

اشتراطات صحة الغذاء

Food Hygiene Requirements

اشتراطات صحة الغذاء

الموضوع العام والنطاق والتعريفات

الفصل 1 ○

النطاق	المادة 1
تعريفات	المادة 2

التزامات مشغلي المنشآت الغذائية

الفصل 2 ○

التزامات عامة	المادة 3
الاشتراطات العامة والخاصة	المادة 4
التسجيل والترخيص	المادة 5
مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP	المادة 6
امكانية تتبع المنتجات	المادة 7
سحب المنتجات	المادة 8
عرض الأغذية في الاسواق	المادة 9

الإنتاج الأولي

الملحق 1 ●

متطلبات عامة	الفصل 1
مزارع انتاج الحليب	الفصل 2

الاشتراطات الصحية العامة لكافة مشغلي المنشآت الغذائية

الملحق 2 ●

الباب 1

الاشتراطات العامة للمنشآت الغذائية	الفصل 1
اشتراطات خاصة في مناطق تحضير أو تجهيز أو تصنيع المواد الغذائية	الفصل 2
اشتراطات للمنشآت الغذائية المتنقلة و/أو المؤقتة	الفصل 3
النقل	الفصل 4
اشتراطات خاصة بالمعدات	الفصل 5
اشتراطات خاصة بالنفايات الغذائية	الفصل 6
اشتراطات خاصة بإمدادات المياه	الفصل 7
اشتراطات خاصة بالنظافة الشخصية	الفصل 8
الاشتراطات السارية على المواد الغذائية	الفصل 9
التغليف	الفصل 10
المعالجة الحرارية	الفصل 11
التدريب	الفصل 12

الباب 2

تصنيع اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة	الفصل 13
تصنيع وتجهيز منتجات اللحوم	الفصل 14
تصنيع وتجهيز منتجات الالبان	الفصل 15
تصنيع وتجهيز المنتجات السمكية	الفصل 16
البيض ومنتجات البيض	الفصل 17
العسل	الفصل 18
المياه	الفصل 19

مقدمة

وفقاً للمواد الثانية والرابعة والثامنة والسابعة والعشرون والثامنة والعشرون من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء والتي تنص هذه الاشتراطات على القواعد والمبادئ العامة فيما يتعلق بمسؤوليات الشركات المصنعة والجهات المختصة والمتطلبات الهيكلية والتشغيلية والصحية للمنشآت، وإجراءات الترخيص والموافقة على المنشآت، واشتراطات تخزين ونقل المواد الغذائية.

تعتبر هذه الاشتراطات أساس عام للإنتاج في ظروف ملائمة وسليمة لكافة المواد الغذائية، بما في ذلك المنتجات من أصل حيواني والمياه.

بالإضافة إلى ما نصت عليه هذه الاشتراطات، فإنه يجب الأخذ في الاعتبار جميع التشريعات المعتمدة ذات العلاقة بسلامة ومأمونية الغذاء.

الفصل 1: الموضوع العام والنطاق والتعريفات

المادة 1: الهدف والنطاق



1. الهدف من اصدار هذه الاشتراطات هو تحقيق مستوى عالي من الحماية لصحة الإنسان والحيوان والبيئة ووضع القواعد والمسؤوليات والاشتراطات العامة والخاصة لأصحاب المنشآت الغذائية حول سلامة ومأمونية المنتجات الغذائية، بالإضافة إلى الاشتراطات الواردة في هذا المستند فإنه يجب الالتزام بالتالي:

- يتحمل مشغلي المنشآت الغذائية المسؤولية الكاملة عن سلامة الغذاء؛
 - يجب ضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل السلسلة الغذائية بدءاً من الإنتاج الأولي؛
 - الالتزام بالتقيد بإجراءات مستندة على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP؛
2. تطبق هذه الاشتراطات على المنشآت الغذائية سواء المحلية أو الخارجية التي ترغب بتصدير منتجاتها للسعودية، مع الاخذ بالاعتبار شروط ومتطلبات الاستيراد إلى المملكة، وآلية اعتماد الجهات الرقابية والمنشآت للمنتجات ذات الأصل الحيواني في الدول المصدرة.

المادة 2: تعريفات



مع عدم الإخلال بالتعريف الواردة في نظام الغذاء ولائحته التنفيذية، يقصد بالعبارات الواردة في هذا المستند ما يلي:

- (1) "الهيئة" الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- (2) "نظام الغذاء" نظام الغذاء السعودي المعتمد.
- (3) "المنشأة الغذائية" أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ويستثنى من ذلك المطابخ المنزلية للأسرة.
- (4) التدابير الصحية لسلامة الغذاء: أي إجراءات تطبق لحماية الانسان وصحته من المخاطر الناتجة من المضافات الغذائية والملوثات والسموم والجراثيم المسببة للأمراض في الغذاء، أو لوقاية الإنسان من الأمراض الصحية المنقولة بوساطة النباتات، أو المنتجات النباتية، أو الحيوانية. وتشمل التدابير أي تنظيمات أو متطلبات أو سياسات أو قرارات أو إجراءات ذات علاقة مباشرة بسلامة الغذاء.



المادة 2: تعريفات

- (5) "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.
- (6) "منشآت الغذاء المتنقلة و/أو المؤقتة" يقصد بها المنشآت ذات الهياكل غير الدائمة أو لا تستخدم بصفة دائمة على وجه الحصر كمرفق غذائي. يشتمل ذلك على المخيمات والاكشاك وعربات البيع المتنقلة ومعدات بيع والمنشآت التي تستخدم في الأساس كسكن خاص ولكنها تستخدم لإعداد الاطعمة بقصد طرحها في الاسواق.
- (7) "المعدات" تشمل أجهزة أو مفروشات أو أواني تستخدم لإعداد وتخزين وتحضير وتوزيع الاغذية والمشروبات؛
- (8) "صحة الغذاء" ويشار إليها فيما بعد "الصحة" يقصد بها التدابير والشروط اللازمة للرقابة على المخاطر وضمان صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الآدمي مع مراعاة الغرض من استخدامه؛
- (9) "المخاطر" درجة احتمال حدوث تأثير سلبي على صحة الانسان وشدة ذلك على الأثر نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء؛
- (10) "الملوثات" أي مادة تصل للغذاء عرضاً أثناء مراحل السلسلة الغذائية، وتؤثر سلباً على سلامته وصلاحيته؛
- (11) "تتبع الغذاء" الإجراءات والتدابير التي تمكن من اقتفاء أثر الغذاء، وطريقة أو أي من مصادره، أو أي مادة تدخل عليه في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية؛
- (12) "التعبئة" عملية وضع مادة غذائية أو أكثر مغلفة بداخل حاوية أخرى؛
- (13) "التغليف" عملية وضع مادة غذائية في مغلف أو حاوية بحيث يكون هناك اتصال مباشر بين تلك المادة الغذائية وذلك المغلف أو الحاوية على أن تكون المادة المستخدمة ملائمة لملامسة الغذاء؛
- (14) "عبوة مغلقة بإحكام" حاوية مصممة ويستهدف تأمينها ضد دخول المخاطر؛
- (15) "التجهيز أو التصنيع" يقصد به أي إجراء من شأنه أن يغير المنتج الأولي بشكل جوهري بما في ذلك التسخين أو التدخين أو المعالجة أو التجفيف أو مزيج من هذه العمليات؛
- (16) "منتجات مصنعة" مواد غذائية أولية ناتجة عن تجهيز أو تصنيع منتج غير مصنع، هذه المنتجات قد تحتوي على مكونات ضرورية لعملية التجهيز أو التصنيع أو لإضافة خصائص معينة لتلك المنتجات؛



المادة 2: تعريفات

- 17 "منتجات غير مصنعة" مواد غذائية لم تخضع للتجهيز أو التصنيع وتشمل المنتجات التي خضعت لعمليات التقسيم أو التجزئة أو التقطيع أو الفصل أو نزع العظم أو الفرم أو نزع الجلد أو التنظيف أو التشذيب أو السحق أو الطحن أو التبريد أو التجميد أو التجميد العميق أو الإذابة؛
- 18 "المنتجات الأولية" منتجات يتم إنتاجها بشكل أولي ولم يتم عليها أي عملية تصنيع ومنها ما ينتج من التربة وتربية الماشية وصيد حيوانات اليابسة وصيد البحر؛
- 19 منتجات من أصل حيواني
- (أ) أغذية من أصل حيواني بما في ذلك العسل
- (ب) الاحياء ذوات الصدفتين وشوكيات الجلد والغلايات (بخاخ البحر) والرخويات البحرية الحية المعدة للاستهلاك الآدمي.
- (ج) الحيوانات الأخرى المراد تجهيزها بهدف توفيرها حية للمستهلك النهائي.
- 20 "اللحم المفروم" منتج مجهز عن طريق فرم اللحم البقري أو الجاموس أو الضأن أو الماعز أو الإبل أو الدواجن الطازج أو المبرد أو المجمد بعد إزالة حالة التجميد وقد يضاف إليه واحد أو أكثر من المواد المسموح بإضافتها وقد يكون محفوظا بالتبريد أو بالتجميد؛
- 21 "اللحوم المجهزة" يقصد بها اللحوم الطازجة، بما في ذلك اللحوم المفرومة، التي تحتوي على مكونات غذائية أو توابل أو مضافات غذائية أو تلك التي خضعت إلى عمليات غير كافية لتغيير بنية الألياف الداخلية للعضلات ولازالت تحتفظ بخصائص اللحم الطازج؛
- 22 "منتجات اللحوم" المنتجات المصنعة الناتجة عن تجهيز أو تصنيع اللحوم أو مزيد من المعالجة للحوم المجهزة بحيث يفقد سطح اللحم المقطوع خواص اللحم الطازج؛
- 23 "اللحوم المنزوعة ميكانيكياً (MDM)" لحوم على شكل معجون يتم الحصول عليها بعد فصل وإزالة العظام والغضاريف الملتحمة بالانسجة العضلية الهيكلية للذبيحة بطريقة ميكانيكية (بالضغط العالي).
- 24 "منتجات الألبان" منتجات مصنعة نتيجة لعمليات تصنيع الحليب الطازج أو لعمليات تصنيع لاحقة تخضع لها تلك المنتجات؛
- 25 "منتجات الاسماك" جميع حيوانات مياه البحار أو المياه العذبة (باستثناء الاحياء ذوات الصدفتين، وشوكيات الجلد والغلايات (بخاخ البحر) والرخويات البحرية الحية) سواء كانت في مصائد طبيعية أو مستزرعة بما في ذلك جميع أشكال وأجزاء ومنتجات الحيوانات التي يصلح تناولها؛



المادة 2: تعريفات

- (26) "منتجات سمكية طازجة" بها المنتجات السمكية غير المصنعة سواء كانت كاملة أو مجهزة ولم تخضع لأي معالجة لضمان حفظها باستثناء عملية التبريد، وتشمل المنتجات المعبأة بطريقة التفريغ الهوائي أو في أجواء معدلة؛
- (27) "منتجات سمكية مجهزة" منتجات سمكية غير مصنعة خضعت لعملية تؤثر على بنيتها التشريحية مثل إزالة الاحشاء أو الرأس أو التقطيع لشرائح أو الفرم؛
- (28) "منتجات سمكية مصنعة" منتجات سمكية ناتجة عن تصنيع منتجات سمكية طازجة أو تصنيع إضافي لمنتج سمكي مجهزة مسبقاً؛
- (29) "مياه صالحة للشرب" هي مياه تتوافق مع الحد الأدنى لجودة المياه المعد للاستهلاك الآدمي طبقاً لما تنص عليه التشريعات في المملكة العربية السعودية؛
- (30) "مياه البحر النقية" مياه البحر الطبيعية أو الاصطناعية أو المنقاة أو المياه المالحة التي لا تحتوي على كائنات دقيقة أو مواد ضارة أو عوالق بحرية سامة بكميات قادرة على التأثير بشكل مباشر أو غير مباشر على جودة وسلامة الغذاء؛
- (31) "المياه النظيفة" مياه البحر النظيفة أو المياه العذبة.
- (32) الممارسات الصحية للغذاء: الاشتراطات والتدابير الضرورية للتحكم بالمخاطر لضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك الآدمي في جميع مراحل السلسلة الغذائي، مع الأخذ في الاعتبار الاستخدام المتوقع للغذاء.
- (33) الاشتراطات البيئية والصحية: التعليمات أو الضوابط أو الارشادات البيئية والصحية الإلزامية التي يجب الاخذ بها في تداول الغذاء، وفقاً للشروط الإجراءات التي تحددها اللوائح الفنية.
- (34) التفتيش: فحص الغذاء والرقابة عليه في تداوله خلال مراحل السلسلة الغذائية للتحقق من توافقه مع المتطلبات النظامية.
- (35) المفتش: الشخص المؤهل تأهيلاً مناسباً وفقاً لطبيعة المهمة المكلف بها ضمن أعمال الرقابة على الغذاء.

الفصل 2: التزامات مشغلي المنشآت الغذائية

المادة 3: التزامات عامة



1. يضمن مشغلي المنشآت الغذائية أن كافة مراحل السلسلة الغذائية مثل الاستلام والانتاج والتجهيز والتوزيع والحفظ والتخزين والعرض في السوق التي تحت سيطرتها تلبى الاشتراطات الصحية ذات الصلة المنصوص عليها في هذه الاشتراطات.

المادة 4: الاشتراطات العامة والخاصة



1. يجب على أصحاب المنشآت الغذائية والعاملين فيها الذين يعملون بالإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به المدرجة في الملحق (1) الالتزام بالاشتراطات الصحية المنصوص عليها في الملحق (1) وأي اشتراطات اضافية ذات صلة منصوص عليها في التشريعات الوطنية المعتمدة ذات العلاقة.
2. يجب على أصحاب المنشآت الغذائية والعاملين فيها الذين يعملون بأي مرحلة من مراحل الانتاج والتجهيز والتوزيع والعرض في السوق، ما بعد هذه المراحل والتي ينطبق عليها الفقرة (1) الالتزام بالاشتراطات الصحية العامة المنصوص عليها في الملحق 1، الباب 1، الفصل 1 إلى 12 وأي اشتراطات ذات صلة في التشريعات الغذائية في المملكة العربية السعودية.
3. بالإضافة إلى الاشتراطات العامة الواردة في الفقرة 2، تطبق الاشتراطات الخاصة المنصوص عليها في الملحق 2، الباب 2، الفصول 13 إلى 19 على منشآت تقديم المنتجات إلى منشآت الاغذية الأخرى.
4. قد تطبق بعض الفصول الواردة في الباب 2 على منشآت الاغذية التي تورد لشركات الاغذية أو للمستهلك النهائي.
5. لا يجوز لمشغلي المنشآت الغذائية إلا استيراد الأغذية التي تكون ملتزمة بالتشريعات والاشتراطات والمتطلبات ذات الصلة بهذه الاشتراطات.

المادة 5: التسجيل والترخيص



1. مع عدم الإخلال بالمواد 9 و10 و11 من نظام الغذاء، وشروط ومتطلبات الاستيراد إلى المملكة، وآلية اعتماد الجهات الرقابية والمنشآت للمنتجات ذات الأصل الحيواني في الدول المصدرة، يجب ألا تتعامل المنشآت الغذائية أو تصدر الاغذية إلا بعد أن يتم:
(أ) تسجيلها لدى الهيئة العامة للغذاء والدواء أو لدى الجهة الرقابية المعتمدة لدى الهيئة في بلد الإنتاج،
(ب) الحصول على ترخيص يسمح لهم بالقيام بمثل هذه الاعمال،
2. يمكن لصاحب المنشأة الغذائية استخدام النموذج المعتمد للتسجيل لدى الجهة الرسمية، وإذا كانت هناك أكثر من فرع أو موقع للمنشأة الغذائية فإنه يجب تسجيل كل فرع أو موقع على حده.
3. عند استلام طلب نموذج التسجيل لمنشأة غذائية، يجري مفتش معين من الهيئة زيارة ميدانية للمنشأة المحلية أو من الجهة الرقابية في بلد الإنتاج، إذا اثبتت المنشأة الغذائية التزامها بالاشتراطات ذات الصلة في التشريعات الغذائية، تمنح الهيئة أو الجهة الرقابية المعتمدة لدى الهيئة في بلد الإنتاج الترخيص المناسب.
4. لا يحق لصاحب المنشأة الغذائية تشغيل تلك المنشأة أو وضع منتجاتها في الأسواق قبل الحصول على الترخيص أو الموافقات المناسبة من الجهات المختصة.
5. يجب على صاحب المنشأة الغذائية عند الحصول على الموافقة المبدئية أن يبلغ الجهة المختصة بأي تغييرات بما في ذلك نقل الملكية أو أي تغيير أساسي في نشاطات تلك المنشأة.
6. يسري الترخيص للمنشآت المحلية بمزاولة نشاط غذائي ساري المفعول لمدة سنة واحدة من تاريخ صدوره ولكن يجوز للهيئة تعليقه أو سحبه في أي وقت في حال وجود مخالفات للتشريعات الغذائية المعتمدة تستدعي ذلك.
7. يعرض الترخيص للمنشأة المحلية في مكان ظاهر ومرئي في منشآت الاغذية ويتم المخالفة إذا تم إزالة أو إتلاف أو إخفاء الرخصة أو عدم المحافظة عليها، ويكون الشخص الذي منح له الترخيص أو وكيله مخالفاً.
8. تحدد الإدارة المختصة بالهيئة الرسوم المستحقة السداد فيما يتعلق باشتراطات التسجيل والترخيص للمنشأة المحلية، يجب أن تكون هذه الرسوم علنية على أن يتم الاحتفاظ بسجل للمدفوعات ويجب أن يكون متاح أيضاً للجمهور.
9. يعد أي شخص يزاول نشاط غذائي دون ترخيص مخالف وتسري عليه العقوبات الواردة في التشريعات الغذائية.



المادة 6: مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP

1. يلتزم مشغلي المنشآت الغذائية المحلية بتنفيذ والحفاظ على إجراء أو إجراءات دائمة تستند إلى مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وفقاً للمبادئ المنصوص عليها في ملحق اللائحة الفنية GSO-1694.

2. تشمل مبادئ HACCP المشار إليها في الفقرة 1 اعلاه ما يلي:

- (أ) تحديد أي مخاطر يجب منعها أو إزالتها أو تقليلها إلى مستويات مقبولة؛
- (ب) تحديد نقاط التحكم الحرجة في الخطوة أو الخطوات التي تكون فيها الرقابة ضرورية لمنع أو القضاء على أي خطر أو تقليله إلى مستويات مقبولة؛
- (ج) وضع حدود واضحة في نقاط التحكم الحرجة التي تفصل بين القبول من عدم القبول لمنع أو إزالة أو تقليل الأخطار المحددة؛
- (د) وضع وتنفيذ إجراءات رصد فعالة في نقاط التحكم الحرجة؛
- (هـ) وضع إجراءات تصحيحية عندما يشير الرصد إلى أن نقطة التحكم الحرجة ليست تحت السيطرة؛
- (و) تدريب عملي وفعال للعاملين في المنشأة الغذائية لضمان تحقيق متطلبات هذه الاشتراطات.
- (ز) وضع إجراءات والتي ينبغي تنفيذها بانتظام للتحقق من أن المبادئ الواردة في (أ - هـ) اعلاه تعمل على نحو فعال، و

(ح) إنشاء وثائق وسجلات تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية لإثبات التطبيق الفعال للمبادئ المحددة في (أ - و) اعلاه.

3. يجب على المنشأة الغذائية مراجعة الإجراءات والقيام بالتغييرات اللازمة عندما يطرأ تعديل على المنتج أو أي مرحلة من مراحل إنتاجه.

4. ينبغي على مشغلي المنشآت الغذائية ما يلي:

- (أ) تزويد الجهة المختصة بدليل على التزامهم بما ورد في الفقرة 1 اعلاه.
- (ب) التأكد من أن أي وثائق أو سجلات تصف الإجراءات دقيقة ومحدثة في كافة الأوقات.
- (ج) الاحتفاظ بأي وثائق وسجلات لفترة زمنية مناسبة وفقاً لما تم الاتفاق عليه مع الجهة المختصة لمدة لا تقل عن سنتين.

المادة 7: نظام التتبع



1. ينبغي أن يكون لدى مشغلي المنشآت الغذائية
 - (أ) القدرة على تحديد أي شخص أو شركة قامت بتزويدهم بالأغذية، أو الحيوانات المنتجة للأغذية، أو أي مادة يكون الغرض منها أو يتوقع أن تكون داخلية في تصنيع الغذاء،
 - (ب) القدرة على تحديد أي شركات أخرى تم توريد منتجاتهم إليها؛
 - (ج) أنظمة وإجراءات تسمح بإتاحة هذه المعلومات إلى الجهات المختصة؛
 - (د) إتاحة هذه المعلومات للجهة المختصة عند الطلب.

المادة 8: سحب المنتج



1. دون الإخلال بالمادتين 20 و33 من نظام الغذاء والمادة 73 من اللائحة التنفيذية لنظام الغذاء والتشريعات ذات العلاقة، إذا رأت المنشأة الغذائية أو لديها سبب للاعتقاد بأن الأغذية التي استوردتها أو أنتجتها أو جهزتها أو صنعتها أو وزعتها أو باعها (طرحتها في السوق) لا تلتزم باشتراطات سلامة الغذاء،

ينبغي عليها:

- (أ) إذا خرج الغذاء عن سيطرة المنشأة الغذائية التي تعمل في الإنتاج الأولي،
 - (1) الشروع فوراً في إجراءات سحب المواد الغذائية المعنية من السوق و
 - (2) إخطار الجهات المختصة بذلك.
- (ب) إذا وصل المنتج إلى المستهلك، يجب على المنشأة الغذائية:
 - (1) إبلاغ المستهلكين على نحو فعال ودقيق بسبب سحبها من السوق، و
 - (2) عند الحاجة، سحب المنتجات التي وصلت بالفعل للمستهلكين عندما تكون التدابير الأخرى غير كافية لتحقيق مستوى عالٍ من الحماية الصحية و
 - (3) إخطار الجهات المختصة بذلك.

2. يجب على المنشأة الغذائية

- (أ) إبلاغ الجهات المختصة على الفور إذا رأت المنشأة الغذائية أو لديها سبب للاعتقاد بأن الأغذية التي طرحتها في السوق يمكن أن تشكل خطراً على صحة الإنسان؛ و
- (ب) تبلغ الجهات المختصة بالإجراءات المتخذة للحد من المخاطر التي قد يتعرض لها المستهلك النهائي؛ و
- (ج) عدم إعاقة أو منع أي شخص من التعاون مع الجهات المختصة حيث يكون من شأن تعاونه أن يمنع أو يقلل أو يحد من المخاطر الناجمة عن الطعام وفقاً للاشتراطات المنصوص عليها في التشريعات الغذائية.

3. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية التعاون والتنسيق مع الجهة المختصة بشأن الإجراءات الواجب اتخاذها لتجنب أو تقليل المخاطر التي يشكلها الطعام الذي يقدمونه أو قدموه بالفعل.



المادة 9: عرض الأغذية في السوق

1. مع عدم الإخلال بما ورد في نظام الغذاء، يجب ألا تتسبب البطاقة الغذائية للمنتج وشكل العبوة ومواد الدعاية والإعلان، بما في ذلك مواد التعبئة والتغليف المستخدمة، وطريقة تنسيقها ووضعها عرضها والمعلومات التي يتم توفيرها عنها من خلال أي وسيلة اعلانية في تضليل المستهلكين.

2. فيما يتعلق بالاشتراطات المعمول بها بشأن البطاقة الغذائية، والمواد الملامسة للأغذية وفترات الصلاحية، يجب أن تؤخذ المواصفات التالية في الاعتبار: 150، 1863، 2231، 9-GSO 1 و 150-2 طالما أنها ذات صلة ومكملة لاشتراطات هذه المادة.

الملحق 1 الإنتاج الأولي

1. النطاق

أ) ينطبق هذا الملحق على الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به وهي كالتالي:

أ. نقل وتخزين وتداول المنتجات الأولية في موقع الإنتاج، بحيث لا يغير ذلك من طبيعتها؛

ب. نقل الحيوانات الحية، بما يتوافق مع ما ورد في البند 3.2 القسم 1 المذكور أدناه.

ت. نقل المنتجات الأولية التي لم يطرأ تغيير كبير على طبيعتها وتسليمها من مكان الإنتاج إلى المنشأة وذلك فيما يخص المنتجات ذات الأصل النباتي والمنتجات السمكية وحيوانات الصيد البرية.

القسم 1: متطلبات الصحة العامة للإنتاج الأولي والعمليات ذات الصلة

2. متطلبات صحة الغذاء

1. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية، قدر الامكان، ضمان حماية المنتجات الأولية من التلوث مع مراعاة أي عمليات تجهيز سوف تخضع لها المنتجات الأولية في وقت لاحق.

2. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الالتزام مع التشريعات الوطنية المعتمدة ذات العلاقة بمراقبة المخاطر في الإنتاج الأولي والعمليات ذات الصلة، بما في ذلك:

أ) إجراءات للوقاية من التلوث الذي قد يأتي من الهواء أو التربة أو المياه أو الأعلاف أو الأسمدة أو الأدوية البيطرية أو منتجات وقاية النباتات أو مبيدات آفات الصحة العامة أو أماكن التخزين والمناولة والتخلص من النفايات؛ و

ب) الاجراءات المتعلقة بصحة ورعاية الحيوان وفقا ما تنص عليه التشريعات الصادرة عن المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) وصحة النبات التي لها آثار على صحة الإنسان بما في ذلك برامج رصد ومكافحة الامراض الحيوانية المنشأ.

الملحق 1 الإنتاج الأولي

2. متطلبات صحة الغذاء

3. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يقومون بتربية أو حصاد أو صيد الحيوانات أو إنتاج المنتجات الأولية ذات المنشأ الحيواني اتخاذ الاجراءات التالية:

(أ) الحفاظ على نظافة أي منشآت مستخدمة فيما يتعلق بالإنتاج الأولي والعمليات ذات الصلة، بما في ذلك المرافق المستخدمة لتخزين ومناولة العلف وتعقيمها بطريقة مناسبة إذا اقتضى الأمر بعد التنظيف؛

(ب) الحفاظ على نظافة وتعقيم المعدات والحاويات والاقفاص والمركبات والسفن بطريقة مناسبة؛

(ج) التأكد قدر الامكان من نظافة الحيوانات التي في طريقها للذبح والحيوانات المنتجة عند الضرورة؛

(د) استخدام مياه الشرب أو المياه النظيفة عند الضرورة لمنع التلوث؛

(هـ) التأكد من أن الموظفين المكلفين بمناولة المواد الغذائية يتمتعون بصحة جيدة ويخضعون للتدريب على المخاطر الصحية؛

(و) منع الحيوانات والآفات من التسبب في التلوث قدر الامكان؛

(ز) تخزين ومعالجة النفايات والمواد الخطرة لمنع التلوث؛

(ح) الحد من التعرض إلى وانتشار الامراض المعدية التي يمكن انتقالها إلى الإنسان، عن طريق اتخاذ اجراءات احترازية عند إدخال حيوانات جديدة والإبلاغ عن تفشي هذه الأمراض المشتبه بها إلى الجهة المختصة؛

(ط) مراعاة نتائج أي تحليلات ذات صلة أجريت على عينات مأخوذة من حيوانات أو عينات أخرى ذات أهمية لصحة الإنسان؛ و

(ي) استخدام إضافات الأعلاف والمنتجات الطبية البيطرية بشكل صحيح على النحو المطلوب بموجب التشريعات ذات الصلة.

4. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يقومون بإنتاج أو حصاد منتجات نباتية اتخاذ التدابير التالية:

(أ) الحفاظ على نظافة وتطهير المعدات والحاويات والمركبات والسفن بطريقة مناسبة؛

(ب) التأكد عند الضرورة من الانتاج الصحي وشروط النقل والتخزين ونظافة المنتجات النباتية؛

(ج) استخدام مياه الشرب أو المياه النظيفة عند الضرورة لمنع التلوث؛

(د) التأكد من أن الموظفين المكلفين بمناولة المواد الغذائية يتمتعون بصحة جيدة ويخضعون للتدريب على المخاطر الصحية؛

(هـ) منع الحيوانات والآفات من التسبب في التلوث قدر الامكان؛

(و) تخزين ومعالجة النفايات والمواد الخطرة لمنع التلوث؛

5. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة عندما يخطرون بوجود مخالفة أثناء الزيارات التفتيشية الرسمية.

الملحق 1 الإنتاج الأولي

3. حفظ السجلات

1. على مشغلي المنشآت الغذائية وضع وحفظ السجلات المتعلقة بالتدابير المتخذة للسيطرة على المخاطر بطريقة مناسبة ولفترة لا تقل عن سنتين بما يتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية. كما يجب على مشغلي المنشآت الغذائية تقديم المعلومات ذات الصلة الواردة في هذه السجلات إلى الجهة المختصة عند الطلب.

2. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يقومون بتربية أو حصاد أو صيد الحيوانات أو إنتاج المنتجات

الأولية ذات المنشأ الحيواني الاحتفاظ بسجلات عن:

(أ) طبيعة ومنشأ اعلاف تغذية الحيوانات؛

(ب) الأدوية البيطرية والمضادات الحيوية التي تعطى للحيوانات وتواريخ جرعات الدواء وفترات الانسحاب؛

(ج) أي مرض تم تشخيصه في الحيوانات؛

(د) نتائج أي تحليلات أجريت على عينات مأخوذة من حيوانات أو عينات أخرى مأخوذة لأغراض تشخيصية لها أهمية بالنسبة لصحة الإنسان؛ و

(هـ) أي تقارير ذات صلة بالفحوصات التي أجريت على الحيوانات أو المنتجات ذات المنشأ الحيواني.

3. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يقومون بإنتاج أو حصاد المنتجات النباتية الاحتفاظ بسجلات

عن:

(أ) أي استخدام لمنتجات ووقاية النباتات أو مبيدات آفات الصحة العامة؛

(ب) أي انتشار لآفات أو أمراض يجوز أن تؤثر على سلامة المنتجات ذات المنشأ النباتي؛ و

(ج) نتائج أي تحليلات ذات صلة أجريت على عينات مأخوذة من النباتات أو عينات أخرى ذات أهمية لصحة الإنسان.

القسم 2: الحليب الخام- الإنتاج الأولي

يجب على المنشآت الغذائية التي تقوم بإنتاج أو تجميع الحليب الخام أن تضمن الالتزام بالاشتراطات

المنصوص عليها في هذا القسم بالإضافة إلى أي اشتراطات عامة في القسم 1.

