

الاشتراطات الفنية لمصانع ومستودعات الأعلاف

مقدمة:

يشرح الدليل الاشتراطات الفنية الواجب توفرها في مصانع أو مستودعات الأعلاف للتأكد من مدى مطابقتها للوائح والمواصفات المعتمدة من الهيئة ولضمان اتباعها للممارسة الجيدة للإنتاج مما يحقق سلامة ومأمونية الغذاء للإنسان والحيوان.

الباب الأول: التعاريف

- **الهيئة:** الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- **التسجيل:** الإجراءات التي تتعلق بتسجيل منشأة تزاوّل نشاط في مجال الأعلاف ومنتجاتها العلفية.
- **الترخيص:** الوثيقة التي يجب الحصول عليها من الهيئة قبل ممارسة أي نشاط في مجال الأعلاف - ما عدا نشاط الزراعة - وفقاً للشروط والمتطلبات التي تحددها الهيئة.
- **المنشأة:** أي كيان نظامي تتم فيه إحدى مراحل التداول أو كلها.
- **التداول:** المراحل التي تمر بها الأعلاف والمنتجات العلفية أو مكوناتها، من الإنتاج الأولي حتى وصولها إلى المستهلك، بما في ذلك استيرادها، وتصديرها، وتصنيعها، وتحضيرها، ومعالجتها، وتعبئتها، وتغليفها، وتجهيزها، وتخزينها، ونقلها، وحيازتها، وتوزيعها، وعرضها، وبيعها.
- **الممارسات الجيدة للإنتاج:** جزء من عملية ضمان الجودة التي تضمن بأن المنتجات تنتج على الدوام بطريقة منتظمة ووفق المعايير المحكمة للجودة، بغرض تحقيق الهدف من إنتاجها، وفق المواصفات الفنية المعتمدة.

- **المستأجر:** المنشأة (مؤسسة/شركة) التي تقوم باستئجار مساحة معينة داخل المستودع بغرض التخزين الجيد لديه.
- **الطرفين:** المؤجر والمستأجر.
- **مصنع النواتج الثانوية لمسالخ الدواجن:** هي المنشآت التي تقوم بتصنيع النواتج الثانوية لمسالخ الدواجن لغرض استخدامها في تصنيع أعلاف الأحياء المائية كمصدر للبروتين.
- **مصنع مخلفات الصناعات الغذائية:** هي المنشآت التي تقوم بتصنيع النواتج الثانوية للصناعات الغذائية مثل الخبز والنشا والجلوكوز واستخلاص الزيوت وغيرها.
- **التلوث الخلطي:** انتقال الملوثات أو المواد غير المرغوب بها إلى الأعلاف بواسطة مادة علفية أخرى أو منتج آخر، مما يسبب آثاراً سلبية أو ضارة للحيوان.
- **التطهير:** تقليل نسبة الميكروبات باستعمال الوسائل الكيميائية الصحية أو الطرق الطبيعية إلى الحد الذي لا يسبب تلوثاً ضاراً في المنتجات العلفية أو بالإنسان.
- **الملوثات:** المواد التي تؤدي إلى تلوث العلف، سواءً كانت كيميائية (مثل: المعادن الثقيلة، والدايوكسين، والمبيدات)، أو بيولوجية أو ميكروبية (مثل: السالمونيلا، والكلوستريديوم والسموم فطرية). أو فيزيائية (مثل: الأجسام الغريبة، أو الحشرات)، أو أي مواد غير مرغوب إضافتها.
- **الوائح الفنية والمواصفات القياسية:** وثائق إلزامية أو إرشادية تصدقها الهيئة أو تتبناها، تصف خصائص الأعلاف أو طرق إنتاجها وتصنيعها، بما فيها التعليمات المنظمة لذلك، وتشمل المصطلحات، والرموز، والبيانات الإيضاحية، والبطاقة الخاصة بالعلف، وطريقة إنتاجه، وتعبئته، ويمكن الحصول عليها من متجر المواصفات السعودية أو الخليجية.

- **الأعلاف:** ما يعد لتغذية الحيوانات سواء أكان مادة واحدة أم مواد مخلوطة أم مصنعة أم شبه مصنعة، ام خاما، أم مادة تدخل في تصنيع العلف أو تحضيره ومعالجته، سواء كانت من مصادر نباتية أو حيوانية مصرح بها أو من الأحياء المائية.
- **المختبرات:** هي الجهة التي تقوم بالاختبارات والقياسات التي تقع ضمن نطاق عمل الهيئة تحت ظروف معيارية، سواء كان المختبر الخاص قائما بذاته أو تابع لجهة أخرى.
- **الإدارة العليا لمنشأة الأعلاف:** هي الجهة المالكة للمنشأة أو المخولة وتكون مسؤولة عن رسم السياسيات والاستراتيجيات العامة وتحديد أهداف المنشأة واتخاذ القرارات اللازمة للالتزام بالسياسيات والاستراتيجيات وتحقيق الأهداف، وقد تكون الإدارة العليا مجلس إدارة ممثل بعدة أشخاص أو شخص مفوض.
- **العمليات التشغيلية:** مصطلح يُشير إلى سلسلة عمليات لتحويل المدخلات إلى مخرجات أو منتجات أو خدمات.
- **العملية التصنيعية:** مصطلح يُشير إلى سلسلة عمليات منهجية بهدف تصنيع وإنتاج السلع، حيث يتم من خلالها تحويل المواد الخام أو مدخلات إنتاج مُصنعة جزئياً (شبه النهائية) إلى منتجات أو خدمات نهائية مع أو بدون استخدام الآلات والتقنيات.
- **العملية التخزينية:** مصطلح يُشير إلى عملية منهجية للاحتفاظ بالموجودات بكميات مناسبة لحين طلبها في مخازن أو مستودعات قريبة من جهة الاستخدام على أن يتوافر في هذه المخازن أسلوب التخزين المناسب للمواد المخزنة.
- **العمليات المساندة:** هي العمليات أو لخدمات التي يتم تقديمها من خلال العديد من جزأ/أجزاء في نفس المؤسسة أو الشركة، بهدف دعم العمليات الرئيسية التي تقوم بها لتأمين كل ما تحتاج إليه المؤسسة من أجل تحقيق أهدافها ورفع جودة خدماتها، ويمكن وصفها أيضاً بأنها أنشطة الدعم اللوجستي لأقسام ومهام الشركة الرئيسية.
- **نظام الجودة:** هي مجموعة من الإجراءات والعمليات والسياسات تركز على سياسة الجودة بما يضمن تحقيق أو المساهمة بسلامة المنتج النهائي.
- **إجراء معتمد:** هو جزء من نظام الجودة يتكون من متطلب أو مجموعة متطلبات تم إعدادها من قبل المنشأة أو تبنيها بحيث أن الاجراء تم اختبار فعاليته وكفاءته مسبقاً قبل اعتماده بما يضمن المساهمة بسلامة المنتج النهائي بشكل صحيح وآمن.

الباب الثاني: الاشتراطات الفنية لمصانع الأعلاف

يشرح هذا الباب الاشتراطات الفنية الواجب توفرها في مصانع الأعلاف للتأكد من مدى مطابقتها للوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة لدى الهيئة والاشتراطات والتعاميم ذات العلاقة مما يحقق رسالتها التي تؤكد على سلامة ومأمونية الغذاء للإنسان والحيوان. يستثنى من هذه الاشتراطات المصانع التي تقوم بإنتاج منتجات علفية من النواتج الثانوية لمسالخ الدواجن حيث سيطبق عليها الاشتراطات الخاصة بمنشآت تصنيع البروتين الحيواني من النواتج الثانوية لمسالخ الدواجن.

١ الموقع:

عند اختيار الموقع المناسب لإنشاء مصنع للعلف لابد من وضع المصادر المحتملة للتلوث في الاعتبار، كما يجب التأكد من فعالية التدابير التي ستتخذ لحماية الأعلاف ومنها:

١,١ يجب أن يكون موقع مصنع الأعلاف خارج النطاق السكني للمدن والقرى وخارج التجمعات السكنية والتوسع العمراني السكني المستقبلي.

١,٢ أن يكون موقع مصنع الأعلاف قريب من الطرق المعبدة أو الطرق الممهدة.

١,٣ يجب أن يكون موقع مصنع الأعلاف غير معرض لمستويات غير مرغوب فيها من الدخان أو الغبار مثل دخان مصانع الكيماويات أو غبار الكسارات ومصانع الأسمنت، أو غيرها من الملوثات للمستوى الذي قد يؤثر على سلامة العملية التصنيعية أو المنتج النهائي.

١,٤ يجب ألا يكون موقع مصنع الأعلاف قريب من مكب النفايات أو مخلفات المصانع أو موقع لحرق النفايات أو طمرها، أو أماكن تجمع مياه الصرف الصحي.

١,٥ أن يكون مصدر الكهرباء والمياه مناسبة في عمليات التشغيل.

- ١,٦ يفضل أن يكون موقع منشأة الأعلاف بعيد عن البيئة الطبيعية لتواجد الحيوانات،
الزواحف البرية والأليفة بكثرة مثل تواجد الثعابين، تواجد القروذ... إلخ، إلا في
حال وجود أساليب الحماية الفعالة.
- ١,٧ أن يكون الموقع بعيد عن يبعد عن أي مشاريع إنتاج حيواني بمسافة لا تقل عن ١
كم.
- ١,٨ في حال كان مصنع الأعلاف ملحق بمشروع زراعي فيجب ألا تقل المسافة
الفاصلة بين مصنع الأعلاف والمشروع الزراعي عن ٣٠٠ متر.
- ١,٩ في حال كان مصنع الأعلاف ملحق بمشروع زراعي يتضمن مسلخ فيجب ألا تقل
المسافة الفاصلة بين مصنع الأعلاف والمسلخ عن ٥٠٠ متر.

٢ اشتراطات المباني:

يجب تشييد وتصميم المبنى وملحقات المبنى بحيث يساهم التصميم بحماية سلامة كامل سلسلة العملية التصنيعية والعميات المساندة ويساهم بتوفير المساحة المناسبة لها.:

٢,١ يجب وضع لوحة خارجية للمصنع ثابتة تتضمن المعلومات باللغة العربية بخط

واضح ومقروء بحيث تحتوي اللوحة على اسم المصنع ونشاطه ورقم الترخيص

وأرقام التواصل وأوقات العمل

٢,٢ يجب أن يراعي التصميم تحقيق مبدأ السلامة المهنية.

٢,٣ يجب وجود سور محيط بالمصنع بشكل مناسب بحيث لا يقل ارتفاعه عن (١,٥)

متر، ويحقق السور الحماية اللازمة من الآفات وتتم صيانته بشكل مستمر متى ما استدعت الحاجة لذلك.

٢,٤ يجب أن يكون في سور مصنع الأعلاف بوابة واحدة على الأقل تكون مخصصة

لدخول الشاحنات والعربات ويكون تصميمها ملائماً لحركتها وعبورها، وبوابة أخرى مخصصة للخروج.

٢,٥ عند تعذر تخصيص بوابة منفصلة لدخول الشاحنات والعربات لأسباب خارجة

عن قدرة الإدارة العليا لمصنع الأعلاف فيتم تطبيق الإجراءات اللازمة التي تحقق سهولة الدخول والخروج بما يضمن سلامة العمليات التشغيلية والتصنيعية.

٢,٦ يجب أن يوفر تصميم مدخل الشاحنات والعربات إمكانية مراقبة وتسجيل حركة

الدخول والخروج وكذلك إمكانية مراقبة تطبيق إجراءات التعقيم والتطهير قبل دخول الشاحنات والعربات إلى داخل محيط مصنع الأعلاف.

٢,٧ يجب تزويد مدخل الشاحنات والعربات بلوحة إرشادية واضحة ومقروءة بعدة

لغات تتضمن إرشادات الاتجاهات وتعليمات السلامة والإجراءات الوقائية الواجب إتباعها.

- ٢,٨ في حال كان مصنع الأعلاف ملحق بمشروع زراعي فيجب أن يحاط مصنع الأعلاف بحاجز فاصل يحقق الاشتراطات المشار إليها في الفقرة (٨,١).
- ٢,٩ في حال كان مصنع الأعلاف ملحق بمشروع زراعي يتضمن مسلخ فيجب أن يحاط مصنع الأعلاف بحاجز فاصل يحقق الاشتراطات المشار إليها في الفقرة (٩,١).
- ٢,١٠ يجب أن تتوفر في بوابة دخول الشاحنات والسيارات وسائل تعقيم وتطهير عند دخولها وخروجها المصنع وذلك عبر توفير حوض تعقيم أو مرشحات آلية أو التي تحمل على الظهر لتطهير المركبات والعربات بحيث يتم تعقيم وتطهير الإطارات وكذلك محيط المركبة.
- ٢,١١ يجب توفير أماكن لانتظار المركبات تسمح بتجنب تلوث منطقة الإنتاج بعوادم دخان المركبات أو من خلال آثار عجلات المركبات أو الغبار الناتج عنها، مع ضرورة وضع إجراءات وقائية في حال عدم القدرة على توفير هذه الأماكن.
- ٢,١٢ يجب توفير منطقة مواقف للزوار تكون جانبية أو بجانب المبنى/المباني الإدارية بحيث لا تكون بالقرب من منطقة العملية التصنيعية مع ضرورة وضع إجراءات وقائية في حال عدم القدرة على توفير هذه المنطقة.
- ٢,١٣ يجب أن يراعي تصميم المباني المحافظة على سلامة مدخلات الإنتاج بما في ذلك مواد التعبئة والتغليف، المنتجات الوسيطة، والمنتجات النهائية من الفساد والتلوث.
- ٢,١٤ يجب أن تكون أسطح الجدران والحواسز ملساء وتسمح بالتنظيف بسهولة.
- ٢,١٥ يجب ألا تكون في المباني والأسقف والجدران فتحات غير محمية وتسمح بدخول الآفات أو فتحات لا تمنع دخول الغبار أو المياه في المباني والأسقف والجدران، مع مراعاة الصيانة المستمرة للمباني والأسقف والجدران.

٢,١٦ يجب أن يكون تصميم المباني والمنشآت يعطي مساحة كافية بحيث يمكن إجراء كل العمليات الإنتاجية والتخزينية وإجراءات المراقبة على المنتج بطريقة مناسبة ومنظمة تضمن عدم التلوث.

٢,١٧ يجب أن يراعي التصميم الفصل الآمن بين أجزاء العملية التصنيعية والعمليات المساندة، مثل: فصل استقبال المواد، الاستلام، التصنيع، الخلط، توزيع خلطات الإضافات، مناطق انتظار المنتجات، مناطق المنتجات المرفوضة، مناطق المنتجات المرتجعة، مناطق المنتجات المنتهية الصلاحية، مناطق المنتجات النهائية، مناطق تخزين المواد السائبة، المختبر، ورشة الصيانة، مستودع قطع الغيار، وكل ماله علاقة بالعملية التصنيعية والعمليات المساندة وضمان عدم حدوث تلوث خلطي.

٢,١٨ يجب أن يراعي التصميم وجود أماكن تخزين مبردة في مصانع ومستودعات الأعلاف للمواد العلفية التي يتطلب تخزينها درجات حرارة باردة.

٢,١٩ يجب أن يكون تصميم المباني والمنشآت يعطي مساحة كافية حتى يمكن إجراء كل العمليات الإنتاجية والتخزينية وإجراءات المراقبة على المنتج بطريقة مناسبة ومنظمة تضمن عدم التلوث.

٢,٢٠ يجب أن يكون تصميم المباني والمنشآت يسمح بسهولة الدخول من أجل التنظيف.

٢,٢١ يجب أن تكون أبواب المخازن ومناطق الإنتاج بحالة جيدة ومحكمة الاغلاق عند عدم الحاجة لفتحها.

٢,٢٢ يجب أن يراعي التصميم بأن تكون أبواب المخازن ومناطق الإنتاج التي هناك حاجة لفتحها بشكل مستمر أو متكرر بأن تكون مزودة بوسائل مناسبة تضمن بقاء المخازن ومناطق الإنتاج مؤمنة ضد دخول الطيور والحيوانات والقوارض والحشرات أثناء فترة فتح الأبواب.

٢,٢٣ يجب أن يراعي التصميم بأن تكون جميع أسطح الجدران والحواجز ملساء وتسمح بالتنظيف بسهولة.

٢,٢٤ يجب أن يراعي التصميم بأن تكون الأرضيات مستوية وصلبة وتسمح بالتنظيف بسهولة ولا تسمح بتجمع السوائل.

٢,٢٥ يراعى بأن تكون جميع ألوان الأسطح والجدران والحواجز والأرضيات فاتحة.

٢,٢٦ يجب أن تجهز الأبواب بأسطح ملساء وغير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف.

٢,٢٧ يجب أن يراعي التصميم وجود تهوية جيدة تضمن استمرارية تجدد وتدفق تيار هوائي نقي.

٢,٢٨ يجب أن يراعي التصميم بأن تكون هناك وسائل لتقليل درجة الحرارة في مناطق الإنتاج والتخزين الأشد حرارة خصوصاً في أشهر فصل الصيف بما يضمن توفير بيئة مناسبة وأمنة.

٢,٢٩ يجب أن يراعي التصميم وجود مكان/أماكن مخصصة لجمع المخلفات والنفايات بشكل آمن في كافة مناطق المنشأة.

٢,٣٠ ينصح بالحد من الحقائق وغيرها من المزروعات لتكون فقط في المناطق الخارجية.

٣ اشتراطات النظافة:

- ٣,١ يجب أن توفر دليل لإجراءات النظافة والتعقيم بحيث تحقق الإجراءات مستوى نظافة يضمن سلامة العملية التصنيعية والعمليات المساندة في كافة مناطق وأرجاء المنشأة.
- ٣,٢ يجب أن تتضمن إجراءات النظافة التحقق الدوري من نظافة المداخل، الأسقف، الأسطح، الجدران، الحواجز، الأرضيات، النوافذ، مكائن الإنتاج، أدوات الإنتاج المساعدة، وكل ما يتعلق بالعملية الإنتاجية أو التصنيعية أو التخزينية.
- ٣,٣ يجب أن يكون مستوى النظافة مناسب في كافة مناطق المنشأة.
- ٣,٤ يجب أن الحرص على إزالة أي تجمعات للمياه الراكدة داخل المنشأة أو البيئة المحيطة بشكل مستمر.
- ٣,٥ يجب الحرص على نظافة الأسقف لمنع تراكم الأوساخ عليها.
- ٣,٦ يجب الحرص على نظافة النوافذ لتقليل تراكم الأوساخ، وأن تكون مجهزة بشبك معدني قابل للتنظيف ويمنع دخول الحشرات والآفات، على أن لا يكون الشبك ممزق، أو به فتحات كبيرة.
- ٣,٧ يجب أن يوجد مكان أو أماكن مخصصة لجمع المخلفات والنفايات في كافة مناطق المنشأة.
- ٣,٨ يجب التخلص من المخلفات والنفايات التي داخل المنشأة أو البيئة المحيطة أولاً بأول بشكل آمن لا يشكل خطراً على البيئة.
- ٣,٩ يجب أن تكون حاويات النفايات غير تالفة أو غير محكمة الغلق.
- ٣,١٠ يجب أن توجد آلية فعالة لمكافحة الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض في كافة أقسام مصنع الأعلاف.

٤ اشتراطات المياه:

٤,١ يجب أن يكون مصدر المياه المستخدمة في تصنيع الأعلاف من مصادر آمنة وصالحة للشرب.

٤,٢ يجب التأكد من عدم وجود غرفة تفتيش الصرف الصحي داخل منطقة الإنتاج أو التخزين أو التوزيع.

٤,٣ يجب التأكد من عدم وجود تسرب في إمدادات وتوصيلات الصرف الصحي داخل المنشأة أو في البيئة المحيطة.

٤,٤ يجب عدم ترك فتحات الصرف مفتوحة أو غير محكمة الإغلاق.

٥ اشتراطات الإضاءة:

٥,١ يجب أن تكون الإضاءة في كافة مناطق المنشأة كافية ومناسبة للقيام بالعمل المطلوب.

المنطقة	الحد الأدنى لشدة الإضاءة (وحدة القياس lx)
مناطق تفريغ واستلام المواد العلفية الأولية والخام والمخازن ومناطق الإنتاج	٢٢٠
مناطق الفحص	٤٥٠
المناطق الأخرى	١١٠

لوكس lx = (لومن أو شمعة لكل متر مربع)

٦ اشتراطات الحرارة والرطوبة داخل المباني:

٦,١ يجب أن تكون مقاييس الحرارة والرطوبة موزعة في كافة مستودعات المواد العلفية بشكل كافي، ويتم قياس كفايتها بحسب نوعية الجهاز وبياناته الخاصة بالنطاق والمدى الذي يقيسه.

٦,٢ يجب توفير سجل عن درجات الحرارة والرطوبة بمناطق التخزين والإنتاج.

٦,٣ يجب أن يتم صيانة ومعايرة مقاييس الحرارة والرطوبة والتأكد من فعاليتها بشكل دوري ويكون ذلك مضمناً بدليل إجراءات الجودة، مع حفظ سجلات المعايرة.

٧ اشتراطات التهوية:

- ٧,١ يجب توفير الوسائل المناسبة للتهوية بمناطق الاستلام والتسليم والتصنيع والتخزين، تضمن استمرارية تجدد وتدفق تيار هوائي نقي.
- ٧,٢ لا بد أن تكون وسائل التهوية تساعد في الوصول لدرجات الحرارة والرطوبة المناسبة لسلامة العاملين والمنتجات والمشار لها ادناه في اشتراطات مناطق التداول والمنتجات.

٨ نظام الجودة:

- ٨,١ يجب وجود نظام جودة معتمد من قبل الإدارة العليا مثل نظام الـ (GMP) (ممارسات التصنيع أو الإنتاج الجيد) أو نظام جودة متكامل يكافئه بحيث يحقق نظام الجودة ضمان سلامة كامل لسلسلة الإنتاج والتصنيع والعمليات التشغيلية والعمليات المساندة.
- ٨,٢ يجب أن يكون نظام الجودة موثق ومعتمد من قبل الإدارة العليا.
- ٨,٣ يجب أن يكون لنظام الجودة دليل إجراءات ورقي مفهرس.
- ٨,٤ يجب أن يكون نظام الجودة واضح ومفهوم لكافة العاملين في مصنع الأعلاف.
- ٨,٥ يجب أن يكون نظام الجودة متاح للاطلاع عليه من قبل الموظفين.
- ٨,٦ يجب أن يكون نظام الجودة مرن وقابل للتطوير والتعديل بهدف التحسين أو مواكبة التغيرات أو التغلب على المعوقات والتحديات.
- ٨,٧ يجب أن يراعي نظام الجودة اشتراطات وأنظمة الهيئة العامة للغذاء والدواء لمصانع الأعلاف.
- ٨,٨ يجب أن يراعي نظام الجودة ما قد يصدر من الهيئة العامة للغذاء والدواء من تحديث أو تعديل أو تعاميم تختص بمصانع الأعلاف.

- ٨,٩ يجب أن يكون هناك شخص مسؤول عن نظام الجودة بحيث يكون هو الشخص الفني المسؤول عن التأكد من تطبيق النظام بالشكل الصحيح.
- ٨,١٠ يكون مدير الجودة هو الشخص المسؤول أمام الإدارة العليا عن تطبيق النظام وما قد يتطلب تطبيق نظام الجودة من أدوات مساندة، تدريب، تأهيل العاملين والموظفين.
- ٨,١١ يكون مدير الجودة هو الشخص المسؤول أمام الإدارة العليا عن إجراء أي تعديل أو تطوير للنظام.
- ٨,١٢ لا يعتبر أي تعديل أو تطوير في نظام الجودة معتمداً إلا بعد موافقة موثقة من قبل الإدارة العليا.
- ٨,١٣ عند إجراء أي تعديل أو تطوير على نظام الجودة، فيجب إعطاء النسخة المعدلة أو المطورة من النظام رقم وتاريخ مرجعي جديد بحيث يوضحان رقم نسخة نظام الجودة وتاريخ التعديل.

٩ المستندات والتوثيق والجودة:

- ٩,١ مع مراعاة ما ورد في " اشتراطات نظام الجودة " فيجب على مصنع الأعلاف ما يلي:
- ٩,٢ يجب تطبيق مبدأ تحليل الأخطار ونظام التحكم في النقاط الحرجة.
- ٩,٣ يجب أن توجد أصول التراخيص اللازمة أو نسخ واضحة وموثقة.
- ٩,٤ يجب أن توجد أصول الشهادات والهويات اللازمة للعاملين أو نسخ واضحة وموثقة.
- ٩,٥ يجب أن توجد قائمة بالموظفين موضحة فيها مسؤولياتهم وواجباتهم وصلاحياتهم.
- ٩,٦ يجب اخطار العاملين بواجباتهم ومسؤولياتهم وصلاحياتهم خطياً.
- ٩,٧ يجب أن توجد آلية سحب واستدعاء المنتجات وتتبعها.

- ٩,٨ احتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بتتبع الأعلاف والمنتجات النهائية لمدة لا تقل عن (١٨٠) يومًا بعد انتهاء فترة الصلاحية.
- ٩,٩ يجب أن توجد آلية التخلص من المنتجات أو المواد أولية أو المواد الأخرى التي تم رفضها بسبب عدم مطابقتها للمواصفات أو تلوثها.
- ٩,١٠ بيان يوضح فيه الإجراءات والسجلات والملاحظات التي تخص مكافحة الحيوانات والطيور والقوارض والحشرات.
- ٩,١١ يجب أن يوجد سجل لعمليات تنظيف خط الإنتاج من المنتج السابق.
- ٩,١٢ يجب أن يوجد سجل للأخطاء التصنيعية وطرق تصحيحها.
- ٩,١٣ يجب أن التأكد من وجود سجل يثبت تنظيف خط الإنتاج من المنتج السابق، قبل البدء في تعبئة المنتج الجديد.
- ٩,١٤ يجب أن توجد سجلات للعينات المسحوبة من كافة مراحل التخزين والتصنيع.
- ٩,١٥ يجب أن يوجد سجل بالاختبارات التي يتم إجراؤها.
- ٩,١٦ يجب أن يوجد سجلات لنتائج التحليل.
- ٩,١٧ يجب أن يتم الاحتفاظ بالعينات المرجعية لمدة لا تقل عن (١٨٠) يومًا بعد انتهاء فترة الصلاحية.
- ٩,١٨ يجب أن تحفظ السجلات لمدة لا تقل عن ٣ سنوات قبل إتلافها.
- ٩,١٩ أنواع السجلات التي يجب توفيرها والاحتفاظ بها:
- سجل بكميات وبيانات المواد الأولية والأصناف الواردة: (اسم المنتج، تركيزه، بلد المنشأ، رقم التشغيل، تاريخ الصلاحية، رقم فاتورة الشراء وتاريخها).
 - سجلات تحليل المواد الأولية ونتائجها، وسجلات للعينات المسحوبة.
 - سجلات الإتلاف والمواد المرفوضة.
 - سجلات المنتجات النهائية.

- سجل بكميات وبيانات المنتجات النهائية المباعة: (اسم الصنف، رقم التشغيل، تاريخ الإنتاج، الكمية، جهة البيع، رقم فاتورة البيع وتاريخها، توقيع من قام بالصرف، والمتبقي).
- سجلات تحليل المنتج النهائي ونتائجها، وسجلات للعينات المسحوبة..
- سجلات شكاوى العملاء.
- سجلات تدريب العاملين.
- سجلات التنظيف.

١٠. منطقة استلام المواد العلفية الأولية والخام ومدخلات الإنتاج:

- ١٠,١. مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٩ من الباب الثاني.
- ١٠,٢. عند استلام المواد العلفية الأولية ومدخلات الإنتاج، يجب أن تكون مصحوبة بمستندات موثوقة تساعد على التأكد من مصدرها ومطابقتها للاشتراطات واللوائح والمواصفات الفنية الخاصة بكل مادة علفية.
- ١٠,٣. يجب أن يتم تسجيل جميع المعلومات والبيانات لجميع المواد المستلمة الأخرى مثل: مواد تغليف، مواد التنظيف وغيرها.
- ١٠,٤. يجب أن يعطى رقم معين لكل منتج يتم استلامه لغرض التتبع.
- ١٠,٥. يجب أن يتم فحص المواد المستلمة فيزيائياً وقياس درجة الحرارة والرطوبة واستبعاد غير المطابق للمواصفات أو ما يظهر عليه علامات التلف أو التعفن.
- ١٠,٦. يجب أن توجد آلية لضمان دخول الشاحنة لمكان التفريغ الصحيح لتجنب الأخطاء في عملية التفريغ.
- ١٠,٧. يجب يتم أن يتم عزل وتأمين منطقة تفريغ الحبوب اثناء عملية التفريغ.
- ١٠,٨. يجب أن يتم اغلاق نقاط التفريغ عند الانتهاء من استخدامها بشكل جيد وآمن.
- ١٠,٩. يجب أن يتم التخلص من الغبار والبودرة الناتجة من عملية التفريغ.
- ١٠,١٠. يجب التخلص من المنتجات أو المواد أولية أو المواد الأخرى التي تم رفضها بسبب عدم مطابقتها للمواصفات أو تلوثها.

١١ اشتراطات مناطق التخزين:

• كافة مناطق التخزين:

- ١١,١ مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٩ من الباب الثاني.
- ١١,٢ يجب أن يتم تجنب تخزين أي مواد كيميائية أو لها تأثير سلبي مثل مواد التنظيف، أو المبيدات وما في حكمها بجانب المواد العلفية الأولية والخام أو المنتجات النهائية.
- ١١,٣ يجب أن يتم تطبيق نظام (FIFO) بحيث يكون الوارد للمخازن والصوامع أولاً يتم تصريفه واستخدامه أولاً.
- ١١,٤ يجب أن توجد منطقة مخصصة للمواد التالفة والمنتهية الصلاحية والرجيع.
- ١١,٥ يجب أن يراعى عدم حدوث تنقيط أو تكثيف فوق رفوف التخزين أو المنتجات، بحيث يتم تجنب التخزين تحت المكيفات أو أي معدات قد يحدث منها تنقيط أو تسرب.
- ١١,٦ يجب عدم تخزين المواد والمنتجات المصنعة أو المعبأة على الأرض مباشرة.
- ١١,٧ يجب عدم تخزين الأعلاف خارج المستودعات.

• مخازن المواد العلفية الأولية والخام:

- ١١,٨ يجب أن تكون أماكن تخزين المواد العلفية الأولية والخام مفصولة بشكل واضح داخل المخازن أو المستودعات.
- ١١,٩ يجب أن توجد صوامع مخصصة للمواد العلفية الأولية والخام التي تحتاج التخزين في صوامع.
- ١١,١٠ يجب وجود إجراء فعال وآمن للحفاظ على نظافة أماكن التخزين الخاصة بالمواد العلفية الأولية والخام.

١١,١١ يجب وجود إجراء فعال وآمن لمراعاة الالتزام بدرجة حرارة والرطوبة المناسبة لتخزين كل مادة علفية أولية أو خام حسب المواصفات واللوائح الفنية الخاصة بها.

١١,١٢ في حال وجود مواد أولية موضح على بطاقتها درجة حرارة أو رطوبة معينة فيجب الالتزام بها.

١١,١٣ يجب أن يتم تخصيص مخزن للمواد العلفية الأولية التي تحتاج تبريد، وذلك في حالة كان المخزن به منتجات أخرى لا تحتاج تبريد.

١١,١٤ في مصانع أعلاف الحيوانات الأليفة والمصانع المصرح لها باستخدام المواد ذات أصل الحيواني يجب تخصيص مخزن مبرد لهذه المواد.

١١,١٥ يجب وجود إجراء فعال وآمن لتخزين المواد العلفية الأولية السائلة أو الزيتية بشكل صحيح وآمن.

• مخازن المنتجات النهائية:

١١,١٦ يجب أن تكون أماكن تخزين المنتجات النهائية بأنواعها (المعبأة والسائبة) مفصولة بشكل واضح داخل المخازن أو المستودعات.

١١,١٧ يجب وجود إجراء فعال وآمن للمحافظة على نظافة أماكن التخزين الخاصة بالمنتجات النهائية.

١١,١٨ يجب أن توجد آلية لضمان عدم خلط المنتجات النهائية مع بعضها البعض وضمان عدم وجود تلوث خلطي.

١١,١٩ يجب أن يتم مراعاة درجة الحرارة والرطوبة المناسبة لتخزين كل منتج نهائي حسب المواصفات واللوائح الفنية الخاصة به أو حسب درجة الحرارة والرطوبة الموضحة في بطاقة المنتج المسجلة لدى الهيئة.

١١,٢٠ يجب أن يتم تخصيص مخزن للمنتجات النهائية التي تحتاج تبريد، وذلك في حالة كان المخزن به منتجات أخرى لا تحتاج تبريد.

١١,٢١ في مصانع مخلفات الصناعات الغذائية يجب تخصيص مخزن المنتجات النهائية المصنعة كأعلاف لضمان عدم حدوث تلوث خلطي.

١٢ اشتراطات منطقة الإنتاج والتصنيع:

- ١٢,١ مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٩ من الباب الثاني.
- ١٢,٢ يجب أن تكون منطقة الإنتاج معزولة عن مناطق العمليات الأخرى.
- ١٢,٣ يجب وجود إجراء فعال وآمن لكشف المعادن لاكتشاف أي معادن قد تتسرب إلى الأعلاف.
- ١٢,٤ يجب وجود إجراء فعال وآمن يعطي كل تشغيله رقم مختلف بما يحقق تطبيق إجراءات التتبع بشكل صحيح ودقيق.
- ١٢,٥ يجب وجود إجراء فعال وآمن يعطي كل تشغيله رقم مختلف بما يحقق تطبيق إجراءات التتبع بشكل صحيح ودقيق.
- ١٢,٦ يجب وجود إجراء فعال وآمن يراعي سحب عينة/عينات من المنتج النهائي لكل تشغيله وتحليلها والتأكد من مطابقتها للمواصفات.
- ١٢,٧ يجب وجود إجراء فعال وآمن للاحتفاظ بعينة مرجعية لكل تشغيله من المنتج النهائي.
- ١٢,٨ يجب وجود إجراء فعال وآمن لتنظيف خط/خطوط الإنتاج بالوسائل المناسبة والمسح بعد الانتهاء من إنتاج كل منتج، وقبل البدء في خلط وتصنيع منتج جديد مشابه في التركيب والحيوان المستهدف.
- ١٢,٩ يجب أن توجد أن توجد آلية متبعة للمنتجات غير المطابقة للمواصفات والمرتجعة
- ١٢,١٠ يجب أن توجد آلية متبعة في التعامل مع الغبار الناتج من التصنيع أو الانسكاب أو تسرب المواد من عبواتها أو الأوعية المكسورة بعد تعبئتها أو مخلفات الإنتاج أو المرتجع.

• نقطة خلط الإضافات العلفية

- ١٢,١١ يجب أن تكون طاولات الوزن التي يمكن أن تلامس مباشرة مكونات العلف في حالة جيدة جداً، وقابلة للتحمل وسهلة في التنظيف والصيانة.
- ١٢,١٢ يجب أن تكون الموازين دقيقة ومناسبة للغرض المستخدم لها.
- ١٢,١٣ يجب وجود إجراء فعال وآمن معايرة للموازين بشكل دوري يراعي اشتراطات الصانع.
- ١٢,١٤ يجب أن يتم تمييز الإضافات العلفية بشكل واضح ومبسط للعاملين لضمان عدم حدوث أخطاء في نقطة خلط الإضافات العلفية.
- ١٢,١٥ يجب أن تتم مراقبة نقطة خلط الإضافات العلفية بكاميرات، مع الاحتفاظ بالتسجيلات لمدة ٩٠ يوم على الأقل.
- ١٢,١٦ يجب وجود إجراء تصحيحي فعال وآمن في حال حدوث أخطاء في نقطة خلط الإضافات العلفية ويجب وجود سجلات للإجراءات.
- ١٢,١٧ يجب عدم إضافة أي إضافات علفية دوائية للأعلاف ما لم تكن مسموح بها من الهيئة.

١٣ اشتراطات منطقة التعبئة والتغليف:

- ١٣,١ مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٩ من الباب الثاني.
- ١٣,٢ يجب أن توجد منطقة مفصولة للتعبئة والتغليف.
- ١٣,٣ يجب أن توجد آلية لضمان تعبئة المنتج النهائي في وعائه المخصص له.
- ١٣,٤ يجب أن توجد بطاقات منتج لجميع المنتجات النهائية المعبأة، وبطاقة منتج لشحنات المنتجات النهائية السائبة، بما يتناسب مع اشتراطات الهيئة.
- ١٣,٥ يجب أن تكون بطاقات المنتج مسجلة لدى الهيئة.

١٣,٦ يجب أن يوجد مستودع خاص لمواد التعبئة والتغليف وبطاقات المنتج مقفل وغير مصرح بدخوله الا للمصرح لهم.

١٣,٧ يجب أن تكون معدات التعبئة نظيفة وجيدة وتضمن عدم حدوث تلوث للمنتجات الأخرى.

١٣,٨ يجب أن يتم إتلاف البطاقات القديمة بطريقة مناسبة وآمنة.

١٣,٩ يجب أن تكون بطاقات المنتج ومواد التعبئة المستخدمة جديدة ونظيفة ومطابقة للاشتراطات واللوائح الفنية والمواصفات والتي تعتمدها الهيئة.

١٤ اشتراطات التحميل والنقل:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة السعودية الخاصة بالممارسات الصحية بنقل الأعلاف المعبأة والسائبة SFDA.FD 40 يجب مراعاة ما يلي:

١٤,١ يجب أن يوجد منطقة مخصصة للتحميل والنقل.

١٤,٢ يجب أن توجد آلية لضمان تعبئة المنتجات في السيارات المخصصة لها.

١٤,٣ يجب أن يوجد سجل لعملاء المصنع لغرض عمليات التتبع.

١٤,٤ يجب أن تحتوي الشحنة على مستندات موضح فيها جميع المعلومات.

١٤,٥ يجب أن يتم تنظيف وتطهير الشاحنات وتنظيفها والتأكد من سلامتها قبل التحميل.

١٤,٦ يجب الحرص على توفير مستندات تثبت بتطهير وسيلة النقل.

١٤,٧ يجب أن يتم تغطية الأعلاف المعبأة بأكياس بعد الانتهاء من تحميلها بالشاحنات.

١٤,٨ يجب أن يتم ختم الشاحنات المعبأة بالأعلاف السائبة.

١٥ اشتراطات المعدات والأجهزة والأدوات:

١٥,١ يجب أن تكون الأجهزة والأدوات مصممة ومثبتة بطريقة جيدة وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها.

١٥,٢ يجب أن تكون جميع الأسطح الملامسة للمنتجات العلفية غير سامة ولا ينتج عنها ملوثات للعلف أو مواد تؤثر على خصائص المادة العلفية التي تتلامس معها، ويجب أن تكون مقاومة للتآكل والصدأ، وتحمل الغسيل والتطهير المتكرر وأن تكون ملساء، وخالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء حتى لا تؤثر على سلامة المنتجات العلفية.

١٥,٣ يجب أن يكون البلاستيك أو الزجاج المستخدم في تصنيع المنتجات العلفية مقاوم للخدش، ولا يؤثر على خصائص المادة العلفية التي تتلامس معها.

١٥,٤ يجب أن تكون المعدات الملامسة للعلف نظيفة من الدهون أو التشحيم أو الصدأ أو بقايا الأعلاف أو بقايا القوارض والطيور.

١٥,٥ يجب أن تكون غلايات البخار ومواد التعبئة غير مسامية، وغير ماصة، ولا تتفاعل مع المنتج.

١٥,٦ يجب أن تكون سيور الآلات المستخدمة في مصانع الأعلاف مصنوعة من مادة يسهل تنظيفها وغير ماصة للسوائل.

١٥,٧ يجب أن تتوفر أساليب الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات ذات الأطراف الحادة.

١٥,٨ يجب أن يراعى عدم حدوث تنقيط أو تكثيف فوق خطوط التصنيع.

١٥,٩ يجب ألا تتسبب معدات النقل والتحميل داخل مناطق التخزين والإنتاج أي تلوث للمنتجات العلفية، ويفضل أن تكون كهربائية.

١٥,١٠ الأدوات مثل المغارف والسكاكين المستخدمة لفتح الأكياس ووزن الإضافات العلفية، يجب أن يتم جمعها أو الاحتفاظ بها في مكان آمن ولا يتم وضعها على الأرض أو على أكياس المواد الخام والمنتجات العلفية.

١٥,١١ في حالات ظهور التلوث الميكروبي في أحد المنتجات أو إصابة أحد العاملين بأمراض قد تنتقل بواسطة العلف يجب تطهير خط الإنتاج بطريقة مناسبة.

- ١٥,١٢ يجب وجود إجراء فعال وآمن للتأكد بشكل دوري من عدم وجود أي تلوث ميكروبي أو كيميائي أو فطري في معدات ومكائن وأدوات الإنتاج والتصنيع.
- ١٥,١٣ يجب وجود إجراء فعال وآمن بشكل دوري لتعقيم خط/خطوط الإنتاج بما لا يضر بسلامة المنتجات.

١٦ اشتراطات خاصة بالمنتجات:

- ١٦,١ يجب الالتزام بالمواصفات واللوائح الفنية الخاصة بكل منتج.
- ١٦,٢ يجب عدم استخدام أي مواد خام مجهولة المصدر أو غير مسجلة لدى الهيئة.
- ١٦,٣ يجب ألا تقبل المادة العلفية إذا كانت ملوثة أو تحتوي على مواد غير مرغوب فيها أو مواد غريبة، متجاوزة للحدود القصوى التشريعية المعتمدة لدى الهيئة.
- ١٦,٤ يجب أن توجد تركيبات معتمدة للمنتجات النهائية.

١٧ اشتراطات إضافية خاصة بالتحاليل والمختبرات:

- ١٧,١ يجب سحب العينات وفقاً للمواصفة الخليجية رقم GSO-999.
- ١٧,٢ يجب تجهيز العينات وفقاً للمواصفة الخليجية رقم GSO ISO 6498.
- ١٧,٣ يجب أن يكون هناك خطة رقابة ذاتية مكتوبة لأخذ عينات من المواد العلفية الأولية والخام لتحليلها مخبرياً والتأكد من مطابقتها للاشتراطات وخلوها من الملوثات.
- ١٧,٤ يجب أن يكون هناك خطة رقابة ذاتية مكتوبة لأخذ عينات من المنتجات النهائية لتحليلها مخبرياً والتأكد من مطابقتها للاشتراطات وخلوها من الملوثات.
- ١٧,٥ في حال وجود مختبر داخلي يجب أن تكون طرق التحليل معتمدة وفقاً للممارسات والإجراءات المنصوص عليها في المواصفة القياسية الدولية "المتطلبات العامة لكفاءات مختبرات الفحص والمعايرة".

١٧,٦ في حال كان يتم التعامل مع مختبر خارجي "خارج المصنع" يجب أن يكون مختبر مرخص من الهيئة.

١٧,٧ يجب أن توجد أماكن مخصصة للعينات المرجعية بظروف حفظ مناسبة.

١٨ اشتراطات السلامة المهنية للعاملين والزوار:

١٨,١ يجب أن يكون العاملون يحملون شهادات صحية معتمدة ورسمية سارية المفعول تثبت لياقتهم طبياً.

١٨,٢ يجب وجود تدابير للصحة المهنية بحيث توضح إجراءات السماح للعاملين أو الموظفين المرضى بالحضور للعمل من عدمه.

١٨,٣ يجب أن يتبع المصنع التدابير اللازمة للسلامة المهنية لتجنب حوادث الارتطام، السقوط، الانزلاق، التعثر، وغيرها من الحوادث والإصابات المهنية المحتملة.

١٨,٤ يجب توفر أدوات إسعافات أولية.

١٨,٥ يجب أن يرتدي العاملون زي مناسب لمنطقة عملهم، ويفضل أن يكون موحد.

١٨,٦ يجب توفير معدات الوقاية والسلامة الشخصية أثناء العمل، (الخوذات والأحذية المناسبة) لكافة العاملين.

١٨,٧ يجب أن يوجد إجراءات وأدوات تحت وتساعد وتضمن حفاظ العاملين على النظافة الشخصية.

١٨,٨ يجب أن يوجد مكان مخصص يسمح للعاملين أو الزائرين بغسل الأيدي والأرجل والتعقيم قبل الدخول إلى مناطق الإنتاج والتخزين.

١٨,٩ يجب أن تكون غرف تغيير ملابس ودورات المياه الخاصة بالعاملين نظيفة ومعزولة.

١٨,١٠ يجب ألا يكون مدخل غرف تغيير ملابس ودورات المياه يفتح مباشرة على مناطق الإنتاج أو التخزين.

