

الدليل الشامل للتفتيش على مصانع الأغذية والمستودعات ومراكز التوزيع



الدليل الشامل
للتفتيش على مصانع الأغذية
والمستودعات ومراكز التوزيع



المقدمة

يهدف هذا الدليل لمعرفة وتوضيح عمليات التفتيش من قبل مفتشين قطاع العمليات عبر الزيارات التفتيشية ووصف وتوثيق الخطوات والاشتراطات والقواعد اللازمة للتفتيش على المنشآت والمخالفات والتأكد 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 تجرى وفق نمط وأسلوب مهني مناسب.
- إيضاح لأصحاب المنشآت بالمعلومات والإرشادات التي تمكنهم من اتباع السبل والآليات لتطبيق نظام الغذاء ولائحة التنفيذية لدعم وتعزيز التعاون بين كل من الهيئة العامة للغذاء والدواء وأصحاب المنشآت.
- رفع مستوى الوعي العام حول أهمية تطبيق نظام الغذاء ولائحة التنفيذية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

مجال الدليل:

جميع المصانع الغذائية والمستودعات ومراكز التوزيع.

التعاريف:

تدل المصطلحات الآتية أينما وردت في الدليل على المعاني الموضحة أمامها: بالإضافة لتعاريف الواردة في نظام الغذاء يكون للكلمات والعبارات التالية المعنى الموضح قرين كل منها ما لم يقتض 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 خطراً 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 أتباعها 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 للمتطلبات النظامية واللوائح الفنية والمواصفات الإلزامية.

◇ التحقق من المطابقة:

إثبات أن المنتج أو الخدمة أو العملية أو النظام أو الجهة أو الشخص مستوفيا للمتطلبات اللازمة 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 متطلبات اللوائح الفنية الخليجية الخاصة به، وقد تتضمن رقم تسجيل منشأة الغذاء، أو وفقا لأي تدابير بديلة متكافئة معتمدة.

◇ الحجز:

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

◇ التلوث الخلطي:

انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة إلى الغذاء الجاهز للتقديم عن طريق اليدين والأسطح الملامسة 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 بشكل منظم ومخطط بطريقة تمنح نظرة شاملة عن درجة تطبيق أنظمة الغذاء في المنشآت الغذائية.

◇ الغذاء الضار بالصحة:

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

◇ الغذاء غير الآمن:

هو الغذاء غير الصالح للاستهلاك الآدمي أو أنه قد يسبب ضرراً على صحة المستهلك. ويعتبر الغذاء غير آمن في حالة كونه فاسداً أو يحتوي على مواد ضارة وغير مناسبة 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.

◇ الغش:

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 بطاقةها الغذائية.

◇ أغذية الاستعمالات الخاصة:

أي غذاء يعد ويقدم لتلبية متطلبات حمية خاصة ناتجة عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرضية أو اضطرابات معينة، وتختلف مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادية 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 فيزيائية أو فيسيولوجية محددة و/أو أمراض واضطرابات خاصة وتختلف في تركيبها بوضوح عن مثيلاتها من المنتجات العادية 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 العادية 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 كليهما .

◇ 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 المسموح بها ويجوز إضافة عصائر أو لب فاكهة طبيعية ومستخلصات نباتية.

◇ وسائل النقل:

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

◇ إعادة التصدير:

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

◇ **الدفعة (التشغيلية) رقم الدفعة :**

كمية محددة من الأغذية أنتجت أساساً تحت نفس الظروف.

◇ **رمز تشغيلية الإنتاج:**

رمز للكمية من المادة الغذائية التي تم إنتاجها أساساً تحت نفس الظروف خلال فترة زمنية محددة وتكون عادة من خط أو وحدة إنتاج معينة.

◇ **مستودع الأغذية:**

هو مبنى أو جزء منه مخصص لتخزين وحفظ المواد الغذائية مدة محددة لحين عرضها.

◇ **مركز توزيع الأغذية:**

المنشآت الغذائية المستقلة بذاتها والتي تتبع لمصانع محلية ويتم تخزين منتجات الأغذية والمياه المعبئة المنتجة محلياً بها لمدة محددة لحين تسويقها.

◇ **الأذن بالفسح:**

السماح بدخول المواد الغذائية للمملكة بعد الكشف عليها والتأكد من استيفائها للاشتراطات المقررة بهذه اللائحة.

◇ **التلوث الميكروبيولوجي:**

التلوث بالأحياء الدقيقة أو السموم التي تنتجها الأحياء الدقيقة على سطح الغذاء أو بداخله أثناء إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو حفظه أو تحضيره أو معاملته أو تعبئته أو تغليفه أو نقله أو الاحتفاظ به.

◇ **تشعيع الغذاء:**

تعريض الغذاء لجرعة كافية من الأشعة بغرض القضاء على الملوثات الميكروبية بها وذلك وفقاً للمتطلبات التقنية وبطريقة مناسبة.

◇ مكملات الغذاء:

المواد والمركبات التي تكمل القيمة الغذائية للغذاء والتي تكون مصادرها طبيعية أو كيميائية، وتكون ذات تأثير عضوي مغذي سواء كانت وحدها أو مدموجة مع بعضها، و تسوق 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 إلي تعرض أو تلوث الأغذية بالملوثات الفيزيائية أو الكيميائية أو الحيوية مما يجعل الأغذية ضارة بصحة الإنسان أو خطرة عليها أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

◇ الغذاء المستحدث:

هو الغذاء ومكوناته التي تنطبق 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 و جهات حكومية خارجية أو خاصة محلية أو دولية وهي تعد ايذاناً ببدء العمل أكثر منها إلزاماً قانونياً.

◇ **اتفاقيات اعتراف متبادلة:**

اتفاق بين الهيئة و جهات حكومية خارجية للاعتراف 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 مقننة يتم تبادلها بين أعضاء النظام حول غذاء أو سطح ملامس للغذاء أو علف قد يشكل خطراً 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 تزاوّل 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 مصانع الأغذية بعد الاطلاع على التصاميم الفنية والهندسية، وإقرار طرق التصنيع والتعبئة.

◇ الحجز:

إجراء تتخذه الهيئة وفق محضر مكتوب لمنع التصرف بالمنتجات او الأدوات (مستوردة أو منتج محلياً) أو جزء منها في حالة الاشتباه او ضبطها في حالة عدم مطابقتها للمواصفات القياسية والانظمة 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 الشؤون 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 ومباشرة 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 تؤدي 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 العبوات المطلوب فحصها وتكون كافية لأغراض الاختبار والتحليل والفحص (الظاهري والمخبري).

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

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

◇ **محضر ضبط مخالفة / تعهد خطي:**

هو نموذج يستخدم للتعهد على المنشأة المخالفة ويشمل هذا النموذج على اسم الشخص المتعهد، المخالفات المدونة على المنشأة والمدة الممنوحة من قبل الهيئة لتلافي 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 مراجعتها والغرض منه، يوم وتاريخ ووقت الحضور والمستندات المطلوب اصطحابها عند الحضور.

◇ محضر ضبط وحجز:

هو نموذج لضبط وحجز المنتجات او الادوات المشتبه بها أو تبين عدم مطابقتها لحين التأكد من سلامتها ويشتمل هذا النموذج على اسم المنشأة واسم المنتج، رقم التشغيل، الحجم، الكمية المحجوزة، تاريخ الإنتاج، تاريخ الانتهاء والغرض من الحجز متضمن المحضر والتوقيع 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 التشغيل، 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 المتلفة، 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 ويوم وتاريخ ووقت إغلاق المنشأة أو يوم وتاريخ ووقت إيقاف خط الإنتاج ومبررات الإيقاف متضمن المحضر التوقيع بالزام 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 وتاريخ ورقم محضر إغلاق المنشأة أو إيقاف خط إنتاج المنشأة ويوم وتاريخ ووقت إعادة فتح المنشأة أو السماح بإعادة تشغيل خط الإنتاج.

◇ استمارة 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 استمارة 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 سماع أقوال:

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

◇ المنتج المسجل:

هو كل منتج سجل بالأنظمة الإلكترونية للهيئة وتم 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 واشتراطات مزاوله النشاط.

◇ البطاقة التعريفية للمنتج:

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

أنواع التفتيش:

أولا : التفتيش الدوري

وهو عبارة عن الزيارات المجدولة بناء على الية تقييم المخاطر المتبعة او لتحديث المعلومات وتقييم وضع التزام المنشأة أو الخطة السنوية المعتمدة للمصانع و مستودعات ومراكز توزيع الأغذية اعتمادا على النماذج التالية:

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

◇ ثانيا : التفتيش النوعي.

وهو تفتيش يتم القيام به لتحقيق من اهداف محددة.

- ◆ استجابة للشكاوي التي يتقدم بها المستهلكين 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 ٤).
- ◆ (نموذج self- audit للتدقيق الداخلي للمنشأة رقم 3).

◇ **ثالثاً: التفتيش لغرض الترخيص للمصانع الجديدة:**

◆ **آلية ترخيص المصانع حسب درجة الخطورة:**

بعد التسجيل في النظام الالكتروني 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 "الايك" 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 مزاوله النشاط لمصانع الأغذية منخفضة الخطورة مباشرة بعد اكتمال التسجيل في النظام الالكتروني وتسديد المقابل المالي على أن تتم عملية التفتيش لاحقاً للتأكد من تطبيق المصنع للاشتراطات الفنية وسحب العينات لعمل التحاليل المخبري.

◆ **ثانياً/ المصانع متوسطة وعالية الخطورة:**

◆ يتم إحالة طلبات ترخيص مزاوله النشاط للمصانع الأغذية والمياه متوسطة وعالية الخطورة إلى التفتيش للتأكد من تطبيق المنشأة للاشتراطات الفنية.

يجب على المصنع القيام بإجراء التحليل المخبري في احدى 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 بتشغيل خطوط 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 للزيارة.
- ◆ بناء على خطة التفتيش السنوية
- ◆ بناءً على موعد الزيارة المحدد بناءً 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 اللازمة عن المنشأة حسب البيانات المتاحة لكل قسم ويتم تجهيز الأدوات اللازمة 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 او الافتتاحي مع مدير المنشأة أو مدير الجودة او الإنتاج:

- ♦ يلتزم الفريق بالوصول بالموعد المحدد والاجتماع مع اصحاب 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 المجاري والنظام المتبع في التخلص من مخلفات المنشأة وطرق تعقيم المنتجات وأنظمة الجودة وغيرها.
- ◆ يطلع الفريق على مخطط كامل للمنشأة قبل عملية التفتيش لرسم خطه سريعة لخط سير التنفيذ.
- ◆ مراجعة المستندات والوثائق واجراءات العمل في حالة التفتيش لغرض الترخيص/تصدير وغيرها
- ◆ يقوم الفريق بطلب الاطلاع على المستندات اللازمة.
- ◆ يقوم الفريق بمراجعة المستندات والتأكد ما إذا كانت متوافقة مع نشاط المنشأة ومتطلبات الهيئة وأدلتها 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 (وفقا للنماذج المعتمدة).

ب. تدقيق السجلات التالية:

- ◆ سجل تنظيف الأسطح الملامسة للأغذية –التنظيف الدوري –التنظيف اليومي.
- ◆ ملف المنظفات والمعقمات الكيميائية.
- ◆ نتائج تحاليل المياه- ومعالجة المجاري.
- ◆ 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 الحرجة (HACCP) او أي نظام اخر مطبق.
- ◆ الاطلاع على نظام سلامة الغذاء المتبع في المنشأة وسجلات الإجراءات التصحيحية (Corrective actions)
- ◆ برنامج تتبع للمواد الخام الأولية قبل استلامه وقبل دخوله مرحلة التصنيع.
- ◆ برنامج المعايير.
- ◆ 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 المبنى من الداخل والخارج، وكافة مرافق المنشأة بحيث يشمل جميع مراحل الإنتاج المختلفة وتشمل كامل المنشأة من استقبال المنتجات الأولية الى منطقة التحميل المنتج النهائي وتشمل جميع العمليات وخطط والإنتاج للاطلاع على الاشتراطات الواجب اتباعها في مصانع والعاملين بها مروراً بالمستودعات والثلاجات ومحطات تلبية المياه ومعالجة المجاري والمختبرات وجميع مرافق 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 مواقعها والتقاط الصور لها إذا لزم الأمر كإثبات حالة إذا لزم الأمر.

◆ في حال الاشتباه بالمنتجات (مثل مخالفات تتعلق بسلامة المنتج او مخالفة البطاقة التعريفية للمنتج او استخدام مواد مجهولة 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 وإلحاقها بالتقرير.
- ◆ يكون ممثل المنشأة مع المفتش أثناء عملية التفتيش ورصد المخالفات.

تنويه:

- ◆ لا يتقاضى صاحب العينة التي تم سحبها أي مقابل أو تعويض عن العينات المسحوبة للفحص أو التحليل، والعينات التي يمكن ارجاعها تعاد للتاجر بعد الفحص عند إمكانية ذلك وثبوت صلاحيتها.
- ◆ لايعني اعطى 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 تفرضاها الهيئة.
- ◆ تحرير جميع المحاضر التي تتطلبها الزيارة (محضر سحب عينات، محضر استدعاء، محضر تعهد خطي، محضر ضبط وحجز، محضر فك حجز، محضر اتلاف، محضر فتح منشأة مغلقة / السماح بتشغيل خط إنتاج، محضر إغلاق / إيقاف خط إنتاج منشأة). استمارة تطبيق عقوبة للمنشآت المخالفة (أقل من 20 ألف ريال).
- ◆ في حال وجود غرامة أقل من 20 ألف ريال يتم مراجعة استمارة 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.
- ◆ إعداد التقرير الفني الخاص بالزيارة ويتضمن وصف جميع ما تم خلال الزيارة بحيث يحتوي جميع المخالفات الفنية بالمنشأة والعاملين بها، وطلب صاحب المنشأة لسماع الاقوال 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 ومطابقتها للمواصفات القياسية.
- ◆ حجز المنتجات التي تم ضبطها للاشتباه بمخالفتها.
- ◆ الإشراف على عملية إتلاف المنتجات التي تم ضبطها بموجب محضر إتلاف بعد التأكد من مخالفتها للمواصفات القياسية المعتمدة أو عدم صلاحيتها للاستخدام، ومباشرة عملية الإتلاف.
- ◆ 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. إنهاء التفتيش:

- ◆ يقوم فريق التفتيش بالاجتماع مع مدير المنشأة أو مدير الجودة او 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 وجوده وقت الزيارة يتم اخطاره لحضوره لمقر الهيئة إذا تطلب 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 مدوناً 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 تم أخذها 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 تفصيلية لتصحيح المخالفات المنصوص عليها بالتقرير موضحين به 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 الاجراءات التصحيحية مباشرة 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 للقيام 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.

◆ يقوم فريق التفتيش بإعداد "تقرير التفتيش النهائي" ومراجعته 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 تقوم بتعديل الملاحظات أو بعضها يتم إرسال خطاب رسمي للمنشأة عبر البريد الإلكتروني يفيد بعدم تلافي الملاحظات ويتطلب على المنشأة إعادة تصحيح الملاحظات و تزويد الهيئة بمسندات

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

- ◆ في حالة إغلاق أو إيقاف 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 واشترطات التصدير لدى الهيئة.

التفتيش على مستودعات ومراكز توزيع الأغذية

أولاً: مرحلة التخطيط:

تبدأ العملية التفتيشية إما:

- ◆ عند طلب الزيارة التفتيشية من الجهة الطالبة للزيارة.
- ◆ بناء على خطة التفتيش السنوية.
- ◆ بناءً على موعد الزيارة المحدد بناءً على تقييم المخاطر.
- ◆ مراجعة واعتماد طلب الزيارة من المسؤول.
- ◆ جدولة الزيارة مع المسؤول. (يتم إخطار 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 ادوات التفتيش اللازمة لإتمام الزيارة وكذلك مراجعة التقارير ونتائج الزيارات السابقة ان 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 المحيطة بالمنشأة / محيط المنشأة من الداخل (كوجود لوحات استدلاية 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 والملاحظات والأدلة اللازمة الى التقرير الفني.

◆ في حال الاشتباه بالمنتجات (مثل مخالفات تتعلق بسلامة المنتج او مخالفة البطاقة التعريفية للمنتج او استخدام مواد مجهولة 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
وإلحاقها بالتقرير.
◆ يكون ممثل المنشأة مع المفتش أثناء عملية التفتيش ورصد المخالفات.

تنويه:

◆ لا يتقاضى صاحب العينة التي تم سحبها أي مقابل أو تعويض عن العينات
المسحوبة للفحص أو التحليل، والعينات التي يمكن ارجاعها تعاد للتاجر بعد
الفحص عند إمكانية ذلك وثبوت 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 لا ترتقي إلى تصنيفها كمخالفات فيتم تحرير تعهد خطي لتصحيح الملاحظات خلال فترة زمنية محددة أو إبلاغ ممثل المنشأة أو من ينوب عنه بها شفهيًا لعمل الإجراءات التصحيحية (حسب تقدير المفتش لأنواع الملاحظات وعددها).
- ◆ تحرير جميع المحاضر التي تتطلبها الزيارة (محضر سحب عينات، محضر استدعاء، محضر ضبط مخالفة، تعهد خطي، محضر ضبط وحجز، محضر فك حجز، محضر اتلاف، محضر فتح منشأة مغلقة، السماح بتشغيل خط إنتاج، محضر إغلاق، إيقاف خط إنتاج منشأة، استمارة تطبيق عقوبة للمنشآت المخالفة (أقل من 20 ألف ريال).
- ◆ في حال وجود غرامة أقل من 20 ألف ريال يتم مراجعة استمارة 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.

مرحلة ما بعد التفتيش:

مناقشة النتائج وكتابة التقرير:

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

- ◆ إعداد التقرير النهائي للزيارة مدوناً به جميع الملاحظات والمخالفات التي تم ملاحظتها أثناء الزيارة.
- ◆ رفع التقرير الى 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 للخطة التصحيحية في محضر التعهد الخطي بحيث يقوم المفتش بالتنسيق مع المنشأة للقيام 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. الشخوص على الموقع، والتعريف بالهدف من التفتيش.
2. القيام بعملية التفتيش.
3. ضبط المخالفة.
4. التوثيق الورقي او الالكتروني 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 يقوهم المفتش بالتواصل مع صاحب الصلاحية لاتخاذ اللازم.
 8. في حالة عدم تواجد صاحب المنشأة أو من ينيبه 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 رصدھا.
 10. تتم زيارة متابعة للمنشأة بعد المدة المحددة للتأكد من تصحيح المخالفات إذا تطلب 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 ومطابقته للوائح الفنية والمواصفات القياسية وفقاً لمتطلبات الهيئة.
 2. تدوين كافة البيانات للمنتج المشتبه به واستكمال التواقيع في محضر الضبط والحجز بما في ذلك التصوير الفوتوغرافي.

3. تسليم مدير المنشأة أو من ينوب عنه نسخة من محضر الضبط والحجز.
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 المخبري 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 تصحيحية للمخالفات ويتم موافقة 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 او التحليل المخبري مطابقة يتم زيارة المنشأة وفك الحجز.
10. إذا كانت نتائج الفحص او التحليل المخبري 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 مخالفاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
2. إذا كان ضاراً بالصحة أو غير صالح للاستهلاك.
3. إذا كان مخالفاً للوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة أو صدر بحقه تعميم تحذيري.
4. إذا كان مغشوشاً، أو يحتوي على طرق أو وسائل مخادعة أو ممارسات تضلل المستهلك.
5. إذا لم يكن معبأ بالطريقة التي تحددها اللوائح الفنية، ما عدا ما يتم استثناءه في اللائحة.
6. إذا لم ترفق به البطاقة التعريفية للمنتج والبيانات الإيضاحية، عدا ما يتم استثناءه في اللائحة.
7. إذا لم يكن مسجل لدى الهيئة.

يعد الغذاء مغشوشاً في أي من الحالات الآتية:

1. إذا احتوى على مضاف 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 الحلال دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.
7. إذا أُدخل أي تعديل على مدة صلاحية الغذاء دون أخذ الموافقة الكتابية المسبقة 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 ان يسبب ضرراً 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 مضاف غذائي ممنوع استخدامه وفقاً للوائح الفنية.
5. إذا احتوى على مضاف غذائي مسموح استخدامه بنسبة تزيد على الحد المسموح به في اللوائح الفنية.
6. إذا كان فاسداً أو متعفنأ أو ملوثاً بأي من الملوثات بنسبة تزيد على الحد المسموح به المعتمد من الهيئة.
7. إذا تم تداوله في بيئة 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 ومسموح باستخدامها لتعبئة ذلك الغذاء.
10. إذا كان محتويًا على مكونات قد تسبب الحساسية أو أي محاذير من شأنها أن تؤثر على صحة المستهلك ولم تتضمن البيانات الايضاحية تحذيراً عن ذلك.
11. إذا كان ملوثاً أو معالجاً بمواد مشعة 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 ملائم 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 تغير في صفاته المميزة له طبقاً للاستخدام المقصود منه
16. أي حالات أخرى تحددها الهيئة، وتنشرها على موقعها الالكتروني.

تعد الممارسات مضلة للمستهلك في الحالات الآتية:

1. إذا وصف وصفاً غير صحيح.
2. إذا احتوت البيانات الايضاحية 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 الايضاحية باللغة العربية مع اللغة الاصلية لها.

4. إذا تضمنت البطاقة الغذائية أي ادعاء صحي أو تغذوي غير مسموح به من قبل الهيئة.

5. إذا تم إنتاجه باستخدام تقنية التشعيع أو التحويل 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.
2. يتم سحب العينة المطلوبة بتسجيل محضر سحب العينات للتحليل إذا لزم الأمر بناءً على الاختبارات المطلوبة لتحليل المنتج.
3. الاستعانة بالأدوات اللازمة في حقيبة المفتش لسحب العينات عند الحاجة.
4. 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.
5. يتم نقل العينات عبر وسيلة نقل مناسبة وأمنة بحيث لا تؤثر على سلامة وخواص المنتج.

6. المحافظة على الخواص الطبيعية للعينة عند نقلها حسب حالتها حتى وصولها للمختبر.
7. اتخاذ الإجراء اللازم بعد ظهور نتائج الفحص والتحليل.

العقوبات والغرامات

تطبيق العقوبات والغرامات بناءً على التالي:

1. نظام الغذاء الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/1) وتاريخ 1436/01/06 هـ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار مجلس إدارة الهيئة رقم (3-16-1439) وتاريخ 1439/04/09 هـ وجدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية الصادر بقرار مجلس إدارة الهيئة رقم (6-17-1439) وتاريخ 1439/09/16 هـ.
2. يتم تطبيقها كما وردت في جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية المنشور على موقع الهيئة الإلكتروني على الرابط التالي:
[2dooF/stnemucoD/snoitaluger/tuoba/doof/ra/as.vog.adfs.www//:spththfdp.810201](http://www.spthth.gov.sa/ra/as.vog.adfs/www/2dooF/stnemucoD/snoitaluger/tuoba/doof/ra/as.vog.adfs/www/spththfdp.810201)

نموذج التقرير الدوري لتفتيش المنشأة الغذائية رقم 1

يوجد مخالفات		الملاحظة	
لا	نعم		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(ترخيص الهيئة-الترخيص الصناعي-الترخيص البلدي-السجل التجاري-الشهادات الصحية-شهادات الجودة)	الوثائق
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(الموقع - الحجم - الطرق والمساحات-التصميم-حالة المبنى - 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 - السيور - التصميم الصحي - الأمن الصناعي)	الأجهزة والأدوات
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(المواد الخام - الفرز والفحص - الغسيل وعمليات التحضير - التحضير والتصنيع - التعبئة - البيانات الايضاحية - المنتج - المختبرات - وسائل نقل الأغذية)	التصنيع
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(العمالين - ملصقات إرشادية صحية - مقاومة الآفات - مصائد الحشرات)	المراقبة الصحية

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

ملاحظات سبب عدم المطابقة	موقع الملاحظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
1 تصميم المباني						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	بعيد عن (الروائح الكريهة - الدخان - الأتربة - الملوثات الأخرى) وغير معرض للانغمار بالماء أيا كان مصدره	الموقع	1/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	واسع ومناسب ويشتمل على مخازن واسعة ملائمة لحركة المرور	الحجم	2/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ملائمة لحركة مرور العربات والعاملين	الطرق والساحات	3/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يسمح بسهولة القيام بالصيانة والنظافة الكافية والمراقبة الصحية	التصميم	4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	المبنى سليم	حالة المبنى	1/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لا يسمح بدخول الآفات والحشرات والطيور والملوثات	الآفات والحشرات	2/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	غير ماصة - سهلة التنظيف غير منزلقه - خالية من الشقوق والحفر - لا تتأثر بالأحماض والقلويات - مائلة لمكان التصريف	الأرضيات	3/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توفر الأدوات اللازمة لتطهير والتعقيم قبل الدخول	مدخل منطقة الإنترناج	4/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	عازلة للحرارة - ناعمة غير منقذة للماء - غير ماصة - يسهل تنظيفها - مدهونة بدهان غير ضار وفاتح اللون - خالية من الشقوق	الحوائط	5/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تمنع تراكم الغازات ونمو الفطريات - سهلة التنظيف	الاسقف	6/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لا تسبب تلوث الأغذية - سهلة التنظيف	السلالم والمصاعد	7/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ذات أسطح ناعمة - غير ماصة تغلق ذاتياً	الأبواب	8/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تمنع تراكم الغازات - بها سلك شبكي - غير قابلة للصدأ - عتبة الشبابة داخلية - تغلق ذاتياً بإحكام	الشبابة والفتحات الأخرى	9/4/1

ملاحظات سبب عدم المطابقة	موقع الملاحظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مناسبة - تمنع تكثيف البخار والأتربة - إزالة الهواء الملوث	التهوية	10/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مناسبة - مأمونه - مثبتة فوق خطوط الإنتاج- تصان بطريقة تمنع تلوث الغذاء في حالة كسرها	الإضاءة	11/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	بئر خاص - مورد - الشبكة العامة / معالج ام لا	مصادر المياه	12/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	الخزانات محكمة الغلق ومرنعة عن سطح الأرض 25 سم وبعبده عن جميع مصادر التلوث	الخزان	1/12/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	متوفر بكمية كافية - مطابق للمواصفات يقتصر على استخدام أكواب تستعمل لمرة واحدة	الماء الصالح للشرب	2/12/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مطابق للاشتراطات الصحية خال من عوامل التلوث الميكروبيولوجي ما لا يزيد عن 1000/4 مل من بكتريا القولون	الماء الغير صالح للشرب	3/12/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يوجد غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام	غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام	13/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توفير دواليب خاصة لحفظ الملابس - وتكون ملابس العمل نظيفة وجافة	أماكن غرف تغيير الملابس	1/13/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	متوفرة - ماء ساخن وبارد - نظيفة - تجهز بمواد التنظيف مبطنة من الداخل بالقيشاني - لون فاتح - خالية من الشقوق	أماكن الاستحمام	2/13/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	عدد أماكن الاستحمام	عدد أماكن الاستحمام	3/13/4/1
				عدد الأفراد		
				2	10 - 1	
				4	20 - 11	
				6	40 - 21	
				8	60 - 41	
				10	80 - 61	
				12	100 - 81	
				حمام لكل 10 أشخاص إضافي	أكثر من 100	

ملاحظات سبب عدم المطابقة	موقع الملاحظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	سهل التخلص من الفضلات - أبواب تغلق ذاتياً - جيدة الإضاءة والتهوية - نظيفة دائماً - ملصقات إرشادية للنظافة - لا تفتح مباشرة إلى أماكن تداول الأغذية	دورات المياه	14/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	عدد الأفراد مراحيض مغاسل اليد	عدد دورات المياه (المراحيض ومغاسل اليد)	1/14/4/1
				1 - 10		
				2 - 2		
				4 - 4		
				6 - 6		
				8 - 8		
				10 - 10		
				12 - 12		
				أكثر من 100 مرحاض أو مغسلة لكل 10 أشخاص إضافي		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	استعمال المناشف التي تستخدم لمرة واحدة فقط - توفر المواد التنظيفية - المعدات اللازمة والتجفيف	تجهيز مغاسل اليد	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 للأفات والحشرات - 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 والأرضيات والأسقف مناسبة - عدم وجود تكديس - الأبواب مغلقة بإحكام - الإضاءة مناسبة - لا يوجد تلوث درجة التبريد بين (4-1) °م درجة التجميد (-18) °م	غرف التبريد والتجميد	18/4/1
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	وجود مخزن خاص ملائم لتخزين المواد الكيميائية	مخزن المواد الكيميائية	19/4/1

ملاحظات سبب عدم المطابقة	موقع الملاحظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
2 الأجهزة والأدوات						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توجد أجهزة وأدوات	المواد	1/2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	غير سامة - مقاومة للتآكل وتحمل الغسيل والتطهير - ملابس - خالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء - غير ماصة ولا يستخدم الحديد المجلفن والسبائك المحتوية على (رصاص - أنتيمون - الكاديوم - النحاس غير المطلي بالقصدير - الزجاج أو البلاستيك المستخدم مقاومة للخدش ولا يحتوي على الفينولات أو الفورمالدهيد الحر)	الأسطح الملامسة للغذاء	1/1/2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	غير مسامية - غير ماصة - لا تتفاعل مع المنتج	الغلايات ومواد التعبئة	2/1/2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مصنعة من مادة يسهل تنظيفها وغير ماصة	السيور	3/1/2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	الأجهزة والأدوات مصممة ومثبتة بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها	التصميم الصحي	4/1/2
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تتوفر أساليب الوقاية والأمن الصناعي في الأجهزة والأدوات ذات الأطراف الحادة	الأمن الصناعي	5/4/1
3 التصنيع						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مطابقة للمواصفات - تخزين بعيداً عن مصادر التلوث والحشرات والفساد والحرارة والرطوبة - الاستلام عند درجة حرارة مناسبة	المواد الخام	1/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	بطريقة صحيحة ونظيفة - المواد الخام سليمة ونظيفة	الفرز والغصص	2/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تغسل المواد الأولية إذا لزم الأمر لإزالة الأتربة أو الملوثات الأخرى - ماء صحي - لا يعاد استخدام الماء المستعمل	الغسيل وعمليات التحضير	3/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توقيت عمليات التحضير حتى المنتج النهائي - سحب عينات دورية - بعيداً عن التلوث	التحضير والتصنيع	4/3

ملاحظات سبب عدم المطابقة	موقع الملاحظات	المطابقة		حدود المطابقة	المجال	البند
		لا	نعم			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	المنتج في عبوات تضمن سلامته صحياً ونوعياً	التعبئة	5/3
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لا تحتوي على أي مواد غريبة غير مرغوبة 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 وال انتهاء - رقم التشغيل - ترقيم المنتج	البيانات 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"/>	تبع مواصفة المنتج	اختبارات ميكروبيولوجية	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 أو الغاز	وسائل نقل الاعذية	11/3
4 المراقبة الصحية						
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	قبل التعيين من قبل الجهات الرسمية - وبعد التعيين (دورياً)	العاملين (الفحص الطبي)	1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	استبعاد العمال المرضى المصابين - يستحم العمال قبل وبعد عمليات التصنيع - الأظافر قصيرة - غسل الأيدي	النظافة	2/1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يزود العمال بزى نظيف - استعمال الغفازات والأقنعة الواقية - عدم لبس الحلي	الملابس	3/1/4
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	لمنع الأكل والشرب والبصق وتنظيف الألف ومضغ اللبان واستعمال الروائح المميزة. الخ أثناء عمليات التصنيع	ملصقات إرشادية صحية	2/4

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

5 نظام سلامة الأغذية والجودة المتبع

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

6 إحصائية الموقع

E			N		
درجة	دقيقة	ثانية	درجة	دقيقة	ثانية

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

10 فريق التفتيش			
التاريخ	التوقيع	اسم المفتش	٣
			1
			2

11 مراجعة واعتماد المشرف			
التاريخ	التوقيع	الاسم	

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

نموذج التفتيش الدوري على مستودعات ومراكز توزيع الأغذية			
شركة/مؤسسة:			
<input type="checkbox"/> مستودع أغذية <input type="checkbox"/> مركز توزيع أغذية <input type="checkbox"/> أخرى			
نوع الزيارة: <input type="checkbox"/> روتينية <input type="checkbox"/> ترخيص <input type="checkbox"/> متابعة <input type="checkbox"/> شكوى / بلاغ <input type="checkbox"/> تصدير <input type="checkbox"/> أخرى			
وحدات الزيارة:		Choose an item. التوزيع	
تصنيف المنتجات:		Choose an item. Choose an item. Choose an item. أخرى:	
رقم الرخصة:		توزيع الانتهاء: السجل التجاري: توزيع الانتهاء:	
المنطقة/المحافظة:		الحي: الشارع:	
اسم المسؤول:		الهاتف: البريد الإلكتروني:	
الموقع:		<input type="checkbox"/> شرق / EAST <input type="checkbox"/> شمال / NORTH	
		درجة درجة درجة	
الزيارة السابقة:		لا يوجد <input type="checkbox"/> يوجد <input type="checkbox"/>	
الزيارة الحالية:		لا يوجد <input type="checkbox"/> يوجد <input type="checkbox"/>	
التعهد الخطي/ ضبط مخالفة:		رقم المخزن: تاريخه: / / 14 هـ	
ملاحظة:		رقم المخزن: تاريخه: / / 14 هـ	
الملاحظة من الخارج	لا ينطبق	ينطبق	ملاحظات
1. وجود لوحة خارجية للاستدلال على الموقع	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. مناسبة الموقع للتنظف، ويبلغ بعد عن الشرائح الكهربائية والداخل والمواد الكيميائية والمستلزمات المائية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
الملاحظة من الداخل	لا ينطبق	ينطبق	ملاحظات
3. الأرباب محكمة الإغلاق لمنع من دخول الحشرات والقوارض والطيور والآفات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. الإضاءة مناسبة وسهولة التنظيف، ولا يوجد بها تشققات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. الجدران من مادي الخشب والأحجار خالية من التشققات والكمور سهلة التنظيف	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. وجود معدات نظوية معقمة بشاه (أور) بعد كل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. وجود مراوح لسحب الهواء بعد كل يوم مرة في كافة أجزاء المستودع	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. الأسف من مواد عازلة للحرارة ومقاومة للعريق، والإضاءة الجيدة والصناعية كافية ومتجانسة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. وجود عدد كاف من مساند الطرقات موزعة بطريقة منتظمة، والأرض مغطاة فوق المنتجات الغذائية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. استخدام رافعة شوكية تعمل بالكهرباء أو الغاز	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. وجود نظام لمكافحة القوارض والحشرات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
التفتيش	لا ينطبق	ينطبق	ملاحظات
12. تفتيش الأغذية الجافة عند (25) والبرودة عند (4) والجمدة عند (15-)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. المنتجات مرتفعة عن الأرض بمسافة 30 سم ولحد عن الجدران 30 سم	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. ترك مسافة كافية بين الشبكات لمنع تجمع المياه والحركة وتوفير التهوية المناسبة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. ترك مسافة كافية بين الأسقف والمنتجات الغذائية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. طبقة الأرضية، عدم استخدام السموات للتعريق، عدم تراكم الأتربة فوق المنتجات الغذائية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. وجود بطاقات غذائية على المنتجات والصفا	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18. المنتجات الغذائية مادية الصلاحية وتحتوي على تاريخ الإنتاج وتاريخ الانتهاء	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19. عدم وجود عوات متحركة على الجدران، زوايا التماس بين المنتجات / صناديق إنكسورة / تومات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20. أسهل المواد الغذائية عن المواد الغذائية عن مواد التنظيف	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21. تخصيص منطقة معزولة للأغذية ملتهمة الصلاحية والتلف، والعاملات وعدم تعريضها على الأرض	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22. وجود مسانير حوائية أو شرائح بالحسيكية نظيفة عند فتح أبواب الأجزاء القوية والتجمد	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23. أصناف الأكلات كالأغذية نظيفة أرضية الأكلات، عدم تفتيش الأغذية السائل موزع القوية أو التجمد	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24. عدم تكليس المنتجات داخل الأكلات وتعليقها بطريقة ملائمة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
توصيات فريق التفتيش:	Choose an item.	أخرى:	

خروج التفتيش			
رقم	اسم المنتج	التوزيع	التاريخ
١			Choose an item.
٢			Choose an item.
تجهيز المخزون			
رقم	الاسم	التوزيع	التاريخ
			Choose an item.

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

نموذج تقييم درجة الخطورة لمستودعات ومراكز توزيع الأغذية								
بيانات عامة								
اسم المنشأة			رقم الترخيص					
تاريخ الزيارة			رقم السجل التجاري					
رقم الترخيص			المدينة/المحافظة					
معايير التقييم								
المنتجات		المنتجات			درجة خطورة المنتجات			
القيمة	الوزن	العناصر	القيمة	الوزن	العناصر	القيمة		
Choose an item.	عطي الخطورة	ارتفاع درجة حرارة منطقة التخزين <ul style="list-style-type: none"> • كمية الحمض ٢ تيه من 0480 • كمية الحمض 3 و 4 من 0480 • الترخيص الفاسد. 	Choose an item.	500 أقل من 1000 (بحد أقصى 0650)	مخالفات ذات خطورة عالية	Choose an item.		
			Choose an item.	100 أقل من 200 (بحد أقصى 0200)	مخالفات ذات خطورة متوسطة		10%	عطي الخطورة
			Choose an item.	5 أقل من 15 (بحد أقصى 015)	مخالفات ذات خطورة منخفضة		5%	منخفض الخطورة
Choose an item.						القيمة النهائية (مجموع الأوزان)		
من 0-100 أقل من 100 تكون النتيجة بعد د الترخيص						منخفض الخطورة		
من 100-200 أقل من 200 تكون النتيجة بعد د الترخيص						متوسط الخطورة		
من 200 فأكثر تكون النتيجة بعد الترخيص						عطي الخطورة		
معلومات المنتج								
اسم المنتج		التاريخ			الاسم			

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
		اسم مدير الجودة
		تاريخ إنشاء المنشأة
عدد الورديات:		معلومات عن الموظفين
مجموع عدد العاملين المصنع	عدد العاملين في الوردية	
مجموع عدد المشرفين	عدد المشرفين في الوردية	

	معدل الإنتاج اليومي الفعلي بالطن
	معدل الإنتاج اليومي المسموح بالطن
	إجمالي مساحة مخزن المنتج النهائي (بالطن)
	شهادات أنظمة الجودة (الهاسب، آيزو 22000، أخرى)

تفاصيل التفتيش على المنشأة

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

م	الوصف	مطبق بنسبة 0% إلى 40%	مطبق بنسبة 41% إلى 55%	مطبق بنسبة 56% إلى 70%	مطبق بنسبة 71% إلى 85%	مطبق بنسبة 85% إلى 100%
10	هل يؤدي تصميم المصنع إلى تطبيق الأساليب الصحية بالانسياب المنتظم في خطوط التصنيع من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي ؟					
11	هل يؤدي تصميم المبنى إلى توفير الظروف الحيوية الملائمة للتصنيع ؟					
12	هل تتوفر الأدوات اللازمة لتطهير والتعقيم في مدخل منطقة الإنتاج قبل الدخول الى منطقة الإنتاج؟					
الأرضيات		1	2	3	4	5
13	هل الأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للماء؟					
14	هل الأرضيات ، سهلة الغسيل والتنظيف؟					
15	هل الأرضيات منزلفة؟					
16	هل الأرضيات خالية من الشقوق والحفر؟					
17	هل تتأثر الأرضيات بالأحماض الضعيفة والقلويات والبخار؟					
18	هل الأرضيات مائلة لمكان التصريف ؟					
الحوائط		1	2	3	4	5
19	هل الحوائط ملساء غير منفذة للماء؟					
20	هل الحوائط قابلة للغسيل ويسهل تنظيفها؟					
21	هل الحوائط ذات لون فاتح وخالية من الشقوق؟					

