

# برنامج تقييم (معايير تقييم مصانع المياه والتلج)

بما لا يتعارض مع اشتراطات ومتطلبات الهيئة

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	ventilation التهوية
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		layout الترتيب التوزيع
2	Wells البيئر	Surrounding area Cleaning المنطقة المحيطة بالبيئر
		cover تغطية البيئر
3	water storage (up/down) ground خزان الماء	Cleaning النظافة
		nozzle فوهة الخزان
		cover التغطية
4	Treatment area (R.O) منطقة المعالجة	floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		windows النوافذ
		lighting الاضاءة
		leaking التسريب
		Mixing tools دمج الأدوات

		ventilation التهوية
		Equipments cleaning نظافة المعدات
		calibration المعايرة
5	Production area قسم الانتاج	floors الارضيات
		Cleaning النظافة
		Waste disposal التخلص من النفايات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		Personal hygiene Practice ممارسة النظافة الشخصية
		lighting الاضاءة
		windows النوافذ
		effective disinfection التطهير
		leaking التسريب
		Equipments المعدات
		ventilation التهوية
		6
Equipment calibration معايرة الأدوات		
Documentation التوثيق		
Validation الصلاحية		
floors الارضيات		
walls الجدران		
ceilings الاسقف		
doors الابواب		
lighting الاضاءة		
Cleaning النظافة		
ventilation التهوية		
7	Labeling البطاقة الغذائية	Comply with standards مطابق للمواصفة

8	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	Food Handler Practices الممارسات الصحية للعاملين
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
9	Finished Products المنتج النهائي	Lab results comply with standards نتائج تحليل العينات
		leaking التسريب
		Handling كيفية التعامل مع المنتج
10	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	ventilation التهوية
		temperature درجة الحرارة
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
11	The Building and design المبنى و التصميم	(Location) surrounding area الموقع
		Drains التصريف
		Size with production تناسب الحجم مع الإنتاج
		Pest control مكافحة الحشرات
		Roads around الطرق المحيطة
		design التصميم
		zooning المناطق
		Washing & sanitizing facilities مرافق الغسيل والتعقيم
		Dressing rooms غرف تغيير الملابس
		Bath rooms الحمامات
		Staff facilities مرافق العاملين
		waste الاوساخ
Chemical storage مخزن المواد الكيميائية		
12	Documentation الوثائق	Commercial Registry السجل التجاري
		License SFDA رخصة الهيئة

		Industrial license التصاريح الصناعي
		Health certificates الشهادات الصحية
		Product registration تسجيل المنتج
13	Transportation وسائل النقل	temperature درجة الحرارة
		Cover comply with standards التغطية طبقا للمواصفة
		Layout الترتيب التوزيع
		cleaning النظافة
14	forklift truck الرافعة الشوكية	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
15	traceability system نظام التتبع	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
17	Training التدريب	Employee training تدريب العاملين
18	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	التزام المنشأة بتعبئة نموذج التقييم الذاتي
19	التوطين	نطاق التوطين داخل المصنع
20	Food system أنظمة الغذاء	GMPs
		HACCP
		ISO 22000
		وجود وسيلة تواصل للشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
21	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد