

برنامج تقييم (معايير تقييم مصانع الأغذية)

بما لا يتعارض مع اشتراطات ومتطلبات الهيئة

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	ventilation التهوية
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
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
		ventilation التهوية

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
5	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	Food Handler Practices الممارسات الصحية للعاملين
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
6	Finished Products المنتج النهائي	Lab results comply with standards نتائج تحليل العينات
		leaking التسريب
		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
8		(Location) surrounding area الموقع

		التصريف Drains
		تناسب الحجم مع الإنتاج Size with production
		مكافحة الحشرات Pest control
		الطرق المحيطة Roads around
		التصميم design
		المناطق zoning
	The Building and design المبنى و التصميم	مرافق الغسيل والتعقيم Washing & sanitizing facilities
		غرف تغيير الملابس Dressing rooms
		الحمامات Bath rooms
		مرافق العاملين Staff facilities
		الاساخ waste
		مخزن المواد الكيميائية Chemical storage
9	Documentation الوثائق	السجل التجاري Commercial Registry
		رخصة الهيئة SFDA License
		الترخيص الصناعي Industrial license
		الشهادات الصحية Health certificates
		تسجيل المنتج Product registration
10	Transportation وسائل النقل	درجة الحرارة temperature
		التغطية طبقا للمواصفة Cover comply with standards
		الترتيب التوزيع Layout
		النظافة cleaning
11	forklift truck الرافعة الشوكية	مطابقتها للمواصفات Comply with standards
12	traceability system نظام التتبع	مطابقتها للمواصفات Comply with standards
13	Training التدريب	تدريب العاملين Employee training
14	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	التزام المنشأة بتعبئة نموذج التقييم الذاتي
15	Food system & halal أنظمة الغذاء وحلال	GMPs
		HACCP
		ISO 22000

		Halal
		وجود وسيلة تواصل للشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
16	التوطين	نطاق التوطين داخل المصنع
17	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد