع متطلبات الشريعة الإسلامية والاشتراطات المطلوبة الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية.

❖ **الإرسالية:**

كمية من المنتجات الغذائية المشمولة في شهادات رسمية واحدة.

◊ الدفعـة (التشغـيلة) رقم الدفعـة :

كمـية مـحددة من الأـغذـية أـنـجـت أـسـاسـاً تـحـت نفس الـظـرـوف.

◊ رـمز تـشـغـيلـة الإـنـتـاج:

رـمز لـلـكـمـيـة مـن المـادـة الغـذـائـيـة التـي تم إـنـتـاجـها أـسـاسـاً تـحـت نفس الـظـرـوف خـلـال فـتـرة زـمـنـيـة مـحدـدـة وـتـكـون عـادـة مـن خـطـ أو وـحدـة إـنـتـاج مـعـيـنة.

◊ مـسـتـوـدـع الأـغـذـيـة:

هـو مـبـنـى أو جـزـء مـنـه مـخـصـص لـتـخـزـين وـحـفـظ المـوـاد الغـذـائـيـة مـدـة مـحدـدـة لـحـين عـرـضـها.

◊ مـرـكـز تـوزـيع الأـغـذـيـة:

المـنـشـآـت الغـذـائـيـة المـسـتـقلـة بـذـاتـها وـالـتـي تـتـبع لـمـصـانـع محلـيـة وـيـتم تـخـزـين منـتجـات الأـغـذـيـة وـالـمـيـاه المـعـبـئـة المـنـتـجـة محـلـيـاً بـهـا لـمـدـة مـحدـدـة لـحـين تـسـويـقـها.

◊ الأـذـن بـالـفـسـح:

الـسـماـح بـدـخـول المـوـاد الغـذـائـيـة لـلـمـلـكـة بـعـد الكـشـف عـلـيـها وـالـتـأـكـد مـن استـيـفاءـها لـلـاشـتـراـطـات المـقـرـرـة بـهـذه الـلـائـحة.

◊ التـلـوـث المـيـكـرـوـبـيـوـلـوـجـي:

التـلـوـث بـالـأـحـيـاء الدـقـيقـة أو السـمـوم التـي تـنـتـجـها الـأـحـيـاء الدـقـيقـة عـلـى سـطـح الغـذـاء أو بـداـخـله أـثـنـاء إـنـتـاجـهـا أو تـصـنيـعـهـا أو حـفـظـهـا أو تـحـضـيرـهـا أو معـاـلـتـهـا أو تـعـبـئـتـهـا أو تـغـليـفـهـا أو نـقـلـهـا أو الـاحـفـاظـبـهـ.

◊ تـشـعـيعـ الغـذـاء:

تـعـرـيـضـ الغـذـاء لـجـرـعـة كـافـيـة مـنـ الأـشـعـة بـغـرـضـ القـضـاء عـلـىـ الـمـلـوـثـاتـ الـمـيـكـرـوـبـيـةـ بـهـاـ وـذـلـكـ وـفقـاـ لـلـمـتـطلـبـاتـ الـتـقـنـيـةـ وـبـطـرـيـقـةـ مـنـاسـبـةـ.

◇ مكملات الغذاء:

المواد والمركبات التي تكمّل القيمة الغذائية للغذاء والتي تكون مصادرها طبيعية أو كيميائية، وتكون ذات تأثير عضوي مغذي سواء كانت وحدها أو مدموجة مع بعضها، وتسوق على هيئة جرعات محددة مثل الكبسولات والأقراص والحبوب الطبية وأشكال أخرى مشابهة مثل المساحيق وعبوات الأدوية السائلة والقطرات الطبية وغيرها من السوائل والمساحيق ويتم تناولها بجرعات محددة.

◇ الظروف غير الصحية:

الحالات والوسائل والأوضاع التي يمكن أن تؤدي إلى تعرض أو تلوث الأغذية بالملوثات الفيزيائية أو الكيميائية أو الحيوية مما يجعل الأغذية ضارة بصحة الإنسان أو خطيرة عليها أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

◇ الغذاء المستحدث:

هو الغذاء ومكوناته التي تتطبق عليها أي من الشروط التالية:-

1. أن يحتوي على تركيب جزيئي جديد أو محور.
2. أن تحتوي على جراثيم أو فطر أو طحالب أو أن يكون مستخرجةً من أي منها.
3. أن تحتوي على مواد نباتية أو أن يكون مستخرجةً منها، بالإضافة إلى الأغذية المستخرجة من الحيوانات باستثناء الغذاء ومكوناته التي يتم الحصول عليها بطرق الإنتاج والتربية التقليدية والتي تعد آمنة للاستهلاك.
4. أن يتم الحصول عليها بطرق لم تستخدم من قبل والتي تسبب تغييرات كبيرة في المكونات والتركيب مما يؤثر على قيمتها الغذائية أو إمكانية استقلابها أو وجود مستوى غير مناسب من المواد كغذاء للإنسان.

◇ مذكرة تفاهم:

وثيقة رسمية تتضمن اتفاقاً بين الهيئة وجهات حكومية خارجية أو خاصة محلية أو دولية وهي تعد ايداناً ببدء العمل أكثر منها إلتزاماً قانونياً.

◇ اتفاقيات اعتراف متبادلة:

اتفاق بين الهيئة وجهات حكومية خارجية لاعتراف بتكافؤ الإجراءات المتعلقة بمراقبة الغذاء لدى الجانبين والخاصة بإجراءات محددة.

◇ نقطة الاتصال:

شخص أو من ينوب عنه يمثل الجهة الحكومية أو الخاصة المعنية بسلامة الغذاء يتم تحديدهما من قبل تلك الجهة، لتسهيل وتسريع التواصل بين الهيئة والجهة.

◇ نظام الإنذار السريع للغذاء:

هو نظام لجمع المعلومات ذات العلاقة بسلامة الغذاء، وتحليلها وتبادلها مع الجهات المختصة داخل الهيئة وخارجها بغرض اتخاذ الإجراءات المناسبة للحفاظ على صحة وسلامة المستهلك.

◇ عملية التفتيش:

إجراء رقابي للتحقق من التزام المنشآت بالأنظمة واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة وسحب عينات عند الاشتباه.

◇ المفتش (مأمور الضبط الجنائي):

هو الشخص المؤهل تأهيلاً مناسباً وفقاً لطبيعة المهمة المكلف بها ضمن أعمال الرقابة الموكلة للهيئة نظاماً، ويكون له مسمى مفتش مأمور ضبط جنائي، بحسب الإدارة التابع لها.

◇ **البلاغ:**

هي معلومات مفتوحة يتم تبادلها بين أعضاء النظام حول غذاء أو سطح ملامس للغذاء أو علف قد يشكل ضرراً مباشراً أو غير مباشر على صحة الإنسان أو الحيوان.

◇ **المنشأة:**

هي المصانع الغذائية وما يحتويه من المرافق المعدة لتصنيع والتجهيز والتخزين والتحليل والنقل للمنتجات الخاضعة لرقابة الهيئة.

◇ **جميع المنشآت التي تزاول نشاط:**

– إنتاج وتصنيع المواد الغذائية (مصنع).

– تخزين وتوزيع المواد الغذائية (مستودع ومركز توزيع أغذية).

◇ **ترخيص مزاولة نشاط للمنشأة:**

هو الترخيص الذي تصدره الجهة المختصة لإقامة مصنع للأغذية بعد الاطلاع على التصاميم الفنية والهندسية، وإقرار طرق التصنيع والتعبئة.

◇ **الجز:**

إجراء تتخذها الهيئة وفق محضر مكتوب لمنع التصرف بالمنتجات أو الأدوات (مستوردة أو منتج محلياً) أو جزء منها في حالة الاشتباه او ضبطها في حالة عدم مطابقتها للمواصفات القياسية والأنظمة المعمول بها في الهيئة.

◇ **المنتج:**

أي منتج غذائي.

◇ **إتلاف المنتج:**

التخلص من المنتج بحيث يصبح غير قابل للاستهلاك بأي شكل من الأشكال، ويتم ذلك عن طريق التنسيق مع الجهات ذات العلاقة مثل وزارة الشئون البلدية والقروية أو شركات متخصصة للإتلاف مع تحمل المنشأة لتكاليف الإتلاف.

◇ **المخالفة:**

هو كل تجاوز متعمد أو غير متعمد لأي مواصفة من المواصفات القياسية المعتمدة أو الأنظمة واللوائح المعمول بها في الهيئة.

◇ **المعاينة:**

الشخص ومبشرة الفحص للتحقق من مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والاشتراطات المقررة من الهيئة.

◇ **الظروف غير الآمنة للمنتج:**

الحالات والوسائل والأوضاع التي يمكن أن تؤدي إلى تعرض المنتج لعوامل كيميائية أو فيزيائية أو حيوية تودي إلى تلوثه أو تلفه مما يجعل المنتج ضار بصحة الإنسان أو الحيوان أو خطر عليهما.

◇ **سحب العينة:**

هو المقدار الذي تحدده المواصفة (حسب نوع المنتج) والذي يؤخذ بطريقة بحيث تمثل جميع العينات المطلوب فحصها وتكون كافية لأغراض الاختبار والتحليل والفحص (الظاهري والمخبري).

◇ **التقرير (تقرير الزيارة التفتيشية):**

هو مستند يتضمن مجموعة من الحقائق والبيانات والأدلة واللاحظات التي يتم توثيقها خلال الزيارة التفتيشية وتعد مرجع لدى الهيئة.

◇ **محضر ضبط مخالفة / تعهد خطبي:**

هو نموذج يستخدم للتعهد على المنشأة المخالفة ويشمل هذا النموذج على اسم الشخص المتعهد، المخالفات المدونة على المنشأة والمدة الممنوعة من قبل الهيئة للتلافي هذا المخالفات.

◇ **محضر استدعاء:**

هو نموذج يستخدم عند طلب صاحب المنشأة أو من ينوب عنه لمراجعة الهيئة
ويشمل هذا النموذج على اسم الشخص المستدعى، فرع الإدارة المطلوب
مراجعةها والغرض منه، يوم و تاريخ و وقت الحضور والمستندات المطلوب
اصطحابها عند الحضور.

◇ **محضر ضبط وحجز:**

هو نموذج لضبط وحجز المنتجات أو الأدوات المشتبه بها أو تبيين عدم
مطابقتها لحين التأكد من سلامتها ويشمل هذا النموذج على اسم المنشأة
واسم المنتج، رقم التشغيلة، الحجم، الكمية المحجوزة، تاريخ الإنتاج، تاريخ
الانتهاء والغرض من الحجز متضمن المحضر والتوكيل بعدم التصرف من
صاحب الصلاحية في المنشأة.

◇ **محضر فك حجز:**

هو نموذج يستخدم لفك الحجز والتصريف بالمنتجات التي تم ضبطها وحجزها
بعد التأكد من سلامتها ويحتوي هذا النموذج على رقم محضر الحجز وتاريخه،
اسم المنشأة، اسم المنتج، رقم التشغيلة، الحجم، الكمية المحجوزة، تاريخ
الإنتاج، تاريخ الانتهاء وسبب فك الحجز.

◇ **محضر إتلاف:**

هو نموذج يستخدم من قبل المفتشين (مأموري الضبط الجنائي/ القضائي)
عند إتلاف منتجات ويحتوي هذا النموذج على اسم المنشأة، اسم المنتج، رقم
التشغيل، الحجم، الكمية المختلفة، تاريخ الإنتاج، تاريخ الانتهاء ومبررات الإتلاف.

◇ محضر إغلاق أو إيقاف خط إنتاج منشأة:

هو نموذج يستخدم عند إغلاق منشأة أو إيقاف أحد خطوط الإنتاج ويشتمل هذا النموذج على اسم المنشأة ونوع و تاريخ و وقت إغلاق المنشأة أو يوم و تاريخ و وقت إيقاف خط الإنتاج ومبررات الإيقاف متضمن المحضر التوقيع بالزمام بالإغلاق من صاحب الصلاحية في المنشأة.

◇ محضر فتح منشأة مغلقة أو السماح بتشغيل خط إنتاج:

نموذج يستخدم عند السماح لإعادة فتح منشأة أو السماح بإعادة تشغيل خط الإنتاج ويشتمل على اسم المنشأة ونوع و تاريخ و رقم محضر إغلاق المنشأة أو إيقاف خط إنتاج المنشأة ونوع و تاريخ و وقت إعادة فتح المنشأة أو السماح بإعادة تشغيل خط الإنتاج.

◇ استماراة تطبيق عقوبة:

- نموذج يستخدم في حال فرض غرامة على مستودع أو مركز توزيع أغذية:
- ◆ في حال وجود غرامة أقل من 20 ألف ريال يتم مراجعة استماراة تطبيق العقوبة بعد ذلك تحال إلى مدير الإدارة للاعتماد وبعد ذلك القرار النهائي من مدير الفرع.
 - ◆ في حال وجود غرامة أكثر من 20 ألف ريال تحال إلى الإدارة التنفيذية للمطابقة وإنفاذ الأنظمة.

◇ محضر سمع أقوال:

إجراء يتم مع المخالفين يهدف إلى معرفة أسباب المخالفة والمتسبب الحقيقي بوقوعها، وقد يتم مع أكثر من شخص لمعرفة المسؤول نظاماً عن المخالفة ويعد أحد أدلة الاستدلال التي يقوم بها مأمور الضبط الجنائي.

◇ المنتج المسجل:

هو كل منتج سجل بالأنظمة الإلكترونية للهيئة او تم التحقق من مطابقته لمتطلبات الهيئة أو حصل على رخصة إذن بالتسويق.

◇ تفتيش المنشأة:

هي عملية منهجية موثقة من خلال زيارات ميدانية يقوم بها مفتشين الهيئة للتأكد من التزام المنشأة لمتطلبات وشروط مزاولة النشاط.

◇ البطاقة التعريفية للمنتج:

البيانات والمعلومات المطبوعة أو المضورة على المنتج وتشتمل جميع البيانات المطلوبة حسب المواصفات المحددة له.

أنواع التفتيش:

أولاً : التفتيش الدوري

وهو عبارة عن الزيارات المجدولة بناء على آلية تقييم المخاطر المتبعة او لتحديث المعلومات وتقييم وضع التزام المنشأة أو الخطة السنوية المعتمدة للمصانع ومستودعات ومرافق توزيع الأغذية اعتماداً على النماذج التالية:

- (نموذج التقرير الدوري للتفتيش المنشأة الغذائية رقم 1).
- (نموذج التفتيش الدوري على مستودعات ومرافق توزيع الأغذية رقم 4).
- (نموذج تقييم درجة الخطورة لمستودعات ومرافق توزيع الأغذية رقم 5).

◇ ثانياً : التفتيش النوعي.

وهو تفتيش يتم القيام به لتحقيق من أهداف محددة.
• استجابة للشكوى التي يتقدم بها المس تهلكين حيث يتم التفتيش على موضوع الشكوى فقط.

• متابعة الإجراءات التصحيحية التي تقوب بها المنشآت على الملاحظات والمخالفات التي تم وضعها من قبل المفتش.

- (نموذج التفتيش لغرض الترخيص / تقصي / مصانع الأغذية رقم 2).
- (نموذج تقرير التفتيش على مستودعات ومراكز توزيع الأغذية رقم 4).
- (نموذج self- audit للتدقيق الداخلي للمنشأة رقم 3).

ثالثاً: التفتيش لغرض الترخيص للمصانع الجديدة:

◆ آلية ترخيص المصانع حسب درجة الخطورة:

بعد التسجيل في النظام الإلكتروني لتسجيل وترخيص المنشآت الغذائية تتم مراجعة الطلب والاطلاع على الأنشطة المذكورة في الترخيص الصناعي والتي من خلالها يتم تحديد درجة خطورة المصنع حسب الدليل الوطني للأنشطة الاقتصادية "الايزيك" ودرجة خطورة كل نشاط والتي تم تحديدها من قبل الهيئة "للاطلاع على الأنشطة التي تقع ضمن اختصاص الهيئة ودرجة خطورتها يرجى الضغط على الرابط التالي:

<https://www.sfda.gov.sa/ar/oper/RegistrationAndLicencing/Documents/EconomicActivitiesSFDA.pdf>

◆ أولاً/ المنشآت ذات الأنشطة منخفضة الخطورة:

يتم إصدار ترخيص مزاولة النشاط لمصانع الأغذية منخفضة الخطورة مباشرة بعد اكتمال التسجيل في النظام الإلكتروني وتسديد المقابل المالي على أن تتم عملية التفتيش لاحقاً للتأكد من تطبيق المصنع لاشتراطات الفنية وسحب العينات لعمل التحاليل المخبرية.

◆ ثانياً/ المصانع متوسطة وعالية الخطورة:

- يتم إحالة طلبات ترخيص مزاولة النشاط لمصانع الأغذية والمياه متوسطة وعالية الخطورة إلى التفتيش للتأكد من تطبيق المنشأة لاشتراطات الفنية.

يجب على المصنع القيام بإجراء التحليل المخبري في أحد المختبرات الخاصة المعتمدة لدى الهيئة والحصول على نتائج الاختبارات قبل القيام بالزيارة التفتيشية. يمكن الحصول على قائمة المختبرات الخاصة المعتمدة عبر الرابط التالي:

https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_regulations/Pages/Licensed_Private_Food_Laboratories.aspx

- يقوم المصنع بتزويد فريق التفتيش بصورة من نتائج التحاليل المخبرية للمنتجات التي يقوم بإنتاجها في المصنع.
- يقوم المصنع بتنشيط خبطوط الإنتاج) لغرض التحليل المخبري فقط) وتحليل 80% من المنتجات التي تصنع داخل المصنع وقت الزيارة.
- يحق للمفتش سحب عينات وإرسالها لمختبرات الهيئة وفي حال أظهرت نتائج التحليل المخبري أن المنشأة غير مطابقة يتم اتخاذ الاجراءات اللازمة.

خطوات التفتيش:

وتشمل كل إجراءات العمل الخاصة بالتفتيش وأنواعها ومتابعة تنفيذ الخطط التصحيحية للمنشآت المخالفة.

◇ تفتيش المنشأة الأغذية:

أولاً: مرحلة التخطيط:

تبدأ العملية التفتيشية إما:

- عند طلب الزيارة التفتيشية من الجهة الطالبة لزيارة.
- بناء على خطة التفتيش السنوية
- بناء على موعد الزيارة المحدد بناء على تقييم المخاطر

أ. التحقق من معلومات الرخصة وجمع المعلومات الأولية:

عندما يستلم فريق التفتيش التوجيه بالتفتيش على منشأة يقوم أعضاء الفريق بالتنسيق فيما بينهم لجمع المعلومات الازمة عن المنشأة حسب البيانات المتاحة لكل قسم ويتم تجهيز الأدوات الازمة لعملية التفتيش وتحضير النماذج التفتيشية.

ب. مراجعة المستندات:

يقوم المفتش بمراجعة مستندات المنشأة وتحديد المستندات والمعلومات الناقصة لغرض الاستيفاء ومراجعة التقارير ونتائج الزيارات السابقة ان وجدت.

ج. تحديد نوع الزيارة

يتم تحديد نوعية ونطاق الزيارة التفتيشية المطلوبة ويقوم قائد الفريق بالاجتماع مع الأعضاء لمناقشة خطة التفتيش وتوزيع المهام عليهم.

د. تحديد تاريخ وموعد الزيارة:

♦ يتم تحديد موعد الزيارة، ويتم التنسيق مع المنشأة لإشعارها (في حال كانت الزيارة معلنة).

♦ في حال كانت الزيارة غير معلنة، يتم اختيار التاريخ والموعد المناسب دون إخطار المنشأة.

ثانياً: مرحلة الزيارة الميدانية:

أ. الاجتماع الأولي أو الافتتاحي مع مدير المنشأة أو مدير الجودة أو الإنتاج:

♦ يلتزم الفريق بالوصول بالموعد المحدد والاجتماع مع أصحاب الصلاحية في المنشأة للتعريف بالهدف من الزيارة.

♦ يقوم قائد الفريق بتقديم الفريق والهدف من الزيارة والتأكيد على نوع التفتيش.

- ♦ تقوم المنشأة بعرض مختصر عن المنشأة يوضح التالي: نشاط المنشأة، ومنتجاتها، مصدر المواد الأولية، مصدر المياه، معالجة المجرى والنظام المتبعد في التخلص من مخلفات المنشأة وطرق تعقيم المنتجات وأنظمة الجودة وغيرها.
- ♦ يطلع الفريق على مخطط كامل للمنشأة قبل عملية التفتيش لرسم خطة سريعة لخط سير التفتيش.
- ♦ مراجعة المستندات والوثائق واجراءات العمل في حالة التفتيش لغرض الترخيص/تصدير وغيرها
- ♦ يقوم الفريق بطلب الاطلاع على المستندات الازمة.
- ♦ يقوم الفريق بمراجعة المستندات والتأكد ما إذا كانت متوافقة مع نشاط المنشأة ومتطلبات الهيئة وأدلةها الإرشادية.
- ♦ يقوم الفريق بالتأكد ما إذا كانت الإجراءات المذكورة مطبقة من قبل المنشأة بشكل فعال.
- ♦ يتم التأكد من تطبيق الاشتراطات الواجب اتباعها في مصانع والعاملين بها من خلال تدقيق المستندات التالية (وفقاً للنماذج المعتمدة).

بـ. تدقيق السجلات التالية:

- ♦ سجل تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية - التنظيف الدوري - التنظيف اليومي.
- ♦ ملف المنظفات والمعقمات الكيميائية.
- ♦ نتائج تحاليل المياه - ومعالجة المجرى.
- ♦ الشهادات الصحية للعاملين أو الكشف الطبي.
- ♦ برنامج مكافحة القوارض الحشرات.

- برنامج المراقبة الكيميائية وبرنامج التحكم الميكروبي وتشمل تقارير تحاليل المختبر للنظافة الشخصية وبيئة المنشأة والمنتجات الأولية والمنتجات النهائية.
- الفحص والتحليل المخبري.
- سجلات برنامج التتبع وبرنامج الاستعادة/السحب
- سجلات نظام تحليل مخاطر نقطة المراقبة الحرجية (HACCP) أو أي نظام اخر مطبق.
- الاطلاع على نظام سلامة الغذاء المتبوع في المنشأة وسجلات الإجراءات التصحيحية (Corrective actions)
- برنامج تتبع للمواد الخام الأولية قبل استلامه وقبل دخولة مرحلة التصنيع.
- برنامج المعايرة.
- برامج التدريب والتعليم مع تدوين كافة الملاحظات ليتم تضمينها في التقرير.

ج. التفتيش:

- يتولى فرق التفتيش القيام بتفتيش على المنشأة ويشمل الموقع، المنطقة المحيطة، تصميم المبني من الداخل والخارج، وكافة مراافق المنشأة بحيث يشمل جميع مراحل الإنتاج المختلفة وتشمل كامل المنشأة من استقبال المنتجات الأولية إلى منطقة التحميل المنتج النهائي وتشمل جميع العمليات وخطط والإنتاج للاطلاع على الاشتراطات الواجب اتباعها في مصانع والعاملين بها مروراً بالمستودعات والثلاجات ومحطات تحلية المياه ومعالجة المجاري والمختبرات وجميع مراافق المنشأة. ومقابلة العاملين للتأكد من تطبيق الاشتراطات والمواصفات.

- الاطلاع على نقاط التحكم الحرجة (HACCP). في حالة تطبيقه من قبل المنشآت

• تدوين جميع المخالفات التي يتم رصدها خلال الزيارة بشكل مفصل مع تحديد موقعها والتقط الصور لها إذا لزم الأمر كإثبات حالة إذا لزم الأمر.

- في حال الاشتباه بالمنتجات (مثل مخالفات تتعلق بسلامة المنتج أو مخالفة البطاقة التعريفية للمنتج أو استخدام مواد مجهرولة المصدر) يتم ضبط وحجز هذه المنتجات وأخذ إقرار على المسئول بعدم التصرف بها لحين الانتهاء من الإجراءات النظامية وإشعاره بذلك ويتم ذلك باستخدام النماذج المعتمدة بهذا الشأن.

د. سحب العينات للفحص والتحليل بغرض التأكد من مطابقة المنتج للمواصفات القياسية ولمتطلبات واشتراطات الهيئة، ويتم ذلك باستخدام نموذج (محضر سحب عينة/عينات) المعتمدة بهذا الشأن لأغراض:

- متابعة جودة منتج قبل وبعد التسويق.
- الاشتباه في غش المنتج.
- ورود شكوى على منتج.
- منح شهادة صلاحية لتصدير المنتج.
- ترخيص مزاولة نشاط للمنشأة.
- تسجيل منتج.
- الإذن بفسح منتج.
- تسجيل المخالفات

- يقوم المفتش بتسجيل جميع المخالفات التي تم رصدها بشكل مفصل في محضر ضبط المخالفة والتقرير.
- يقوم المفتش بأخذ المستندات المطلوبة المتعلقة بالمخالفة وإلهاقةها بالتقرير.
- يكون ممثلاً للمنشأة مع المفتش أثناء عملية التفتيش ورصد المخالفات.

توضيه:

- لا يتلقى صاحب العينة التي تم سحبها أي مقابل أو تعويض عن العينات المسحوبة للفحص أو التحليل، والعينات التي يمكن ارجاعها تعاد للتجربة بعد الفحص عند إمكانية ذلك وثبتت صلاحيتها.
- لا يعني اعطاء تعهد بأنه لن يتم تطبيق العقوبات على المنشأة المخالفة التوصية بإغلاق/تعليق نشاط المنشأة أو إيقاف خط الانتاج عند ضبط مخالفات تستوجب ذلك ويستمر الإغلاق لحين زوال الخطر المحتمل، أو استكمال الإجراءات التصحيحية التي تفرضها الهيئة.
- تحرير جميع المحاضر التي تتطلبها الزيارة (محضر سحب عينات، محضر استدعاء، محضر تعهد خطبي، محضر ضبط وحجز، محضر فك حجز، محضر إتلاف، محضر فتح منشأة مغلقة / السماح بتشغيل خط إنتاج، محضر إغلاق / إيقاف خط إنتاج منشأة). استماراة تطبيق عقوبة للمنشآت المخالفة أقل من 20 ألف ريال).
- في حال وجود غرامة أقل من 20 ألف ريال يتم مراجعة استماراة تطبيق العقوبة بعد ذلك تحال إلى مدير الإدارة للاعتماد وبعد ذلك القرار النهائي من مدير الفرع.

- ♦ في حال وجود غرامة أكثر من 20 ألف ريال تحال إلى الادارة التنفيذية للطابقة وإنفاذ الأنظمة.
- ♦ إعداد التقرير الفني الخاص بالزيارة ويتضمن وصف جميع ما تم خلال الزيارة بحيث يحتوي جميع المخالفات الفنية بالمنشأة والعاملين بها، وطلب صاحب المنشأة لسماع الآقوال إذا لزم الامر لمخالفته اللوائح الفنية واشتراطات الهيئة وعند الاستدعاء.
- ♦ يتولى المفتش رفع الحجز التحفظي (فك الحجز) على المنتجات المحجوزة بعد اتخاذ اللازم حيالها وصدور القرار بعدم الممانعة بتداولها وذلك بعد التأكد من سلامتها ومتلائقتها للمواصفات القياسية.
- ♦ حجز المنتجات التي تم ضبطها للاشتباه بمخالفتها.
- ♦ الإشراف على عملية إتلاف المنتجات التي تم ضبطها بموجب محضر اتلاف بعد التأكد من مخالفاتها للمواصفات القياسية المعتمدة أو عدم صلاحيتها للاستخدام، ومبشرة عملية الاتلاف.
- ♦ متابعة المنشأة المخالفة لحين التأكد من تصحيح جميع المخالفات التي تم رصدها.
- ♦ حفظ المعاملة كاملة ورقياً أو إلكترونياً بعد الانتهاء من جميع الإجراءات في ملف المنشأة.

هـ. إنتهاء التفتيش:

- يقوم فريق التفتيش بالاجتماع مع مدير المنشأة أو مدير الجودة أو الإنتاج بانتهاء التفتيش ومناقشة نتائج التفتيش وشرح الخطوات القادمة.
- وفي حال لم يتمكن الفريق من مناقشة نتائج التفتيش خلال الوقت المجدول، يتم التنسيق مع مدير المنشأة أو من ينوب عنه بشكل رسمي لتحديد موعد لإكمال التفتيش وفي حال عدم وجود وقت الزيارة يتم اخطاره لحضوره لمقر الهيئة إذا طلب الأمر.

ثالثاً: مرحلة ما بعد التفتيش:

أ. مناقشة النتائج وكتابة التقرير

- يجتمع فريق التفتيش لمناقشة نتائج الزيارة والاتفاق على ما سيتم تدوينه بالتقرير.
- كتابة التقرير الخاص بالزيارة مدونا به جميع الملاحظات والمخالفات التي تم ملاحظتها أثناء الزيارة. يجب أن يحتوي التقرير على تاريخ يوضح آخر موعد لاستجابة المنشأة للتقرير.
- يجب الحرص على توثيق وحفظ جميع المستندات الخاصة بالمنشأة والتي تمأخذها أثناء الزيارة. يقوم مدير الادارة المعنية بالاطلاع على التقرير والموافقة عليه واعتماده.

ب. إعلام المنشأة بنتائج التقرير وخطة الإجراءات التصحيحية

- إرسال الملاحظات المرصودة فقط وليس التقرير للمنشأة، بهدف الرد بخطة تصحيльية لتصحيح المخالفات المنصوص عليها بالتقرير موضعين بها الخطة الزمنية والمدة اللازمة لتصحيح كل مخالفة على حدة.

◆ بعد استلام الخطة التصحيحية الخاصة بالمنشأة، يتم دراسة الخطة والتعديل عليها إذا لزم الأمر وبعد اعتمادها يتم البدء في الإجراءات التصحيحية. (الداخلية والخارجية) يحق للمنشأة البدء في الإجراءات التصحيحية مباشرةً بعد الزيارة ولا تنتظر موافقة الهيئة.

ج. اكتمال الإجراءات التصحيحية وزيارات المتابعة:

◆ بعد انتهاء المدة الزمنية المتفق عليها للخطة التصحيحية يقوم المفتش بالتنسيق مع المنشأة لقيام بزيارة متابعة لتقدير الإجراءات التصحيحية والتأكد من عدم وجود أي مخالفات وقد تكون هذه الزيارات غير معلنة. وفي حال عدم وجود أي مخالفات يتم إيقاف ملف الزيارة.

◆ يقوم فريق التفتيش بإعداد "تقرير التفتيش النهائي" ومراجعةه واعتماده. ◆ تقوم الهيئة لاحقاً بتزويد المنشأة رسمياً عبر البريد الإلكتروني المعتمد بنسخة من "ملاحظات التفتيش" ليتم تصحيح الملاحظات من قبل المنشأة.

د. الإجراءات التصحيحية من قبل المنشأة:

◆ تقوم المنشأة بإرسال خطة لتصحيح ملاحظات التفتيش مزودة بالوثائق والصور التي تدعم ذلك عبر البريد الإلكتروني المعتمد.

◆ مراجعة الخطة التصحيحية من قبل إدارة متابعة التفتيش وفي حال ثبت أن المنشأة قامت بتصحيح ملاحظات التفتيش يتم أخذ موافقة من صاحب الصلاحية وإشعار المنشأة بذلك رسمياً عبر البريد الإلكتروني.

◆ في حال ثبت أن المنشأة لم تقم بتعديل الملاحظات أو بعضها يتم إرسال خطاب رسمي للمنشأة عبر البريد الإلكتروني يفيد بعدم تلافي الملاحظات ويطلب على المنشأة إعادة تصحيح الملاحظات وتزويد الهيئة بمسندات

تثبت ذلك ويمكن للهيئة أن توقف تصنيع منتجات هذه المنشأة لحين تعديل جميع الملاحظات.

- في حالة إغلاق أويقاف خط الإنتاج إشعار المنشأة بعدم السماح بتشغيل المنشأة إلا بعد تقديم خطة لتصحيح الملاحظات مزودة بالوثائق والصور التي تدعم ذلك عبر البريد الإلكتروني المعتمد.
- يحق للهيئة إيقاف أو عدم السماح بشكل مؤقت لأي منشأة غذائية إذا لم تلتزم باللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة واشتراطات التصدير لدى الهيئة.

التفتيش على مستودعات ومراكز توزيع الأغذية

اولاً: مرحلة التخطيط:

- تببدأ العملية التفتيشية إما:
- عند طلب الزيارة التفتيشية من الجهة الطالبة للزيارة.
 - بناء على خطة التفتيش السنوية.
 - بناء على موعد الزيارة المحدد بناء على تقييم المخاطر.
 - مراجعة واعتماد طلب الزيارة من المسؤول.
 - جدولة الزيارة مع المسؤول. (يتم إخبار المنشأة بتاريخ ووقت الزيارة في حال كانت الزيارة معلنة).
 - تعيين مراجع للوثائق المتعلقة بالمنشأة إذا لزم الأمر.
 - تعيين المفتش/ فريق التفتيش.

- يقوم فريق التفتيش بمراجعة جميع الوثائق التي لها علاقة بالزيارة التفتيشية والتحضير للزيارة (تشمل إعداد خطة التفتيش، تحضير جميع النماذج التفتيشية والتقارير، طلب سيارة، تجهيز أدوات التفتيش الازمة لاتمام الزيارة وكذلك مراجعة التقارير ونتائج الزيارات السابقة إن وجدت).

ثانياً: مرحلة الزيارة الميدانية:

الاجتماع الافتتاحي:

- عقد الاجتماع الافتتاحي مع ممثل المنشأة والتعريف بأعضاء الفريق والهدف من الزيارة ثم البدء في جمع الوثائق المطلوبة.
- في حال لم تسمح المنشأة للمفتشين بإجراء التفتيش (جزئياً أو كلياً)، يتم إحالة المنشأة إلى إدارة انفاذ الانظمة.
- التحقق من الوثائق والمستندات الرسمية للمنشأة في حال كانت الزيارة لغرض التفتيش (الدوري / الترخيص / المتابعة / التعقبية / التفاعلية).

تفتيش مرافق المنشأة:

- ويشمل التفتيش المنطقة الخارجية المحاطة بالمنشأة / محيط المنشأة من الداخل (وجود لوحات استدلالية للمنشأة / مناسبة الموقع للمنشأة / مناطق التحميل والتنزيل / مناطق التخزين / مناطق الرجيع والتالف / دورات المياه.. إلخ) وذلك للتحقق من أن جميع الإجراءات المعمول بها في هذه المنشأة مطابقة لاشتراطات وتنظيمات الهيئة.
- تدوين وإضافة المعلومات واللاحظات والأدلة الازمة الى التقرير الفني.
- في حال الاشتباه بالمنتجات (مثل مخالفات تتعلق بسلامة المنتج او مخالفة البطاقة التعريفية للمنتج او استخدام مواد مجهرولة المصدر) يتم

ضبط وحجز هذه المنتجات وأخذ إقرار على المسئول بعدم التصرف بها لحين الانتهاء من الإجراءات النظامية وإشعاره بذلك ويتم ذلك باستخدام النماذج المعتمدة بهذا الشأن.

- سحب العينات للفحص والتحليل بغرض التأكد من مطابقة المنتج للمواصفات القياسية ولمتطلبات واشتراطات الهيئة، ويتم ذلك باستخدام نموذج (محضر سحب عينة/عينات) المعتمدة بهذا الشأن لأغراض: الاشتباه أو ورود شكوى /بلاغ على منتج.

تسجيل المخالفات:

- يقوم المفتش بتسجيل جميع المخالفات التي تم رصدها بشكل مفصل في محضر ضبط المخالفة والتقرير.
- يقوم المفتش بأخذ المستندات المطلوبة المتعلقة بالمخالفة وإلهاقها بالتقرير.
- يكون ممثلاً للمنشأة مع المفتش أثناء عملية التفتيش ورصد المخالفات.

تنوية:

- لا يتلقى صاحب العينة التي تم سحبها أي مقابل أو تعويض عن العينات المسحوبة للفحص أو التحليل، والعينات التي يمكن ارجاعها تعاد للناجر بعد الفحص عند إمكانية ذلك وثبتت صلاحيتها.
- لا يعني تحرير تعهد بأنه لن يتم تطبيق العقوبات على المنشأة المخالفة

إنهاء التفتيش:

- عقد اجتماع ختامي مع ممثل المنشأة أو من ينوب عنه.
- في حال وجود ملاحظات لترقي إلى تصنيفها كمخالفات فيتم تحرير تعهد خطي لتصحيف الملاحظات خلال فترة زمنية محددة أو إبلاغ ممثل المنشأة أو من ينوب عنه بها شفهيا لعمل الإجراءات التصحيحية (حسب تقدير المفتش لأنواع الملاحظات وعددتها).
- تحrir جميع المحاضر التي تتطلبها الزيارة (محضر سبب عينات، محضر استدعاء، محضر ضبط مخالفة، تعهد خطبي، محضر ضبط وحجز، محضر فك حجز، محضر اتفاق، محضر فتح منشأة مغلقة، السماح بتشغيل خط إنتاج، محضر إغلاق، إيقاف خط إنتاج منشأة، استماراة تطبيق عقوبة للمنشآت المخالفة (أقل من 20 الف ريال).
- في حال وجود غرامة أقل من 20 ألف ريال يتم مراجعة استماراة تطبيق العقوبة بعد ذلك تحال إلى مدير الإدارة للاعتماد وبعد ذلك القرار النهائي من مدير الغرع.
- في حال وجود غرامة أكثر من 20 ألف ريال تحال إلى الإداره التنفيذية للمطابقة وإنفاذ الأنظمة.

مرحلة ما بعد التفتيش:

مناقشة النتائج وكتابة التقرير:

- يجتمع فريق التفتيش لمناقشة نتائج الزيارة والاتفاق على ما سيتم تدوينه بالتقدير.

- إعداد التقرير النهائي للزيارة مدوناً به جميع الملاحظات والمخالفات التي تم ملاحظتها أثناء الزيارة.
- رفع التقرير إلى رئيس القسم أو من ينوب عنه لاعتماده.
- تحديد موعد الزيارة اللاحقة حسب تصنيف درجة الخطورة للمنشأة المبني على المخالفات الواردة في التقرير الفني للزيارة. وأنواع المواد الغذائية المخزنة في المنشأة (نموذج تقييم درجة الخطورة لمستودعات ومراكز توزيع الأغذية رقم 5) أو بعد انتهاء المدة الزمنية المتفق عليها للخطوة التصحيحية في محضر التعهد الخطي بحيث يقوم المفتش بالتنسيق مع المنشأة ل القيام بزيارة متابعة لتقويم الإجراءات التصحيحية والتأكد من عدم وجود أي مخالفات وقد تكون هذه الزيارات غير معلنة. وفي حال عدم وجود أي مخالفات يتم إقفال ملف الزيارة.

إجراءات وطرق ضبط المخالفات وتصنيفها

إجراءات ضبط المخالفة:

1. الشخص على الموقع، والتعريف بالهدف من التفتيش.
2. القيام بعملية التفتيش.
3. ضبط المخالفة.
4. التوثيق الورقي أو الإلكتروني وتصوير المخالفة.
5. تحرير محضر ضبط المخالفة عند الحاجة يتضمن الإجراءات الملزمة التي يجب اتخاذها حيال المخالفات التي تم رصدها.
6. يتم تصنيف المخالفات حسب درجة خطورتها فمنها ما يتعلق بالمنشأة أو المنتج حسب اللوائح والأنظمة المعتمدة بالهيئة.

7. في حالة ضبط مخالفة ذات خطورة عالية تستوجب اتخاذ اجراء فوري يقوم المفتش بالتواصل مع صاحب الصلاحية لاتخاذ اللازم.
 8. في حالة عدم تواجد صاحب المنشأة أو من ينوب عنه يحق للمفتش استكمال اجراءات التفتيش ولا يعتد بعد ذلك بأي ملاحظة تبديها المنشأة.
 9. يجب على المفتش تزويد صاحب المنشأة أو من ينوب عنه بنسخة من محضر التعهد الخطي وتحديد مدة زمنية لتصحيح المخالفات التي تم رصدها.
 10. تتم زيارة متابعة للمنشأة بعد المدة المحددة للتأكد من تصحيح المخالفات إذا طلب الامر ذلك.
 11. في حال تصحيح المخالفات يتم متابعة المنشأة بشكل روتيني حسب الخطة السنوية.
 12. في حالة عدم تصحيح المخالفات يتم إحالة تقرير التفتيش لاتخاذ ما يلزم.
 13. في حال امتناع صاحب المنشأة أو من ينوب عنه على التعاون مع المفتش أو إعاقة عملية التفتيش أو منع المفتش يحق للمفتش الاستعانة بالجهات الأمنية.
- إجراءات الحجز التحفظي لدى الهيئة، في حال وجود منتج مخالف لدى منشأة غير مرخصة.**
1. في حالة مخالفة نظام الغذاء وعند الاشتباه فيه يتم ضبطه وحجزه للتأكد من سلامته ومطابقتها للوائح الفنية والمواصفات القياسية وفقاً لمتطلبات الهيئة.
 2. تدوين كافة البيانات للمنتج المشتبه به واستكمال التوقيع في محضر الضبط والجز بما في ذلك التصوير الفوتوغرافي.

3. تسليم مدير المنشأة أو من ينوب عنه نسخة من محضر الضبط والجز.
4. سحب عينات عند الحاجة من الكميات المشتبه بها وإرسالها للمختبر للتحليل بغرض التأكد من مطابقتها للوائح الفنية والمواصفات القياسية وفقاً لمتطلبات الهيئة.
5. في حال عدم مطابقة نتائج التحليل المخبرى للعينات المسحوبة يتم تحديد آلية التواصل مع مدير المنشأة أو من ينوب عنه وإشعاره بوجود عينات غير مطابقة.
6. يمكن التحفظ على بعض العينات عند الحاجة لحين صدور قرار بشأنها.
7. تلزم المنشأة بتزويد الهيئة بخطة تصريحية للمخالفات ويتم موافقه الهيئة عليها.
8. يتولى المفتش زيارة المنشأة للتأكد من تصحيح المخالفات وعدم تكرارها ويتم إعادة سحب عينات نفس الكمية المضبوطة أو من خط الانتاج عند الحاجة من نفس المنتج المخالف بكميات كافية وإرسالها للمختبر.
9. إذا كانت نتائج الفحص أو التحليل المخبرى مطابقة يتم زيارة المنشأة وفك الحجز.
10. إذا كانت نتائج الفحص أو التحليل المخبرى غير مطابقة تحال إلى إدارة متابعة عمليات التفتيش المختصة بالفرع لاتخاذ الاجراءات النظامية

الحالات التي تمنع تداول المنتجات

لا يسمح بتداول المنتجات في الحالات الآتية:

1. إذا كان مخالفًا لأحكام الشريعة الإسلامية.

2. إذا كان ضاراً بالصحة أو غير صالح للاستهلاك.

3. إذا كان مخالفًا للوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة او صدر بحقه

تعديلاً تحذيري.

4. إذا كان مغشوشًا، أو يحتوي على طرق أو وسائل مخادعة أو ممارسات

تضليل المستهلك.

5. إذا لم يكن معيناً بالطريقة التي تحددها اللوائح الفنية، ماعدا ما يتم استثناؤه

في اللائحة.

6. إذا لم ترافقه البطاقة التعريفية للمنتج والبيانات الإيضاحية، عدا ما يتم

استثناؤه في اللائحة.

7. إذا لم يكن مسجل لدى الهيئة.

يعد الغذاء مغشوشًا في أي من الحالات الآتية:

1. إذا احتوى على مضاد غذائي مسموح وغير مجاز استعماله في ذلك الغذاء

وفقاً للوائح الفنية.

2. إذا لم تطابق البيانات الإيضاحية للغذاء محتوياته الفعلية.

3. إذا نزع أي من مكوناته أو أجري أي تغيير عليها أو أعيد تركيبها دون بيان ذلك

على البطاقة الغذائية ولو كانت هذه الإجراءات مسموح بها وفقاً

للوائح الفنية.

4. إذا احتوى على مادة تؤدي لتقليل القيمة الغذائية.
5. إذا احتوى على مادة تؤدي إلى إخفاء عيب أو تغيير في الحجم أو الوزن.
6. إذا احتوى الغذاء على أي من منتجات لحوم وشحوم الخنزير أو المواد الكحولية أو الأغذية الأخرى غير halal دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.
7. إذا أدخل أي تعديل على مدة صلاحية الغذاء دونأخذ الموافقة الكتابية المسбقة من الهيئة إذا تجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية المدون في البطاقة الغذائية.
8. أي حالات أخرى تحددها الهيئة، وتنشرها على موقعها الإلكتروني.

يعد الغذاء ضاراً بالصحة أو غير صالح للاستهلاك الآدمي في أي من الحالات الآتية:

1. إذا احتوى على أي مادة سامة.
2. إذا احتوى على أي مصدر خطر يمكن أن يسبب ضررا على صحة المستهلك.
3. إذا احتوى على ملوثات أو أي من بقايا مواد أو مدخلات الانتاج الزراعي بنسبة تزيد على الحد المسموح به في اللوائح الفنية.
4. إذا احتوى على مضاد غذائي ممنوع استخدامه وفقاً للوائح الفنية.
5. إذا احتوى على مضاد غذائي مسموح استخدامه بنسبة تزيد على الحد المسموح به في اللوائح الفنية.
6. إذا كان فاسداً أو متعرضاً أو ملوثاً بأي من الملوثات بنسبة تزيد على الحد المسموح به المعتمد من الهيئة.
7. إذا تم تداوله في بيئه أو ظروف قد تجعله ضاراً بالصحة أو عرضة للتلوث.

8. إذا كان من نتاج حيوان مريض أو حامل لمرض لا يسمح باستعمال نتاجه للاستهلاك الآدمي أو من حيوان قد نفق قبل ذبحه.
9. إذا لم تكن العبوة التي تحتوي عليه مصنعة من مواد آمنة ومسموحة باستخدامها لتعبئتها ذلك الغذاء.
10. إذا كان محتواً على مكونات قد تسبب الحساسية أو أي محاذير من شأنها أن تؤثر على صحة المستهلك ولم تتضمن البيانات الإيضاحية تحذيراً عن ذلك.
11. إذا كان ملوثاً أو معالجاً بمواد متعددة وكانت نسبة النشاط الإشعاعي فيه أعلى من الحد المسموح به المعتمد من الهيئة.
12. إذا تم تجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية المدون في البطاقة الغذائية.
13. إذا كان غير ملائماً أو غير مقبول طبقاً للاستخدام المقصود منه.
14. إذا كان الغذاء تالفاً أو فاسداً أو متحلاً أو ملوثاً بالأوساخ أو تغير لونه أو رائحته بما يؤثر سلباً على جودته.
15. إذا احتوى على مواد غريبة بنسبة تزيد على الحد المسموح به في اللوائح الفنية تؤدي إلى تغيير في صفاته المميزة له طبقاً للاستخدام المقصود منه.
16. أي حالات أخرى تحددها الهيئة، وتنشرها على موقعها الإلكتروني.

تعد الممارسات مضللة للمستهلك في الحالات الآتية:

1. إذا وصف وصفاً غير صحيح.
2. إذا احتوت البيانات الإيضاحية على كلمات أو عبارات أو رموز أو صور أو إشارات غير مفهومة، أو غير ظاهرة بصورة واضحة، أو تحتوي على معلومات غير دقيقة.
3. عدم تطابق محتوى البيانات الإيضاحية باللغة العربية مع اللغة الأصلية لها.

4. إذا تضمنت البطاقة الغذائية أي ادعاء صحي أو تغذوي غير مس靡 به من قبل الهيئة.
5. إذا تم إنتاجه باستخدام تقنية التشعيع أو التحوير الوراثي أو غيرها من التقنيات الحديثة دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية، وفقاً لمتطلبات اللوائح الفنية.
6. أي حالات أخرى تحددها الهيئة، وتنشرها على موقعها الإلكتروني.

إجراءات سحب العينات:

1. استلام طلب سحب العينة من ادارات التفتيش بالقطاع
2. إجراء عملية التفتيش وفحص العينة ظاهرياً.
3. يتم سحب العينة المطلوبة بتسجيل محضر سحب العينات للتحليل إذا لزم الأمر بناءً على الاختبارات المطلوبة لتحليل المنتج.
4. الاستعانة بالأدوات اللازمة في حقيقة المفترض لسحب العينات عند الحاجة.
5. يتم سحب (عينة ممثلة) من المنتج حسب الحالات التالية:
 - أ. في حالة السحب لغرض إصدار شهادة تصدير يتم سحب عينات بغرض التحليل المخبري ترسل للمختبر وعينات مرجعية تبقى لدى المنشأة يتم الرجوع لها في حال الحاجة لذلك.
 - ب. في بقية حالات السحب الأخرى يتم سحب عينات بغرض التحليل المخبري ترسل للمختبر وعينات مرجعية تبقى لدى الهيئة ليتم الرجوع لها في حال الحاجة لذلك.
6. يتم نقل العينات عبر وسيلة نقل مناسبة وآمنة بحيث لا تؤثر على سلامة وخواص المنتج.

7. المحافظة على الخواص الطبيعية للعينة عند نقلها حسب حالتها حتى
وصولها للمختبر.

8. اتخاذ الإجراء اللازم بعد ظهور نتائج الفحص والتحليل.

العقوبات والغرامات

تطبق العقوبات والغرامات بناءً على التالي:

1. نظام الغذاء الصادر بالمرسوم الملكي رقم (١٥) وتاريخ 1436/01/06هـ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار مجلس إدارة الهيئة رقم (٣-١٤٣٩) وتاريخ 1439/04/09هـ وجدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية الصادر بقرار مجلس إدارة الهيئة رقم (٦-١٤٣٩) وتاريخ 1439/09/16هـ.

2. يتم تطبيقها كما وردت في جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية المنஸور على موقع الهيئة الإلكتروني على الرابط التالي:

[2dooF/stnemucoD/snoitaluger/tuoba/doof/ra/as.vog.adfs.www://:sptth
fdp.810201](http://www.sptth.gov.sa/as/adfs/www/tuoba/doof/ra/snoitaluger/stnemucoD/fdp.810201)

(نموذج التقرير الدوري للتفتيش المنشأة الغذائية رقم 1)

يوجد مخالفات		الملاحظة	الوائـق
لا	نعم		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ترخيص الهيئة-الترخيص الصناعي-الترخيص البلدي-السجل التجاري-الشهادات الصحية-شهادات الجودة)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(الموقع - الحجم - الطرق والساحات- التصميم- حالة المبني - الآفات والحشرات - الأرضيات - مدخل منطقة الإنتاج - الحوائط السقوف - السلالم والمصاعد - الأبواب - الشبابيك والفتحات الأخرى - التهوية - الإضاءة - مصادر المياه - غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام- دورات المياه تجهيز مغاسل اليد- التخلص من الفضلات- مستودعات التخزين- غرف التبريد والتجميد- مخزن المواد الكيميائية)	تصميم المباني
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(الأسطح الملامسة للغذاء - الغلايات ومواد التعبئة - السيرور- التصميم الصحي - الأمن الصناعي)	الأجهزة والأدوات
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(المواد الخام - الغرز والفحص - الغسيل وعمليات التحضير - التحضير والتصنيع - التعبئة - البيانات الایضاحية - المنتج - المختبرات - وسائل نقل الأغذية)	التصنيع
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(العاملين - ملصقات إرشادية صحية - مقاومة الآفات - مصائد الحشرات)	المراقبة الصحية

(نموذج تقرير التفتيش لغرض الترخيص/تفصي/مرجعي رقم 2)

البند	المجال	حدود المطابقة	المطابقة		موجة الملاحظات	ملاحظات سبب عدم المطابقة
			نعم	لا		
1	تصميم المبني					
1/1	الموقع	بعيد عن (الروائح الكريهة - الدخان - الآتربة - الملوثات الأخرى) وغير معرض للانغماس بالماء أي كان مصدره	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2/1	الحجم	واسع ومناسب ويشتمل على مخازن واسعة ملائمة لحركة المرور	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3/1	الطرق والساحات	ملائمة لحركة مرور العربات والعاملين	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4/1	التصميم	يسهي بسهولة القيام بالصيانة والنظافة الكافية والمراقبة الصحية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1/4/1	حالة المبني	المبني سليم	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2/4/1	الأفران والحتلات	لا يسمح بدخول الآفات والحتلات والطيور والملوثات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3/4/1	الأراضي	غير ماضية - سهلة التنظيف غير منزقة - خالية من الشقوق والحفور - لا تتأثر بالأحماض والقلويات - مائلة لمكان التصريف	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4/4/1	مدخل منطقة الإنتاج	توفر الأدوات الالزمة لتطهير والتعقيم قبل الدخول	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5/4/1	الحوائط	عازلة للحرارة - ناعمة غير منفذة للماء - غير ماضية - يسهل تنظيفها - مدھونۃ بدھان غير ضار وفاتح اللون - خالية من الشقوق	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6/4/1	الاسقف	ترمع تراكم القاذورات ونمو الغطريات - سهلة التنظيف	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7/4/1	السلالم والمساعد	لا تسبب تلوث الأغذية - سهلة التنظيف	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8/4/1	الأبواب	ذات أسطح ناعمة - غير ماضية تغلق ذاتياً	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9/4/1	الشبابيك والفتحات الأخرى	ترمع تراكم القاذورات - بها سلك شبكي - غير قابلة للصدأ - عتبة الشبابيك داخلية - تغلق ذاتياً بإحكام	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

البند	المجال	حدود المطابقة	المطابقة		موقع الملاحظات	سبب عدم المطابقة
			نعم	لا		
10/4/1	التهوية	مناسبة - تمنع تكثيف البخار والأترية - إزالة الهواء الملوث	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11/4/1	الإضاءة	مناسبة - مأمونة - مثبتة فوق خطوط الإنتاج - تصان بطريقة تمنع تلوث الغذاء في حالة كسرها	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12/4/1	مصادر المياه	بئر خاص - مورد - الشبكة العامة / معالج اهـلا	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1/12/4/1	الخزان	الخزانات محكمة الغلق ومرتفعة عن سطح الأرض 25 سم وبعيدة عن جميع مصادر التلوث	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2/12/4/1	الماء الصالح للشرب	متوفـر بكميـة كافية - مـطـابـقـ لـلـمواـصـفـاتـ يـقـتـصـرـ عـلـىـ اـسـتـخـادـ أـكـوـابـ نـسـتـعـمـلـ لـمـرـةـ وـاحـدةـ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3/12/4/1	الماء الغير صالح للشرب	مـطـابـقـ لـلـاشـتـراـطـاتـ الصـحـيـةـ خـالـ مـنـ عـوـاـمـلـ التـلـوـثـ المـيـكـرـوـبـيـوـلـوـجـيـ مـاـ لـبـرـىـدـ عـنـ 1000/4 مـلـ مـنـ بـكـتـرـياـ القـوـلـوـنـ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13/4/1	غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام					
1/13/4/1	أماكن تغيير الملابس	توفـرـ دـوـالـبـ خـاصـةـ لـحـفـظـ الـمـلـاـبـسـ .ـ وـتـكـونـ مـلـاـبـسـ الـعـلـمـ نـظـيـفـةـ وـجـافـةـ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2/13/4/1	أماكن الاستحمام	مـتـوفـرـةـ مـاءـ سـاخـنـ وـبـارـدـ -ـ نـظـيـفـةـ -ـ تـجهـزـ بـمـوـادـ التـنظـيفـ مـبـطـنةـ مـنـ الدـاخـلـ بـالـقـيـشـانـيـ -ـ لـوـنـ فـاتـحـ -ـ خـالـيـةـ مـنـ الشـفـوقـ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3/13/4/1	عدد أماكن الاستحمام	عدد الأفراد	عدد أماكن الاستحمام			
		10 - 1	2			
		20 - 11	4			
		40 - 21	6			
		60 - 41	8			
		80 - 61	10			
		100 - 81	12			
		أكـثرـ مـنـ 100 أـشـخـاصـ إـضـافـيـ	حـمـامـ لـكـلـ 10 أـشـخـاصـ إـضـافـيـ			

الملحوظات سبب عدم المطابقة	موجة الملحوظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	سهل التخلص من الفضلات - أبواب تغلق ذاتياً - جيدة الإضاءة والتهوية - نظيفة دائمًا - ملصقات إرشادية للنظافة . لا تفتح مباشرة إلى أماكن تداول الأغذية	دورات المياه	14/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مغاسل اليدين	عدد الأفراد	1/14/4/1
				2	2	
				4	4	
				6	6	
				8	8	
				10	10	
				12	12	
				مرحاض أو مغسلة لكل 10 أشخاص إضافي	أكثر من 100	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	استعمال المناشف التي تستخدمة لمرة واحدة فقط - توفر المواد التنظيفية - المعدات الازمة والتجفيف	تجهيز مغاسل اليدين	15/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	بطريقة لا تسمح بتلوث مصادر المياه الصحية للشرب والأغذية - تكون مغطاة بطريقة تمنع الروائح الكريهة - لا تكون مصدر لآفات والبكتيريات - تنقل إلى خارج المصنع في الأماكن المخصصة	التخلص من الفضلات	16/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مخازن جيدة التهوية بعيداً عن الحرارة والتلوث خالية من الرطوبة ومكيفة - خالية من الحشرات والقوارض - الفصل بين مخزن المواد الخام ومخزن المنتجات النهائية	مستودعات التخزين	17/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	الجدران والارضيات والاسقف مناسبة - عدم وجود تكدس - الابواب مغلقة بابحکام - الاضاءة مناسبة - لا يوجد تلوث درجة التبريد بين (4-1) °C درجة التجميد (-18) °C	غرف التبريد والتجريد	18/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	وجود مخزن خاص ملائم لتخزين المواد الكيميائية	مخزن المواد الكيميائية	19/4/1

البند	المجال	الأجهزة والأدوات			
		حدود المطابقة	المطابقة	الملاحمات	موجة مع الملاحمات
		نعم	لا	سبب عدم المطابقة	الملاحمات
1/2	المواد				
1/1/2	الأسطح الملمسية للغذاء			غير سامة - مقاومة للتآكل وتحتمل الغسيل والتطهير - ملساء - خالية من الحفر والشقوق وقشرة الطلاء - غير ماصة ولا يستخدم الحديد المجلفون والسبائك المحتوية على (صاص - أنتيمون - الكadmيوم - الزجاج أو النحاس غير المطلبي بالقصدير - الزجاج أو البلاستيك المستخدم مقاومة للخدش ولا يحتوي على الفينولات أو الفورمالدهيد الحر)	
2/1/2	الغلايات ومواد التعبيئة			غير مسامية - غير ماصة - لا تتفاعل مع المنتج	
3/1/2	السيرور			مصنعة من مادة يسهل تنظيفها وغير ماصة	
4/1/2	التصمييم الصحي			الأجهزة والأدوات مصممة ومنبولة بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها	
5/4/1	الأمن الصناعي			تتوفر أساليب الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات ذات الأطراfa الحادة	
3	التصنيع				
1/3	المواد الخام			مطابقة للمواصفات - تخزن بعيداً عن مصادر التلوث والحضرات والفساد والحرارة والرطوبة - الاستلام عند درجة حرارة مناسبة	
2/3	الغزل والفحص			بطريقة صحيحة نظيفة - خامات سليمة ونظيفة	
3/3	الغسيل وعمليات التحضير			تغسل المواد الأولية إذا لزم الأمر لإزالة الأتربة أو الملوثات الأخرى - ماء صحي - لا يعاد استخدام الماء المستعمل	
4/3	التحضير والتصنيع			توقفت عمليات التحضير حتى المنتج النهائي - سحب عينات دورية - بعيداً عن التلوث	

الملحوظات سبب عدم المطابقة	موجة الملحوظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		التعبئة	5/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لا تحتوي على أي مواد غريبة غير مرغوبه بالمنتج - لا تؤدي إلى التسمم - لا تؤثر في الغذاء الذي يلامسها - عديمة الطعم والرائحة	نوع مادة التعبئة	1/5/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تحت ظروف صحية مناسبة - تحفظ بعيداً عن التلوث وعوامل الفساد والعدوى	طريقة التعبئة والحفظ	2/5/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	اسم المنتج - العلامة التجارية - اسم المصنع - الوزن الصافي - تاريخ الإنتاج والانتهاء - رقم التشغيلة - ترقيم المنتج	بيانات الايضاحية	6/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	إجراء فحص دوري للمنتج تبعاً للمواصفات القياسية الخاصة به	المنتج	7/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تبع مواصفة المنتج	اختبارات عامة	8/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تابع مواصفة المنتج	اختبارات ميکروبیولوجیہ	9/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يوجد مختبرات لفحص المواد الخام والإنتاج النهائي	مختبرات	10/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مجهزة لنقل المواد الخام - درجة الحرارة والرطوبة مناسبة - استخدام رافعة شوكية تعمل على الكهرباء او الغاز	وسائل نقل الاغذية	11/3
4 المراقبة الصحية						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	قبل التعين من قبل الجهات الرسمية - وبعد التعين (دوريا)	العاملين (الفحص الطبي)	1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	استبعاد العمال المرضى المصابين - يستحمل العمال قبل وبعد عمليات التصنيع - الأظافر قصيرة - غسل الأيدي	النظافة	2/1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يزود العمال بزي نظيف - استعمال القفازات والأقنعة الواقية - عدم لبس الحلي	الملابس	3/1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لمنع الأكل والشرب والبصق وتنظيف الأنف ومضغ اللبان واستعمال الروائح المميزة. الخ أثناء عمليات التصنيع	ملصقات إرشادية صحية	2/4

البنود	المجال	حدود المطابقة	المطابقة		موقع الملاحظات	ملاحمات سبب عدم المطابقة
			نعم	لا		
3/4	مقاومة الآفات	تفتيش باستمار-تحت المراقبة-استخدام مواد شديدة الفاعلية بعيداً عن الغذاء	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4/4	مصائد الحشرات	توفر مصائد للحشرات - موزعة بشكل مناسب - بعدهد كافي - يتم صيانتها بشكل دوري	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

5 نظام سلامة الأغذية وجودة المنتج

..... أخرى: <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> ISO22000
--------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

6 إحداثيات الموقع

E		N	
درجة	دقائق	درجة	دقائق

7 العينات التي تم سحبها

سحب ما يلي:

-

-

حسب محضر سحب عينة/عينات رقم () المرفق.

8 ملاحظات فريق التفتيش (يتم ذكر جميع الملاحظات حتى التي سبق ان تم تحديدها في البنود اعلاه)

9 توصيات فريق التفتيش

الدليل الشامل للتفتيش على مصانع
الأغذية والمستودعات ومرافق التوزيع

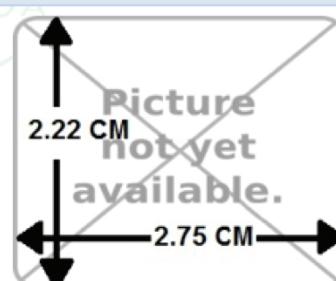
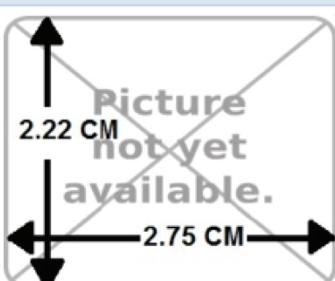
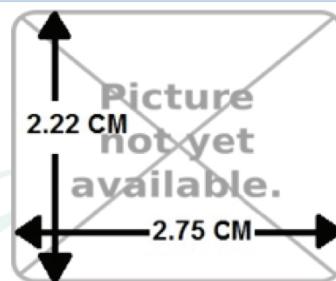
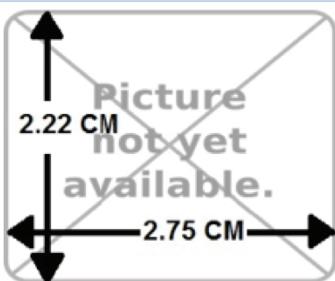
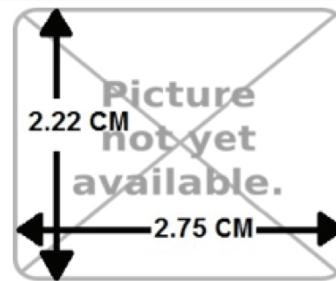
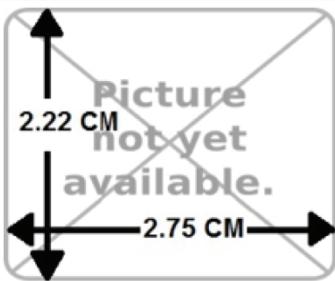
ال تاريخ	ال توقيع	اسم المفتش	نوع التفتيش
1438/04/13			٥
1438/04/13			١

مراجعة واعتماد المشرف 11

نموذج التفتيش الدوري على مستودعات ومراكز توزيع الأغذية رقم (4)

نموذج التفتيش الدوري على مستودعات ومراكز توزيع الاغذية

التقرير المصور



طريق المستند

الناتج	التوقيع	اسم العتيل	م
Choose an item.			١
Choose an item.			٢

تحتمل المشرف

الناتج	التوقيع	الاسم
Choose an item.		

نموذج تقييم درجة الخطورة لمستودعات ومراكز توزيع الأغذية رقم (5)

نموذج تقييم درجة الخطورة لمستودعات ومراكز توزيع الأغذية						
بيانات المشأة						
	اليوم					اسم المشأة
	رقم السجل التجاري					تاريخ الزيارة
						رقم الترخيص
						المدينة/المحافظة
عناصر التقييم						
المتطلبات			المخالفات		درجة خطورة المنتجات	
القيمة	اللون	العناصر	القيمة	اللون	العناصر	القيمة
Choose an item.	على الخطورة	ارتفاع درجة حرارة منظقة التخزين	Choose an item.	٥٠% لقل مخالفة (يحدنفس %٥٠)	مخالفات ذات خطورة عالية	%١٥ على الخطورة
			Choose an item.	١% لقل مخالفة (يحدنفس %٢٠)	مخالفات ذات خطورة متوسطة	%١٠ متوسط الخطورة
			Choose an item.	٥% لقل مخالفة (يحدنفس %١٥)	مخالفات ذات خطورة مخفضة	%٥ مخفض الخطورة
Choose an item.					القيمة النهائية: (مجموع الألوان)	
من ٥% إلى ٢٤% تكون الزيارة التالية بعد ٦ أشهر					مخفف الخطورة	
من ٢٥% إلى ٥٠% تكون الزيارة التالية بعد ٣ أشهر					متوسط الخطورة	
٥٠% فأكثـر تكون الزيارة التالية بعد شهرين					على الخطورة	
استمداد المقتضى						
	التاريخ		التوقيع			الاسو

نموذج التفتيش على الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها self-audit

معلومات عامة عن المنشأة

الاسم:	تفاصيل عن المنشأة
نوع النشاط:	
رقم رخصة مزاولة النشاط:	
رقم السجل التجاري:	
المنطقة:	العنوان
المدينة:	
الحي:	
الشارع:	
هاتف:	عناوين الاتصال
جوال:	
فاكس:	
بريد الكتروني:	
اسم المدير التنفيذي او من ينوبه	معلومات عن الموظفين
اسم مدير الجودة	
تاريخ إنشاء المنشأة	
عدد الورديات:	معلومات عن الموظفين
مجموع عدد العاملين المصنوع	
مجموع عدد المشرفين	



	معدل الإنتاج اليومي الفعال بالطن
	معدل الإنتاج اليومي المسموح بالطن
	إجمالي مساحة مخزن المنتج النهائي (بالطن)
	شهادات أنظمة الجودة (الهاسب، آيزو 22000، أخرى)
	عدد المسؤولين الحكوميين المشرفين

تفاصيل التفتيش على المنشأة

	مطبق بنسبة إلى 85% من 100%	مطبق بنسبة إلى 71% من 85%	مطبق بنسبة إلى 56% من 70%	مطبق بنسبة إلى 41% من 55%	مطبق بنسبة إلى 0% من 40%	الوصف	رقم
ملاحظات	5	4	3	2	1	الموقع	
						هل المصنوع بعيداً عن الروائح الكريهة، والدخان والأتربة أو الملوثات الأخرى؟	1
						هل تقع المنشأة في منطقة غير معرضة للانهيار بالماء أياً كان مصدره؟	2
ملاحظات	5	4	3	2	1	الحجم	
						هل المبنى واسعاً ومصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد من أجله دون حدوث تزاحم في المعدات أو الأشخاص أو المواد؟	3
						هل يحتوي المبنى عدد من المخازن كافية لتخزين المواد الخام وكذلك المنتج النهائي.	4
ملاحظات	5	4	3	2	1	الطرق والساحات	
						الطرق والساحات داخل المصنوع معبدة؟	5
						الطرق والساحات خارج المصنوع معبدة؟	6
						هل الطرق والساحات ملائمة لحركة مرور العربات والعاملين؟	7
ملاحظات	5	4	3	2	1	التصميم	
						هل يسمح تصمييم المصنوع بسهولة الغيام بالصيانة والنظافة الكافية والمراقبة الصحية السليمة في جميع مراحل الإنتاج؟	8
						هل يسمح تصمييم المبني بدخول وإيواء الآفات والحيشرات والطيور والملوثات البيئية مثل الدخان والأتربة؟	9

**الدليل الشامل للتفتيش على مصانع
الأغذية والمستودعات ومرافق التوزيع**

الوصف	٢	مطبق بنسبة إلى ٤٠% ١٠٠%	مطبق بنسبة إلى ٧١% ٨٥%	مطبق بنسبة إلى ٥٦% ٧٠%	مطبق بنسبة إلى ٤١% ٥٥%	مطبق بنسبة إلى ٠% ٤٠%
هل يُؤدي تصميم المصنع إلى تطبيق الأساليب الصحية بالأنسياپ المنتظم في خطوط التصنيع من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي؟	10					
هل يُؤدي تصميم المبني إلى توفير الظروف الحيوية الملائمة للتصنيع؟	11					
هل توفر الأدوات اللازمة لتطهير والتعقيم في مدخل منطقة الإنتاج قبل الدخول إلى منطقة الإنتاج؟	12					
الأرضيات		5	4	3	2	1
هل الأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للماء؟	13					
هل الأرضيات ، سهلة الغسيل والتنظيف؟	14					
هل الأرضيات منزلقة؟	15					
هل الأرضيات خالية من الشقوق والخفر؟	16					
هل تتأثر الأرضيات بالأحماس الضعيفة والقلويات والبخارات؟	17					
هل الأرضيات مائلة لمكان التصريف؟	18					
الحوائط		5	4	3	2	1
هل الحوائط ملساء غير منفذة للماء؟	19					
هل الحوائط قابلة لغسل ويسهل تنظيفها؟	20					
هل الحوائط ذات لون فاتح وخالية من الشقوق	21					

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	رقم
ملاحظات	5	4	3	2	1	السقوف	
						هل السقوف مصممة بطريقة تمنع تراكم القاذورات والتكتيف ونمو الفطريات وتكون الصدأ؟	22
						هل السقوف سهلة التنظيف؟	23
ملاحظات	5	4	3	2	1	السلالم، المصاعد، الأرفف، السلم الكهربائي، المنحدرات	
						هل مصممة ومركبة بطريقة لا تسبب حدوث تلوث للأغذية ويسهل تنظيفها باستمرار؟	24
ملاحظات	5	4	3	2	1	الأبواب	
						هل الأبواب ذات أسطح ناعمة غير منفذة للماء وتخلق ذاتياً؟	25
ملاحظات	5	4	3	2	1	الشبابيك (النوافذ)	
						هل تمنع الشبابيك تراكم القاذورات؟	26
						هل الشبابيك مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ؟	27
						هل الشبابيك مصنوعة من مادة ناعمة؟	28
						هل أسطح الشبابيك غير منفذة للماء؟	29
						هل الشبابيك القابلة للفتح مزودة بسلوك شبكى مناسب (لمنع دخول الذباب والحشرات والقوارض)؟	30
						هل الشبابيك مصممة بطريقة تسمح بسهولة تنظيفها وصيانتها؟	31
						هل عتب الشبابيك الداخلي إن وجد مائل لمنع استخدامها كأرفف؟	32

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	ر
						هل الشبابيل مغلقة بحكاً؟	33
ملاحظات	5	4	3	2	1	التهوية	
						هل المبني مزود بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكافف البخار والأبرية وإزالة الهواء الملوث؟	34
						هل اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة؟	35
						هل فتحات التهوية من الخارج مغطاة بشبكة معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض؟	36
ملاحظات	5	4	3	2	1	الإضاءة	
						هل الإضاءة الطبيعية والصناعية كافية؟	37
						الإضاءة داخل مناطق الإنتاج معزولة؟	38
						هل الانارة مثبتة فوق خطوط الإنتاج ومعزولة تمنع تلوث الطعام في حالة كسرها؟	39
ملاحظات	5	4	3	2	1	الآلات والمعدات المستخدمة في عمليات التصنيع	
						هل الأدوات والمعدات في المصنع مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتحمّل الغسيل والتطهير؟	40
						هل سيرور المعدات مصنوعة من مادة يس هل تنظيفها وغير ماصة للماء والسواطل؟	41
						هل الأجهزة والأدوات المستخدمة في المصنع مصممة ومثبتة بطريقة تمنع الضرر الصحي ويمكن تنظيفها وتعقيمها بسهولة؟	42

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	%
						خالية من الغفر والشقوق ومشور الطلاء - غير ماصة ولا يستخدم الحديد المجلفن والسبائك المحتوية على -(صاص - أنتيمون - الكادميوم - النحاس غير المطلي بالقصدير - الزجاج أو البلاستيك المستخدم مقاومة للخدش ولا يحتوي على الفينولات أو الفورمالدهيد الحر)	43
						هل الغلاليات ومواد التعبئة غير مسامية وغير ماصة ولا تتفاعل مع المنتج؟	44
						هل تتوفر أساليب الوقاية والامن الصناعي في الأجهزة والأدوات ذات الأطراف الحادة؟	45
ملاحظات	5	4	3	2	1	غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام وأماكن تناول الطعام	
						هل يتوفّر غرف تغيير ملابس ودوالib خاصة للعمال لحفظ الملابس؟	46
						هل ملابس العمال نظيفة؟	47
						هل أماكن الاستحمام مزودة بالماء الساخن والبارد بكمية كافية؟	48
						هل أماكن الاستحمام تطل مباشرة على أماكن تداول الأغذية؟	49
						هل أماكن الاستحمام نظيفة ومجهرة بمواد التنظيف المناسبة؟	50
						هل أماكن الاستحمام مبطنة من الداخل بالقىشانى وذات لون فاتح وخلالية من الشقوق؟	51

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	ر														
						هل عدد أماكن الاستحمام مناسب لعدد العاملين؟ يذكر العدد <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><tr><td>عدد الأفراد</td><td>عدد أماكن الاستحمام</td></tr><tr><td>10 - 1</td><td>2</td></tr><tr><td>20 - 11</td><td>4</td></tr><tr><td>40 - 21</td><td>6</td></tr><tr><td>60 - 41</td><td>8</td></tr><tr><td>80 - 61</td><td>10</td></tr><tr><td>100 - 81</td><td>12</td></tr></table> أكثـر من 100 حـمام لكل 10 أشخاص إضافـي	عدد الأفراد	عدد أماكن الاستحمام	10 - 1	2	20 - 11	4	40 - 21	6	60 - 41	8	80 - 61	10	100 - 81	12	52
عدد الأفراد	عدد أماكن الاستحمام																				
10 - 1	2																				
20 - 11	4																				
40 - 21	6																				
60 - 41	8																				
80 - 61	10																				
100 - 81	12																				
						يوجـد مـكان مـخصص لـتناول الطـعام؟	53														
ملاحظات	5	4	3	2	1	دورات المياه															
						هل الحـمامـات مـصمـمة بحيث يـسـهـل التـخلـص مـن الفـضـلات بـالـاسـلـوب الصـحيـ؟	54														
						هل مـزوـدة بـأبـواب تـخلـق ذاتـيـاـ؟	55														
						هل الحـمامـات جـيـدة الإـضاـءـة والتـهـويـةـ؟	56														
						هل الحـمامـات تـفـتح مـباـشرـة عـلـى أماـكـن تـداـول الأـغـذـيةـ؟	57														
						هل الحـمامـات نـظـيفـةـ وـمـزوـدة بـسـيـفـونـ وـبـوسـائل التـدـفـقـةـ والتـبـريـدـ الـمنـاسـبـةـ؟	58														
						هل يـوجـد بالـحـمامـات مـغـاسـل لـلـأـيـديـ وـمـناـشـفـ تـجـفـيفـ ذاتـ اسـتـخـدامـ لـمـرـةـ واحدـةـ؟	59														

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	رقم
						هل عدد دورات المياه مناسب لعدد العاملين؟ يذكر العدد	60
						عدد الأفراد مراحيض مغاسل اليد	
						10 - 1 2 2	
						20 - 11 4 4	
						40 - 21 6 6	
						60 - 41 8 8	
						80 - 61 10 10	
						100 - 81 12 12	
						مرحاض أو مغسلة لكل 10 أشخاص إضافي أكثر من 100	
						هل توجد لوحات إرشادية للعاملين؟	61
ملاحظات	5	4	3	2	1	مخاسن اليد	
						هل تتوفر للعاملين معدات كافية ومناسبة لغسل أيديهم وتجفيفها؟	62
						هل توجد مخاسن اليد في أماكن واضحة؟	63
						هل تستعمل مناشف اليد ذات الاستخدام الواحد؟	64
ملاحظات	5	4	3	2	1	التخلص من الفضلات	
						هل يتم التخلص من الفضلات بطريقة لا تسمح بتلويث مصادر المياه الصالحة للشرب والأغذية؟	65
						هل أماكن تجميع الفضلات مغطاة بطريقة تمنع الروائح الكريهة وليس ب مصدرًا لآفات والحيشيات؟	66

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	%
						هل وسائل التخلص من الفضلات معتمدة من السلطات الصحية الرسمية المختصة؟	67
						ساويات النفايات محكمة الغلق وفتح وتغلق بالقدح؟	68
ملاحظات	5	4	3	2	1	مصادر المياه	
						هل المياه المستخدمة في عمليات التصنيع متوفرة بكمية كافية؟	69
ملاحظات	5	4	3	2	1	الماء الغير صالح للشرب	
						هل الماء مطابق للاشتراطات الصحية المعتمدة من الجهات الصحية وخالية من عوامل التلوث الميكروبي؟	70
ملاحظات	5	4	3	2	1	أدوات تجميع المواد والأغذية التالفة والتخلص منها	
						هل يتم توفير الوسائل الصحية اللازمة لتجمیع المواد والأغذية التالفة ونقلها إلى خارج المصنع في الأماكن المخصصة لإعدامها؟	71
ملاحظات	5	4	3	2	1	أدوات تجميع المواد والأغذية التالفة والتخلص منها 12345 ملاحظات	
						هل يتم توثيق عمليات التحضير حتى المنتج النهائي وعمليات التعينة بصورة سريعة ومتتابعة تحت الظروf التي تمنع تعرض المنتج للتلوث والفساد والتلف أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو التسمم؟	72

	مطبقة بنسبة إلى 85% 100%	مطبقة بنسبة إلى 71% 85%	مطبقة بنسبة إلى 56% 70%	مطبقة بنسبة إلى 41% 55%	مطبقة بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	٥٠
ملاحظات	5	4	3	2	1	طرق التعبئة وحفظ المنتج النهائي	٦٣
						هل يتم تعبئة المنتج في عبوات لا تحتوي على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغييرات عضوية أو حسية غير مرغوب بها؟	٧٤
						هل المنتج معالج بطريقة لا تؤدي إلى التسمم ولا تؤثر في الغذاء الذي يلامسها؟	٧٥
						هل مواد التعبئة غير منفذة للماء وعديمة الطעם والرائحة وتتضمن الحماية المناسبة للمنتج من التلوث؟	٧٦
ملاحظات	5	4	3	2	1	طريقة التعبئة	٦٤
						هل تجرى عملية التعبئة تحت ظروف صحية مناسبة؟	٧٧
						هل تضمن طرق الحفظ حماية المنتج من التلوث وعوامل الفساد والعدوى وكل ما يشكل خطراً على الصحة العامة؟	٧٨
ملاحظات	5	4	3	2	1	ترقيم المنتج	٦٥
						(هل يمكن متابعة المنتج من تصنيعه حتى وصوله إلى أماكن بيع التجزئة؟) هل المنتجات النهائية المصنعة والتي توزع أنتاء التصنيع أو التعبئة مرقمة حتى يمكن تحديد الرسالة وتاريخ إنتاجها لفصل رسالة الغذاء التي قد تتلوث أو تصبح غير مناسبة للغرض المستعمل لها؟	٧٩

	مطبق بنسبة إلى 85% من 100%	مطبق بنسبة إلى 71% من 85%	مطبق بنسبة إلى 56% من 70%	مطبق بنسبة إلى 41% من 55%	مطبق بنسبة إلى 0% من 40%	الوصف	%
ملاحظات	5	4	3	2	1	تخزين ونقل المنتج النهائي	
						هل تخزين ونقل المنتج النهائي يتم تحت ظروف تمنع التلوث أو تكاثر الأحياء الدقيقة مع حماية المنتج من الفساد أو تلف العبوات؟	80
						هل تجري عملية الفحص دوريًا على المنتج النهائي أثناء التخزين للتأكد من أن الغذاء مناسب للاستهلاك الآدمي ومطابقًا لمواصفات المنتج النهائي؟	81
						هل غرف التخزين خالية من الرطوبة ومحيفة ومبردة ومزودة بأساليب مقاومة للقوارض؟	82
ملاحظات	5	4	3	2	1	الخواص الصحية للعاملين	
						هل يفحص الأفراد العاملين في تداول الأغذية طبياً قبل تعيينهم بواسطة الجهات الصحية الرسمية طبقاً للاشتراطات التي تضعها الجهة المختصة بوزارة الصحة؟	83
						هل يجري الفحص الطبي للعمال دوريًا فيما بعد بمعدل مرة كل سنة أو أكثر حسب الحاجة للتأكد من سلامتهم طبياً وظاهرياً من الأمراض الوبائية؟	84
						هل يتم استبعاد العمال المصابةن بجروح ملونة أو قروح معدية أو أي مرض معدى لديهن شفائهما؟	85

الوصف	رقم	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%
هل يستخدم العمال قبل وبعد عمليات التصنيع في مصانع حفظ الأغذية سريعة القابيلية للفساد وهل يلبسون أقنعة واقية على الفم والأذن لحماية الأغذية من التلوث؟	86					
هل أظافر العمال قصيرة ونظيفة؟	87					
هل يغسل العاملين أيديهم بالماء والصابون أو المنظف قبل بداية العمل؟	88					
هل يسمح بلبس الصلب أثناء العمل؟	89					
هل ملابس العمال نظيفة؟	90					
هل يلبس العاملين قفازات سلامة ونظيفة؟	91					
هل تعلق أي ملابس في أي من غرف التصنيع؟	93					
هل تعلق أي ملابس في أي من غرف التصنيع؟	93					
هل يلاحظ وجود عادات سيئة من العاملين في المنشأة مثل الأكل والشرب والبصق وتنظيف الأنف ومضغ اللبان واستعمال النشوة والتبغ في أيه صورة خلال عمليات التصنيع والتداول والتعبيئة وفي أماكن التخزين في المصنع؟	94					
هل يضع العامل أثناء عمليات التصنيع أصبعه في فمه أو عينه أو أذنيه أو أنفه أو رأسه أو يكح أو يعطس بالقرب من أي غداء؟	95					

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	ر
ملاحظات	5	4	3	2	1	مقاومة الأفات	
						هل ينام العمال أو يستلقوا في أماكن العمل أو في أماكن تجهيز الغذاء أو في مخازن الغذاء؟	96
						هل يتم اتخاذ الاحتياطات الالزامية لمنع تلوث الأغذية أثناء وجود الزائرين؟	97
						هل تتم المراقبة الدوريّة لأماكن التواجد الخارجيّة للأفاس وأماكن الإيواء الداخلية ومناطق البيات الشتوي؟	98
						هل يتم التفتيش باستمرار على الأرضيات والحوائط والمصاعد وأجهزة النقل عن وجود إفرازات الحشرات وبعثضها في التشقّق؟	99
						هل المواد المقاومة شديدة الفاعلية بالنسبة للقوارض وهل تس تعمل بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الغذاء وبحيث تكون درجة سميتها منخفضة بالنسبة للإنسان؟	100
						هل تنظف الأجهزة والأدوات المملوكة بعد استعمال مبيدات الآفات لإزالة المواد المتبقية قبل استخدامها مرة ثانية؟	101
						هل مواد التنظيف كاملة الذوبان ، ولا تحدث تآكل لأسطح المعادن ولها تأثير مستحلب للدهون، ذات قابلية لإذابة المواد الصلبة من بقايا الأغذية ولها تأثير قاتل على الجراثيم؟	102

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	رقم
						هل تخزن مبيعات الأفاف في غرف مغلقة لا تستخدم إلا لهذا الغرض؟	103
						هل يتم تداول المبيعات بواسطة أفراد مصري لهم و مدربين من مراجعة العناية الشديدة لتجنب تلوث الأغذية؟	104
						هل يوجد لدى المصنع عقد مع شركة متخصصة لمكافحة القوارض والحيثريات؟	105
ملاحظات	5	4	3	2	1	برامج المراقبة الصحية	
						هل في المصنع شخص معين له واجبات منفصلة عن الإنتاج يتحمل مسؤولية نظافة المصنع؟	106
						هل لهذا الشخص مساعدين دائمين ومدربين جيداً على آلات التنظيف الخاصة وعلى إعادة تركيب معدات التنظيف ومدربين لمدة خطيرة للتلوث؟	107
						هل تعطى المواقع الحساسة والأجهزة والمواد اهتماماً خاصاً؟	108
ملاحظات	5	4	3	2	1	المراقبة المعملية (المختبر)	109
						هل يوجد مختبر خاص في كل مصنع لإجراء الاختبارات الأساسية اللازمة للتأكد من سلامة المنتجات؟	110
						هل تقوم الجهات الرسمية المسئولة حسب اختصاصها بأخذ عينات دورية ممثلة للإنتاج لتحليلها للتأكد من سلامة المنتج و مطابقتها للمواصفات القياسية؟	111

	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	الوصف	رقم
ملاحظات	5	4	3	2	1	التدريب الصحي للعمال	
						هل يتم تعريف وتثقيف العمال بالقواعد الصحية التي يجب أن تراعي في التصنيع الغذائي وعن التلوث وسبل تفاديهما .	112
ملاحظات	5	4	3	2	1	مستودعات التخزين	
						هل المخازن جيدة التهوية بعيداً عن الحرارة والتلوث وخالي من الرطوبة؟	113
						هل المخزن مكيف؟	114
						هل المخزن خالي من الحشرات والقوارض؟	115
						هل يوجد فصل بين مخزن المواد الخام ومخزن المنتجات النهائية؟	116
						هل يوجد مخزن خاص ملائم لتخزين المواد الكيميائية؟	117
ملاحظات	5	4	3	2	1	غرف التبريد والتجميد	
						هل الجدران والارضيات والاسقف مناسبة؟	118
						هل الأبواب مغلقة بامكانها؟	119
						هل الإضاءة مناسبة؟	120
						هل يوجد تلوث او تكدس في البصاعة داخل الثلاجة؟	121
						هل درجة التبريد بين(4-1)°	122
						هل درجة التجميد بين(-18-)°	123

الختم الرسمي:

اسم المسئول عن المنشأة المرافق أثناء تفتيش الفريق الفني من هيئة الخدمة والدواء:

رقم الهوية او الإقامة:

التوقيع:

المسمن الوظيفي:

التاريخ:

تفاصيل عن أعضاء فريق التقييم

التوقيع	الادارة	الصفة	الاسم

مراجعة واعتماد المشرف

التوقيع	التاريخ	الاسم

الـسـفـاـدـاـ

www.sfda.gov.sa

بالألف نهمة #الخطاء والدواء



   Saudi_FDA

www.sfda.gov.sa



SFDA 19999
مركز الاتصال الموحد