

برنامج تقييم (معايير تقييم مصانع الاعلاف)

بما لا يتعارض مع اشتراطات ومتطلبات الهيئة

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	ventilation التهوية
		temperature درجة الحرارة
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
		dispatching area receiving and التسليم والاستلام
		Silos صوامع تخزين المواد الخام
		storages Underground خزانات المواد الخام الأرضية
2	Production area قسم الانتاج	floors الارضيات
		Cleaning النظافة
		Waste disposal التخلص من النفايات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		Personal hygiene Practice ممارسة النظافة الشخصية
		lighting الاضاءة
		windows النوافذ
		effective disinfection التطهير

		leaking التسريب
		Equipments المعدات
		prevention cross contamination الحد من التلوث الخلطي
		containers feed additive حاويات الإضافات العلفية
		ventilation التهوية
		Dust غبار الإنتاج
3	Laboratory المختبر	Tests comply with standards التحاليل مطابقة للمواصفات
		Equipment calibration معايرة الأدوات
		Documentation التوثيق
		Validation الصلاحية
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		lighting الاضاءة
		Cleaning النظافة
		ventilation التهوية
4	Labeling البطاقة الغذائية	Comply with standards مطابق للمواصفة
5	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	Food Handler Practices الممارسات الصحية للعاملين
		dressings اللبس
		Uniform الزي الموحد
		Head cover and Mask أغطية الرأس والكمامة
		Nails and Hair الأظافر والشعر
		shoes الأحذية
6	Finished Products المنتج النهائي	Lab results comply with standards نتائج تحليل العينات
		Handling كيفية التعامل مع المنتج
7	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	ventilation التهوية
		temperature درجة الحرارة

		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
		Records السجلات
8	The Building and design المبنى و التصميم	(Location) surrounding area الموقع
		Bio security الأمن الحيوي
		Drains التصريف
		Size with production تناسب الحجم مع الإنتاج
		Pest control مكافحة الحشرات
		Roads around الطرق المحيطة
		design التصميم
		zooning المناطق
		Washing & sanitizing facilities مرافق الغسيل والتعقيم
		Dressing rooms غرف تغيير الملابس
		Bath rooms الحمامات
		Staff facilities مرافق العاملين
		waste الاوساخ
Chemical storage مخزن المواد الكيميائية		
9	Documentation الوثائق	Commercial Registry السجل التجاري
		SFDA License رخصة الهيئة
		Industrial license الترخيص الصناعي
		Health certificates الشهادات الصحية
		Product registration تسجيل المنتج
		non-conformance report توثيق حالات عدم المطابقة
10		temperature درجة الحرارة

	Transportation وسائل النقل	Cover comply with standards التغطية طبقا للمواصفة
		Layout الترتيب التوزيع
		Records السجلات
11	forklift truck الرافعة الشوكية	cleaning النظافة
		Comply with standards مطابقتها للمواصفات
12	traceability system نظام التتبع	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
13	Training التدريب	Employee training تدريب العاملين
14	Feed safety system أنظمة سلامة الاعلاف	GMPs
		HACCP
15	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد
17	التوطين	نطاق التوطين داخل المصنع