- ١٨,١١ يجب وجود حوض تعقيم للأحذية يحتوي على محلول مطهر بحيث يكون آمن الاستخدام وفعال.
- ١٨,١٢ يجب توفير مغاسل لليدين عند مداخل منطقة الإنتاج يكون بها صابون، ومناشف ورقية، أو غيرها من الوسائل المناسبة الأخرى التجفيف الأيدي مثل المجفف الهوائي.
- ١٨,١٣ يفضل أن تكون مغاسل الأيدي تعمل بشكل آلي أو تلك التي تعمل بواسطة المرفق أو بالقدم بحيث لا يتطلب عملها أو إطفائها استخدام الأيدي بشكل مباشر.
- ١٨,١٤ العاملين الذي يحملون أمراض قد تنتقل عبر المنتجات العلفية يجب إبعادهم عن مناطق تداول الأعلاف.
- ١٨,١٥ يجب توفير معقمات ايدي في مناطق الإنتاج والتخزين.
- ١٨,١٦ يجب وجود آلية لتدريب العاملين على الإجراءات والعمليات المنوطة بهم.
- ١٨,١٧ يجب توفير إجراءات مخصصة للزوار تتضمن ارتداء زي مناسب ومعدات الوقاية والسلامة الشخصية أثناء الزيارة، (الخوذات والجزم المناسبة)، بهدف الحفاظ على سلامتهم وسلامة المنتجات.
- ١٨,١٨ يراعى أن تكون أسطح، أسقف، أرضيات دورات المياه ملساء وغير ممتصة للماء والرطوبة وألوانها فاتحة.
- ١٨,١٩ يراعى أن تكون دورات المياه بالتجهيزات المناسبة للعاملين مثل الصابون، أوراق التنشيف، معقم الأيدي، والماء الساخن.
- ١٨,٢٠ يراعى أن تكون بها تهوية كافية تمنع تراكم الروائح الكريهة أو روائح المنظفات وتسمح بتجدد تيار هوائي نقي.
- ١٨,٢١ يراعى أن تكون بها إضاءة كافية تسمح باستخدامها وتنظيفها بشكل آمن.

١٨,٢٢ يراعى أن يكون عدد دورات المياه ومغاسل الأيدي مناسباً لعدد العاملين كما
في الجدولين التاليين:

عدد العاملين بالدورية	عدد دورات المياه	عدد مغاسل الأيدي
١ - ١٠	٢	٢
١١ - ٢٠	٤	٤
٢١ - ٤٠	٦	٦
٤١ - ٦٠	٨	٨
٦١ - ٨٠	١٠	١٠
٨١ - ١٠٠	١٢	١٢
١٠١ فأكثر	دورة مياه إضافية لكل (١٠) أشخاص	مغسلة إضافية لكل (١٠) أشخاص

الباب الثالث: الاشتراطات الفنية لمستودعات الأعلاف

يشرح هذا الباب الاشتراطات الفنية الواجب توفرها في مستودعات الأعلاف والإضافات العلفية التي يكون نشاطها الأساسي هو التخزين بدون إجراء أي عمليات تصنيعية للتأكد من مدى مطابقتها للمواصفات التي تعتمدها الهيئة مما يحقق رسالتها التي تؤكد على سلامة ومأمونية الغذاء للإنسان والحيوان، ولا تشمل هذه الاشتراطات مستودعات الأعلاف التابعة للحضائر أو العنابر والتي تكون ضمن حدود مشاريع الإنتاج الحيواني المرخصة من وزارة البيئة والمياه والزراعة.

١ الموقع:

عند اختيار الموقع المناسب لإنشاء مستودع للعلف لابد من وضع المصادر المحتملة للتلوث في الاعتبار، كما يجب التأكد من فعالية أية التدابير التي ستتخذ لحماية الأعلاف ومنها:

١,١ يجب أن يكون موقع مستودع الأعلاف في منطقة مخصصة ومرخصة لممارسة نشاط التخزين والمستودعات.

١,٢ يجب ألا يكون موقع مستودع الأعلاف قريب من مكب النفايات أو مخلفات المصانع أو موقع لحرق النفايات أو طمرها.

١,٣ يجب أن يكون موقع مستودع الأعلاف غير معرض لمستويات من الدخان، أو الغبار مثل دخان مصانع الكيماويات أو غبار الكسارات ومصانع الأسمت، أو غيرها من الملوثات للمستوى الذي قد يؤثر على سلامة المواد والمنتجات العلفية المخزنة.

١,٤ أن يكون الموقع غير معرض للانغمار بالماء والفيضانات إلا في حال وجود أساليب الحماية الكافية.

- ١,٥ أن يكون الموقع بعيد عن المناطق الملوثة بيئياً والأنشطة الصناعية التي تشكل تهديداً حقيقياً بسبب احتمال تلوث العلف.
- ١,٦ يفضل أن يكون موقع مستودع الأعلاف بعيد عن البيئة الطبيعية لتواجد الحيوانات، الزواحف البرية والأليفة بكثرة مثل تواجد الثعابين، تواجد القروذ...إلخ.
- ١,٧ يجب أن يكون موقع مستودع الأعلاف يبعد عن أي مشاريع إنتاج حيواني بمسافة لا تقل عن ١ كم.
- ١,٨ يجب ان لا تقل مساحة المستودع المراد ترخيصه عن ٢٠ م

٢ اشتراطات المباني:

ينبغي تشييد وتصميم المباني والمنشآت بحيث يضمن حماية منتجات العلف من التلوث طوال الوقت ولا بد من توفر المساحة المناسبة لكل العمليات والتخزين الآمن للمعدات والمواد، ويكون ذلك عبر الاشتراطات التالية:

٢,١ يجب وضع لوحة خارجية للمستودع ثابتة تتضمن المعلومات باللغة العربية بخط وواضح ومقروء بحيث تحتوي اللوحة على اسم المستودع ونشاطه ورقم الترخيص وأرقام التواصل وأوقات العمل.

٢,٢ يجب أن يراعي التصميم المحافظة على سلامة المواد والمنتجات المخزنة من الفساد والتلوث.

٢,٣ في مستودعات المواد علفية سائبة يجب أن توجد بوابات خاصة لدخول والخروج وسائل النقل.

٢,٤ في مستودعات المواد علفية سائبة أن يتم تعقيم وتطهير السيارات عند دخولها وخروجها وذلك عبر توفير حوض أو مرشّات تطهير للمركبات.

٢,٥ في مستودعات الحبوب يفضل أن تتاح أماكن لانتظار المركبات تسمح بتجنب تلوث منطقة الإنتاج بعوادم دخان المركبات أو من خلال آثار عجلات المركبات أو الغبار الناتج عنها، مع ضرورة وضع إجراءات وقائية في حال عدم توفر هذه الأماكن.

٢,٦ يجب أن تكون أسطح الجدران والحواجز ملساء وتسمح بالتنظيف بسهولة.

٢,٧ يجب ألا تكون في المباني والأسقف والجدران فتحات غير محمية وتسمح بدخول الآفات أو فتحات لا تمنع دخول الغبار أو المياه في المباني والأسقف والجدران، مع مراعاة الصيانة المستمرة للمباني والأسقف والجدران.

٢,٨ يجب أن يراعى توفر المساحة المناسبة للتخزين، بحيث يضمن التصميم عدم حدوث اكتظاظ، تكديس، تراكم، تسريب أو أي تبعات مماثلة بسبب عدم مناسبة المساحة للعملية التخزينية.

٢,٩ يجب ألا تقل مساحة المستودع عن ٦٠ متر مربع.

٢,١٠ يجب ألا يقل ارتفاع الجدران داخل المستودع عن ٣ متر.

٢,١١ يجب أن يتم تقسيم المستودع بالطريقة المناسبة إلى المناطق التالية مع رسم توضيحي:

■ منطقة استلام وتسليم.

■ منطقة تخزين (أرفف جانبية أو طبليات أرضية).

■ منطقة حجر للمواد التالفة ومنتهية الصلاحية والمسترجعة.

٢,١٢ يسمح بالتخزين العمودي للأعلاف والمنتجات العلفية بمستوى لا يقل عن ١ متر عن ارتفاع سقف المستودع.

٢,١٣ يجب أن يراعى التصميم الفصل الآمن بين المواد والمنتجات المخزنة، مثل: فصل استقبال المواد، الاستلام، منطقة انتظار المنتجات، منطقة المنتجات المرفوضة، منطقة المنتجات المرتجعة، منطقة المنتجات المنتهية الصلاحية، مناطق تخزين المواد السائبة، وكل ماله علاقة بالعملية التخزينية والعمليات المساندة

٢,١٤ يجب أن تكون أبواب المخازن ومناطق الإنتاج بحالة جيدة ومحكمة الاغلاق عند عدم الحاجة لفتحها.

٢,١٥ أبواب المخازن التي يتم فتحها بشكل مستمر ولفترة طويلة يجب أن تكون مزودة بوسائل مناسبة تضمن بقاء المخازن مؤمنة ضد دخول الطيور والحيوانات والآفات أثناء فترة فتح الأبواب.

٢,١٦ يجب أن يكون تصميم المباني والمنشآت يسمح بسهولة الدخول من أجل التنظيف.

٢,١٧ يجب أن تكون أرضية سهلة التنظيف ومستوية وصلبة ولا تسمح بتجمع السوائل.

٢,١٨ يجب أن تجهز الأبواب بأسطح ملساء وغير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف.

٣ اشتراطات النظافة:

- ٣,١ يجب أن يكون مستوى النظافة مناسب في كافة مناطق المستودع.
- ٣,٢ يجب الحرص على نظافة الأسقف لمنع تراكم الأوساخ عليها.
- ٣,٣ يجب أن الحرص على إزالة أي تجمعات للمياه الراكدة داخل المنشأة أو البيئة المحيطة بشكل مستمر.
- ٣,٤ يجب الحرص على نظافة النوافذ لتقليل تراكم الأوساخ، وأن تكون مجهزة بشبك معدني قابل للتنظيف ويمنع دخول الحشرات والآفات، على أن لا يكون الشبك ممزق، أو به فتحات كبيرة.
- ٣,٥ يجب أن يكون يوجد مكان أو أماكن مخصصة لجمع المخلفات والنفايات في كافة مناطق المستودع.
- ٣,٦ يجب التخلص من المخلفات والنفايات التي داخل المستودع أو البيئة المحيطة أولاً بأول بشكل آمن لا يشكل خطراً على البيئة.
- ٣,٧ يجب أن تكون حاويات النفايات غير تالفة أو غير محكمة الغلق.
- ٣,٨ يجب أن توجد آلية فعالة لمكافحة الحيوانات والطيور والحشرات والقوارض في كافة أقسام مستودع الأعلاف.
- ٣,٩ يجب التأكد من عدم وجود غرفة تفتيش الصرف الصحي داخل منطقة التخزين.
- ٣,١٠ يجب التأكد من عدم وجود تسرب في إمدادات وتوصيلات الصرف الصحي داخل المستودع أو في البيئة المحيطة.
- ٣,١١ يجب عدم ترك فتحات الصرف مفتوحة أو غير محكمة الإغلاق.

٤ اشتراطات الإضاءة:

٤,١ يجب أن تكون الإضاءة في كافة مناطق المستودع كافية ومناسبة للقيام بالعمل المطلوب.

الحد الأدنى لشدة الإضاءة (وحدة القياس lx)	المنطقة
٢٢٠	مناطق تفريغ واستلام المواد العلفية والمخازن
٤٥٠	مناطق الفحص
١١٠	المناطق الأخرى

لوكس lx = (لومن أو شمعة لكل متر مربع)

٥ اشتراطات الحرارة والرطوبة داخل المباني:

٥,١ يجب أن تكون مقاييس الحرارة والرطوبة موزعة في مستودعات المواد العلفية الأولية بشكل كافي، ويتم قياس كفايتها بحسب نوعية الجهاز وبياناته الخاصة بالنطاق والمدى الذي يقيسه.

٥,٢ يجب توفير سجل عن درجات الحرارة والرطوبة بمناطق التخزين.

٥,٣ يجب أن يتم صيانة ومعايرة مقاييس الحرارة والرطوبة والتأكد من فعاليتها بشكل دوري.

٥,٤ ينصح بالحد من الحدائق وغيرها من المزروعات لتكون فقط في المناطق الخارجية.

٦ اشتراطات التهوية:

٦,١ يجب توفير الوسائل المناسبة للتهوية بمناطق التخزين.

٦,٢ لا بد أن تكون وسائل التهوية تساعد في الوصول لدرجات الحرارة والرطوبة المناسبة لسلامة العاملين والمنتجات والمشار لها ادناه بحسب كل منطقة من مناطق التداول والمنتجات.

٧ المستندات والتوثيق والجودة:

- ٧,١ يجب أن توجد أصول التراخيص اللازمة أو نسخ واضحة وموثقة.
- ٧,٢ يجب أن توجد أصول الشهادات والهويات اللازمة للعاملين أو نسخ واضحة وموثقة.
- ٧,٣ يجب أن توجد قائمة بالموظفين موضحة فيها مسؤولياتهم وواجباتهم وصلاحياتهم.
- ٧,٤ يجب اخطار العاملين بواجباتهم ومسؤولياتهم وصلاحياتهم خطياً.
- ٧,٥ يجب أن توجد آلية سحب واستدعاء المنتجات وتتبعها.
- ٧,٦ احتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بتتبع الأعلاف لمدة لا تقل عن (١٨٠) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية.
- ٧,٧ يجب أن توجد آلية التخلص من المنتجات أو المواد أولية أو المواد الأخرى التي تم رفضها بسبب عدم مطابقتها للمواصفات أو تلوثها.
- ٧,٨ يجب أن بيان يوضح فيه الإجراءات والسجلات والملاحظات التي تخص مكافحة الحيوانات والطيور والقوارض والحشرات.
- ٧,٩ يجب أن توجد سجلات للعينات المسحوبة من كافة مراحل التخزين.
- ٧,١٠ يجب أن يوجد سجل بالاختبارات التي يتم اجراؤها.
- ٧,١١ يجب أن يوجد سجلات لنتائج التحليل.
- ٧,١٢ يجب أن يتم الاحتفاظ بالعينات المرجعية لمدة لا تقل عن (١٨٠) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية.
- ٧,١٣ يجب أن تحفظ السجلات لمدة لا تقل عن ٣ سنوات قبل اتلافها.

٧,١٤ أنواع السجلات التي يجب توفيرها والاحتفاظ بها:

- سجل بكميات وبيانات المواد الأولية والأصناف الواردة: (اسم المنتج، تركيزه، بلد المنشأ، رقم التشغيل، تاريخ الصلاحية، رقم فاتورة الشراء وتاريخها).
- سجلات تحليل المواد الأولية ونتائجها، وسجلات للعينات المسحوبة.
- سجلات الإلتلاف والمواد المرفوضة.
- سجلات المنتجات المباعة.
- سجل بكميات وبيانات المنتجات المباعة: (اسم الصنف، رقم التشغيل، تاريخ الإنتاج، الكمية، جهة البيع، رقم فاتورة البيع وتاريخها، توقيع من قام بالصرف، والمتبقي).
- سجلات تحليل المنتج المباعة ونتائجها، وسجلات للعينات المسحوبة..
- سجلات شكاوى العملاء.
- سجلات تدريب العاملين.
- سجلات التنظيف.

٨ اشتراطات منطقة استلام المنتجات العلفية:

- ٨,١ مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٧ من الباب الثالث.
- ٨,٢ عند استلام المنتجات يجب توفير مستندات تساعد على التأكد من مصدرها ومطابقتها مع الاشتراطات الخاصة بكل منتج.
- ٨,٣ يجب عدم تداول أي منتج مجهول المصدر أو غير مسجل لدى الهيئة.
- ٨,٤ يجب أن يعطى رقم معين لكل منتج يتم استلامه لغرض التتبع.
- ٨,٥ يجب أن يتم فحص المواد المستلمة فيزيائياً وقياس درجة الحرارة والرطوبة.
- ٨,٦ في حال تخزين أعلاف سائبة يجب أن توجد آلية لضمان دخول الشاحنة لمكان التفريغ الصحيح لتجنب الأخطاء في عملية التفريغ.
- ٨,٧ في حال تخزين أعلاف سائبة يجب أن يتم عزل وتأمين منطقة التفريغ اثناء عملية التفريغ.
- ٨,٨ في حال تخزين أعلاف سائبة يجب أن يتم اغلاق نقاط التفريغ عند الانتهاء من استخدامها بشكل جيد وآمن.
- ٨,٩ في حال تخزين أعلاف سائبة يجب أن يتم التخلص من الغبار والبودرة الناتجة من عملية التفريغ.
- ٨,١٠ يجب أن توجد آلية في حال تم رفض منتج غير مطابق للمواصفات أو ملوث.
- ٨,١١ للمستودعات التي يوجد بها تخزين مواد علفية سائبة، فيجب أن توجد آلية آمنة لضمان دخول الشاحنة بشكل سلس لمكان التفريغ الصحيح لتجنب الأخطاء في عملية التفريغ.
- ٨,١٢ للمستودعات التي يوجد بها تخزين مواد علفية سائبة، وجود إجراء فعال وآمن يضمن نظافة خزانات المواد العلفية الأرضية.

٩ اشتراطات منطقة التخزين:

- ٩,١ مراعاة ما ورد بالاشتراطات العامة في فقرة ١ إلى ٨ من الباب الثالث.
- ٩,٢ يجب أن يتم تجنب تخزين أي مواد كيميائية أو لها تأثير سلبي مثل مواد التنظيف، أو المبيدات وما في حكمها بجانب المواد العلفية.
- ٩,٣ يجب أن يتم تطبيق نظام (FIFO) بحيث يكون الوارد للمخازن والصوامع أولاً يتم تصريفه واستخدامه أولاً.
- ٩,٤ يجب أن يراعى عدم حدوث تنقيط أو تكثيف فوق رفوف التخزين أو المنتجات، بحيث يتم تجنب التخزين تحت المكيفات أو أي معدات قد يحث منها تنقيط أو تسرب.
- ٩,٥ يجب عدم تخزين المواد والمنتجات المصنعة أو المعبأة على الأرض مباشرة.
- ٩,٦ يجب عدم تخزين الأعلاف خارج المستودعات.
- ٩,٧ يجب أن تكون أماكن تخزين المنتجات مفصولة بشكل واضح داخل المخازن أو المستودعات.
- ٩,٨ يجب أن توجد صوامع أو مناطق منفصلة مخصصة للمواد العلفية السائبة التي يتم تخزينها بشكل سائب.
- ٩,٩ يجب أن يتم مراعاة درجة حرارة والرطوبة المناسبة لتخزين كل منتج حسب المواصفات واللوائح الفنية الخاصة به.
- ٩,١٠ في حال وجود منتجات موضح على بطاقتها درجة حرارة أو رطوبة معينة فيجب الالتزام بها.
- ٩,١١ يجب أن يتم تخصيص مخزن للمنتجات التي تحتاج تبريد، وذلك في حالة كان المخزن به منتجات أخرى لا تحتاج تبريد.
- ٩,١٢ في المنشآت المصرح لها بتخزين المنتجات ذات أصل الحيواني يجب تخصيص مخزن مبرد لهذه المواد.

٩,١٣ يجب أن يوجد مخزن مناسب أو وسيلة مناسبة للمنتجات السائلة أو الزيتية.

١٠ اشتراطات التحميل والنقل:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة السعودية الخاصة بالممارسات الصحية بنقل الأعلاف المعبأة والسائبة SFDA.FD 40 يجب مراعاة ما يلي:

- ١٠,١ يجب أن يوجد منطقة مخصصة للتحميل والنقل.
- ١٠,٢ يجب أن توجد آلية لضمان تعبئة المنتجات في السيارات المخصصة لها.
- ١٠,٣ يجب أن يوجد سجل لعملاء المستودع لغرض عمليات التتبع.
- ١٠,٤ يجب أن تحتوي الشحنة على مستندات موضح فيها جميع المعلومات.
- ١٠,٥ يجب أن يتم تنظيف وتطهير الشاحنات وتنظيفها والتأكد من سلامتها قبل التحميل.
- ١٠,٦ يجب الحرص على توفير مستندات تثبت بتطهير وسيلة النقل.
- ١٠,٧ يجب أن يتم تغطية الأعلاف المعبأة بأكياس بعد الانتهاء من تحميلها بالشاحنات.
- ١٠,٨ يجب أن يتم ختم الشاحنات المعبأة بالأعلاف السائبة.

١١ اشتراطات إضافية خاصة السلامة المهنية للعاملين والزوار:

- ١١,١ يجب وجود تدابير للصحة المهنية بحيث توضح إجراءات السماح للعاملين أو الموظفين المرضى بالحضور للعمل من عدمه.
- ١١,٣ يجب أن اتباع التدابير اللازمة للسلامة المهنية لتجنب حوادث الارتطام، السقوط، الانزلاق، التعثر، وغيرها من الحوادث والإصابات المهنية المحتملة.
- ١١,٤ يجب توفر أدوات إسعافات أولية.
- ١١,٥ يجب أن يرتدي العاملون زي مناسب لمنطقة عملهم، ويفضل أن يكون موحد.
- ١١,٦ يجب توفير معدات الوقاية والسلامة الشخصية أثناء العمل، (الخوذات والأحذية المناسبة) لكافة العاملين.

١١,٧ يجب أن يوجد إجراءات وأدوات تحت وتساعد وتضمن حفاظ العاملين على النظافة الشخصية.

١١,٨ يجب على العاملين الحفاظ على درجة مناسبة من النظافة الشخصية.

١١,٩ يراعى أن يوجد مكان مخصص يسمح للعاملين أو الزائرين بغسل الأيدي والأرجل والتعقيم قبل الدخول إلى منطقة التخزين.

١١,١٠ يجب أن تكون غرف تغيير ملابس ودورات المياه الخاصة بالعاملين نظيفة ومعزولة.

١١,١١ يجب ألا يكون مدخل غرف تغيير ملابس ودورات المياه يفتح مباشرة على منطقة التخزين.

١١,١٢ يفضل أن تكون مغاسل الأيدي تعمل بشكل آلي أو تلك التي تعمل بواسطة المرفق أو بالقدم بحيث لا يتطلب عملها أو إطفائها استخدام الأيدي بشكل مباشر.

١١,١٣ العاملون الذين يحملون أمراض قد تنتقل عبر المنتجات العلفية يجب إبعادهم عن مناطق تداول الأعلاف.

١١,١٤ يجب توفير معقمات ايدي في مناطق الإنتاج والتخزين.

١١,١٥ يجب وجود آلية لتدريب العاملين على الإجراءات والعمليات المنوطة بهم.

١١,١٦ يجب توفير إجراءات مخصصة للزوار تتضمن ارتداء زي مناسب ومعدات الوقاية والسلامة الشخصية أثناء الزيارة، (الخوذات والجزم المناسبة)، بهدف الحفاظ على سلامتهم وسلامة المنتجات.

١١,١٧ يجب أن يوجد مكان مخصص لتغيير الملابس ودورات مياه خاصة بالعاملين قريبة من المستودع.

١١,١٨ يراعى أن تكون أسطح، أسقف، أرضيات دورات المياه ملساء وغير ممتصة للماء والرطوبة وألوانها فاتحة.

١١,١٩ يراعى أن تكون دورات المياه بالتجهيزات المناسبة للعاملين مثل الصابون، أوراق التنشيف، معقم الأيدي، والماء الساخن.

١١,٢٠ يراعى أن تكون بها تهوية كافية تمنع تراكم الروائح الكريهة أو روائح المنظفات وتسمح بتجدد تيار هوائي نقي.

١١,٢١ يراعى أن تكون بها إضاءة كافية تسمح باستخدامها وتنظيفها بشكل آمن

١١,٢٢ يجب أن يتبع المستودع التدابير اللازمة لتجنب حوادث الارتطام عن طريق تحديد المسارات داخل المستودع.

١١,٢٣ يجب أن يرتدي العاملون زي موحد مناسب لمنطقة عملهم.

١١,٢٤ يجب أن يرتدي العاملون معدات الوقاية والسلامة الشخصية أثناء العمل، (الخوذات والجزم المناسبة).

١٢ اشتراطات خاصة بعملية التخزين لدى الغير:

مع مراعاة ما ورد بالاشتراطات من فقرة ١ إلى ١١ في الباب الثالث ينبغي أن تتوافر عدد من الاحكام والشروط الواجب ذكرها في العقد بين الطرفين:

١٢,١ يجب حصول المستأجر على التراخيص اللازمة من الهيئة التي تجيز له التخزين للمنتجات العلفية الخاصة به لدى الغير قبل استخدام المنطقة المخصصة له.

١٢,٢ يجب أن يشتمل العقد بين الطرفين على تحديد المسؤول عن نقل المنتجات العلفية من وإلى المستودع بحسب ما تحدده الشروط الفنية الواردة في أسس ممارسة التخزين الجيد.

١٢,٣ ان تكون المناطق المخصصة للمستأجرين محدد في العقود وموضحة في سجلات المستودع.

١٢,٤ يجب ان يشتمل العقد على الواجبات والمسؤوليات الكاملة لكل من الطرفين على وجه الخصوص لكل مما يلي:

▪ الاستلام والتسليم

■ الاتلاف

■ السحب والاستدعاء.

١٢,٥ يجب توقيع عقد جديد بين الطرفين عند أو قبل انتهاء العقد السابق.

١٢,٦ يجب ان يتضمن العقد نصاً يقضي بعدم السماح للمستأجر بتخزين منتجات مجهولة المصدر أو غير مسجلة لدى الهيئة.

١٢,٧ يلتزم المستودع المؤجر بتطبيق ما ورد بالاشتراطات من فقرة ١ إلى ١٠ في الباب الثالث.

١٢,٨ يلتزم المستودع المؤجر بأنه في حالة فسخ العقد أو انتهائه يجب عليه مخاطبة الهيئة بذلك ويتحمل المسؤولية النظامية عن وجود أي من المنتجات العلفية بالمستودع بدون وجود عقد جديد للمستأجر.

١٢,٩ يتحمل المستودع المؤجر المسؤولية النظامية والفعالية في تطبيق التعاميم الصادرة من الهيئة فيما يخص السماح والتسهيل لموظفي الهيئة بسحب عينات من المنتجات الموجودة داخل المستودع

١٢,١٠ ان لا تقل المساحة المسموح بها للتخزين للغير عن ٢٠ م

الباب الرابع: مواصفات ولوائح فنية واشتراطات تهتمك

هذه القائمة الهدف منها إرشاد المنشآت العلفية لأهم المواصفات واللوائح الفنية ولاشتراطات ذات العلاقة بالأعلاف، وهذا لا يخلي مسؤولية المنشآت العلفية بضرورة الاهتمام ومتابعة كافة اللوائح المواصفات والاشتراطات المستجدة أو المحدثّة أو التعاميم التي تصدرها الهيئة أو تتبناها.

طريقة الحصول عليها	المواصفات / اللوائح / الاشتراطات
المتجر الإلكتروني للمواصفات على موقع الهيئة الإلكتروني.	اللائحة الفنية للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف SFDA.FD 193
المتجر الإلكتروني للمواصفات على موقع الهيئة الإلكتروني.	اللائحة الفنية المعايير الميكروبيولوجية في الأعلاف والحدود القصوى المسموح بها SFDA.FD 39
المتجر الإلكتروني للمواصفات على موقع الهيئة الإلكتروني.	مواصفة الممارسات الصحية لنقل الأعلاف المعبأة والسائبة SFDA.FD 40
النشاطات على موقع الهيئة الإلكتروني.	دليل تسجيل المنتجات العلفية
المركز الإعلامي على موقع الهيئة الإلكتروني.	التعاميم الصادرة من الهيئة