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

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

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

م	الوصف	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 85% 100%
52	هل عدد أماكن الاستحمام مناسب لععدد العاملين؟ يذكر العدد عدد أماكن الاستحمام عدد الأفراد 10 - 1 2 20 - 11 4 40 - 21 6 60 - 41 8 80 - 61 10 100 - 81 12 أكثر من 100 حمام لكل 10 أشخاص إضافي					
53	يوجد مكان مخصص لتناول الطعام؟					
	دورات المياه	1	2	3	4	5
54	هل الحمامات مصممة بحيث يسهل التخلص من الفضلات بالأسلوب الصحي؟					
55	هل مزودة بأبواب تغلق ذاتياً؟					
56	هل الحمامات جيدة الإضاءة والتهوية؟					
57	هل الحمامات تفتح مباشرة على أماكن تداول الأغذية؟					
58	هل الحمامات نظيفة ومزودة بسيفون وبوسائل التدفئة والتبريد المناسبة؟					
59	هل يوجد بالحمامات مغاسل للأيدي ومناشف تجفيف ذات استخدام لمرة واحدة؟					

م	الوصف	مطبق بنسبة 0% إلى 40%	مطبق بنسبة 41% إلى 55%	مطبق بنسبة 56% إلى 70%	مطبق بنسبة 71% إلى 85%	مطبق بنسبة 85% إلى 100%
60	هل عدد دورات المياه مناسب لعدد العاملين؟ يذكر العدد مغاسل اليد مراحيض عدد الأفراد 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					
61	هل توجد لوحات إرشادية للعاملين؟					
	مغاسل اليد	1	2	3	4	5 ملاحظات
62	هل تتوفر للعاملين معدات كافية ومناسبة لغسل أيديهم وتجفيفها؟					
63	هل توجد مغاسل اليد في أماكن واضحة؟					
64	هل تستعمل منشآت اليد ذات الاستخدام الواحد؟					
	التخلص من الفضلات	1	2	3	4	5 ملاحظات
65	هل يتم التخلص من الفضلات بطريقة لا تسمح بتلوث مصادر المياه الصالحة للشرب والأغذية؟					
66	هل أماكن تجميع الفضلات مغطاة بطريقة تمنع الروائح الكريهة وليس مصدرًا للآفات والحشرات؟					

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

م	الوصف	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 85% 100%	ملاحظات
	طرق التعبئة وحفظ المنتج النهائي	1	2	3	4	5	ملاحظات
74	هل يتم تعبئة المنتج في عبوات لا تحتوي على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغييرات عضوية أو حسية غير مرغوبة؟						
75	هل المنتج معالج بطريقة لا تؤدي إلى التسمم ولا تؤثر في الغذاء الذي يلامسها؟						
76	هل مواد التعبئة غير منفذة للماء وعديمة الطعم والرائحة وتضمن الحماية المناسبة للمنتج من التلوث؟						
	طريقة التعبئة	1	2	3	4	5	ملاحظات
77	هل تجرى عملية التعبئة تحت ظروف صحية مناسبة؟						
78	هل تضمن طرق الحفظ حماية المنتج من التلوث وعوامل الفساد والعدوى وكل ما يشكل خطرا على الصحة العامة؟						
	ترقيم المنتج	1	2	3	4	5	ملاحظات
79	هل يمكن متابعة المنتج من تصنيعه حتى وصوله إلى أماكن بيع التجزئة؟ هل المنتجات النهائية المصنعة والتي توزع أثناء التصنيع أو التعبئة مرقمة حتى يمكن تحديد الرسالة وتاريخ إنتاجها لفصل رسالة الغذاء التي قد تتلوث أو تصبح غير مناسبة للغرض المستعمل لها؟						

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

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

رقم	الوصف	مطبق بنسبة إلى 0% 40%	مطبق بنسبة إلى 41% 55%	مطبق بنسبة إلى 56% 70%	مطبق بنسبة إلى 71% 85%	مطبق بنسبة إلى 85% 100%
96	هل ينام العمال أو يستلقوا في أماكن العمل أو في أماكن تجهيز الغذاء أو في مخازن الغذاء؟					
97	هل يتم اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع تلوث الأغذية أثناء وجود الزائرين؟					
	مقاومة الآفات	1	2	3	4	5
98	هل تتم المراقبة الدورية لمناطق التوالد الخارجية والآفات وأماكن الإيواء الداخلية ومناطق البيات الشتوي؟					
99	هل يتم التفريش باستمرار على الأرضيات والحوائط والمصاعد وأجهزة النقل عن وجود إفرازات الحشرات وبيضها في الشقوق؟					
100	هل المواد المقاومة شديدة الفاعلية بالنسبة للقوارض وهل تستعمل بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الغذاء وبيئته تكون درجة سميتها منخفضة بالنسبة للإنسان؟					
101	هل تنظيف الأجهزة والأدوات الملوثة بعد استعمال مبيدات الآفات لإزالة المواد المتبقية قبل استخدامها مرة ثانية؟					
102	هل مواد التنظيف كاملة الذوبان، ولا تحدث تآكل لأسطح المعادن ولها تأثير مسطح للدهن، ذات قابلية لإذابة المواد الصلبة من بقايا الأغذية ولها تأثير قاتل على الجراثيم؟					

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

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

الختم الرسمي:

اسم المسؤول عن المنشأة :

رقم الهوية او الإقامة:

التوقيع:

المسمى الوظيفي:

تفاصيل عن أعضاء فريق التقييم

التوقيع	الإدارة	الصفة	الاسم

مراجعة واعتماد المشرف

التوقيع	التاريخ	الاسم

بِالْأَمْرِ نَهْتَمُ