1. يجب أن يأتي الحليب الخام من الحيوانات التي:
 - (أ) لا يظهر عليها أي اعراض للأمراض المعدية التي تنتقل إلى الإنسان عن طريق الحليب؛
 - (ب) في حالة صحية جيدة بشكل عام ولا تظهر أي علامات للمرض والتي قد تؤدي إلى تلوث الحليب ولاسيما التي لا تعاني من أي إصابة في الجهاز التناسلي مع افرازات، أو التهاب الامعاء مع الاسهال والحمى، أو التهاب واضح في الضرع.
 - (ج) التي لا تعاني من جروح في الضرع من المحتمل أن تؤثر على الحليب؛
 - (د) التي لم يتم إعطاؤها مواد غير مسموح بها أو منتجات لم تخضع للموافقة الرسمية وفق التشريعات المعتمدة و
 - (هـ) إذا تم إعطاؤها منتجات أو مواد مصرح بها، يجب مراعاة فترات الانسحاب المقررة لهذه المنتجات أو المواد وفق التشريعات المعتمدة.
2. على وجه الخصوص وفيما يتعلق بالبروسيلة، يجب الحصول على الحليب من:
 - (أ) الابقار أو الجاموس ضمن قطيع خالي من داء البروسيلة بشكل رسمي،
 - (ب) الاغنام أو الماعز المملوكة لمزرعة خالية من داء البروسيلة بشكل رسمي أو
 - (ج) الإناث من الفصائل الاخرى التي تنتمي، من حيث الفصائل المعرضة للإصابة بالبروسيلة، إلى القطعان التي تخضع لفحص منتظم لهذا المرض في إطار خطة الرقابة المعتمدة من قبل الجهات المختصة.
3. فيما يتعلق بالسل، يجب الحصول على الحليب الخام من:
 - (أ) الابقار أو الجاموس ضمن قطيع خالي من داء السل بشكل رسمي،
 - (ب) الإناث من الفصائل الاخرى التي تنتمي، من حيث الفصائل المعرضة للإصابة بالسل، إلى القطعان التي تخضع لفحص منتظم لهذا المرض في إطار خطة الرقابة المعتمدة من قبل الجهات المختصة. في حال تم وضع الماعز مع الابقار فإنه يجب فحص الماعز واختبارها من حيث مرض السل.
4. يجوز استخدام الحليب الخام من الحيوانات التي لا تستوفي متطلبات الفقرة 2 و 3 بتصريح من الجهة المختصة:
 - (أ) في حالة الابقار أو الجاموس التي لا تظهر نتيجة ايجابية للاختبارات الخاصة بمرض السل أو داء البروسيلة ولا أي اعراض لهذه الامراض بعد التعرض للمعالجة الحرارية وظهرت النتائج سلبية لاختبار الفوسفاتيز؛
 - (ب) في حالة الأغنام أو الماعز التي لا تظهر ردود فعل ايجابية على اختبارات داء البروسيلة، أو التي تم تطعيمها ضد داء البروسيلة كجزء من برنامج استئصال معتمد والتي لا تظهر أي أعراض لهذا المرض، إما:
 1. لتصنيع الجبن مع فترة نضج لا تقل عن شهرين؛ أو
 2. بعد الخضوع للمعالجة الحرارية لإظهار نتيجة سلبية لاختبار الفوسفاتيز؛ و
 - (ج) في حالة الإناث من الفصائل الاخرى التي لا تظهر نتيجة سلبية لفحوصات مرض السل أو داء البروسيلة، ولا أي اعراض لهذه الامراض، ولكنها تنتمي إلى قطيع حيث أكتُشف داء البروسيلة أو السل بعد الفحوصات المشار إليها في النقطة 2 (ج) أو 3 (ب) وإذا تم علاجها لضمان سلامتها.

الاشتراطات الصحية لإنتاج الحليب الخام

الفصل 1:

5. يجب عدم استخدام الحليب الخام من أي حيوان لا يتطابق مع المتطلبات المذكورة في الفقرات من 1 إلى 4، وعلى وجه الخصوص إذا اظهر أي حيوان بشكل فردي نتيجة ايجابية للاختبارات الوقائية ضد مرض السل أو البروسيلا فإنه لا يستخدم لأغراض الاستهلاك الآدمي.
6. يجب أن يكون عزل الحيوانات المصابة بالعدوى أو المشتبه في اصابتها بالعدوى بأي من الامراض المشار إليها في النقطة 2 أو 3 فعال لتجنب أي تأثير ضار على حليب الحيوانات الاخرى.

صحة الغذاء في منشآت انتاج الألبان ومنتجاته

الفصل 2:

(أ) اشتراطات المرافق والمعدات

1. يجب وضع وإنشاء جميع المعدات المخصصة لتخزين أو مناولة أو تبريد أو لحلب الألبان ومنتجاته وذلك للحد من مخاطر تلوث الحليب.
2. يجب أن تكون منشآت تخزين الألبان ومنتجاته محمية ضد الحشرات الطفيلية وتحتوي على معدات تبريد مناسبة ومفصولة عن منشآت تربية الحيوانات بشكل مناسب وعند الضرورة تلبية الاشتراطات المنصوص عليها في الفصل 2 - ب أدناه.
3. يجب أن تكون أسطح المعدات الملامسة للألبان ومنتجاته (الأواني والحاويات والصهاريج إلخ .. المخصصة للحلب أو التجميع أو النقل) سهلة التنظيف وعند الضرورة تطهيرها والحفاظ عليها في حالة سليمة، ويتطلب ذلك استخدام مواد ناعمة وقابلة للغسيل وغير سامة.
4. يجب أن تنظيف وتطهير أو تعقيم هذه الاسطح عند الضرورة بعد الاستخدام أو بعد كل مجموعة من العمليات عندما تكون الفترة الزمنية بين الشحن والتفريغ قصيرة جدًا ولكن مرة واحدة على الأقل في اليوم، كما يجب تنظيف وتطهير أو تعقيم الحاويات والصهاريج المستخدمة لنقل الحليب الخام بطريقة مناسبة قبل اعادة الاستخدام.

(ب) صحة الغذاء أثناء الحلب والجمع والنقل

1. ينبغي اتباع طريقة صحيحة للحلب والتأكد على وجه الخصوص من التالي:
 - (أ) نظافة الحلمات والضرع والاجزاء المجاورة قبل البدء في الحلب؛
 - (ب) أن يكون الحليب من كل حيوان قد خضع للفحص من حيث الخصائص الحسية أو الفيزيوكيميائية بواسطة الفني المسؤول عن الحلب أو أي طريقة تعطي نتائج مماثلة وعدم استخدام الحليب الذي تظهر عليه علامات فساد للاستهلاك الآدمي؛
 - (ج) الحليب من الحيوانات التي تظهر عليها علامات لمرض الضرع لا تستخدم للاستهلاك الآدمي؛
 - (د) تحديد الحيوانات التي تخضع لعلاج طبي والذي قد ينتقل بقاياها إلى الحليب، وأن الحليب الذي يتم الحصول عليه من هذه الحيوانات قبل نهاية فترة الانسحاب المقررة لا يستخدم في الاستهلاك الآدمي؛ و
 - (هـ) أكواب أو رشاشات حلب الحلمات تستخدم فقط بموجب موافقة من الجهات المختصة وبطريقة لا ينتج عنها مستويات غير مقبولة من المتبقيات في الحليب.

الفصل 2: صحة الغذاء في منشآت إنتاج الألبان ومنتجاته

2. بعد الانتهاء من عملية الحلب، يتم الاحتفاظ بالحليب في مكان نظيف مخصص ومجهز لتجنب التلوث. يجب أن يبرد على الفور إلى أكثر من 8 درجات مئوية في حالة التجميع اليومي أو لا يزيد عن 6 درجة مئوية إذا لم يكن التجميع يوميًا.
3. يجب الحفاظ على سلسلة التبريد أثناء النقل، ويجب ألا تزيد درجة حرارة الحليب عن 10 درجات مئوية عند الوصول إلى المرفق المحدد.
4. لا يحتاج مشغلي المنشآت الغذائية إلى الالتزام باشتراطات درجات الحرارة المنصوص عليها في النقاط 2 و3 إذا كان الحليب يستوفي المواصفات المنصوص عليها في الفصل الثالث (مواصفات للحليب الخام) وإما:
 - أ. أن يعالج الحليب خلال ساعتين من الحلب؛ أو
 - ب. تكون درجة الحرارة العالية ضرورية للأسباب التكنولوجية المتعلقة بتصنيع بعض منتجات الألبان وتجزير الجهات المختصة القيام بذلك.
 - ج) نظافة وصحة الموظفين
1. ينبغي على الأشخاص القائمين بعملية الحلب و/أو التعامل مع الحليب ارتداء ملابس نظيفة مناسبة.
2. ينبغي على الأشخاص القائمين بعملية الحلب الالتزام بدرجة عالية من النظافة الشخصية، ومنها قص الاظافر - غسل اليدين - تعقيم اليدين.
3. يجب أن تكون هناك مرافق مناسبة متوفرة بالقرب من مكان الحلب لتمكين الأشخاص المختصين بالقيام بعملية الحلب ومناولة الحليب الخام من غسل اليدين والذراعين.

الفصل 3: مواصفات الحليب الخام

1. يجب التحقق من وجود عدد تمثيلي من عينات الحليب الخام الذي يتم جمعه من مزارع إنتاج الحليب التي يتم أخذها عن طريق العينات العشوائية للالتزام للنقاط 2 و3 أدناه، ويمكن إجراء الفحوصات عن طريق:
 - أ. المنشأة الغذائية القائمة بإنتاج الحليب؛
 - ب. المنشأة الغذائية القائمة بتجميع أو تصنيع الحليب؛
 - ت. مجموعة من مشغلي المنشآت الغذائية؛ أو
 - ث. في سياق نظام الرقابة والرصد الوطني أو الإقليمي.
2. (أ) ينبغي على مشغلي المنشآت الغذائية البدء في إجراءات تضمن استيفاء الحليب الخام للمعايير التالية:
 1. بالنسبة لحليب الإبقار الخام:
 - درجة التلوث البكتيري عند 30 درجة مئوية (لكل مللي) ≥ 100000 (*)
 - عدد الخلايا الجسدية (Somatic cell) (لكل مللي) ≥ 400000 (**)
 2. بالنسبة للحليب الخام من فصائل أخرى:
 - درجة التلوث البكتيري عند 30 درجة مئوية (لكل مللي) ≥ 1500000 (*)

الفصل 3: مواصفات الحليب الخام

ب) إذا كان الحليب الخام من فصائل أخرى غير الابقار ومخصصاً لتصنيع المنتجات المصنوعة من الحليب الخام من خلال عمليات ليس منها أي معاملة حرارية، فيجب على مشغلي المنشآت الغذائية اتخاذ خطوات لضمان أن الحليب الخام المستخدم يفي بالتالي:

- درجة التلوث البكتيري عند 30 درجة مئوية (لكل ملي) ≥ 500000 (*)

3. مع عدم الاخلال بأي تشريعات معتمدة، يجب على مشغلي المنشآت الغذائية عدم طرح أي حليب خام في الاسواق يحتوي على بقايا المضادات الحيوية تتجاوز المستويات المذكورة أدناه.

4. يجب على المنشأة الغذائية إبلاغ الجهة المختصة واتخاذ الاجراءات التصحيحية اللازمة عندما لا يتم الالتزام بما ورد في النقطتين 2 و 3.

(*) متوسط هندسي متدرج على مدار شهرين بواقع اثنين من العينات لكل شهر.

(**) متوسط هندسي متدرج على مدار ثلاثة أشهر بواقع عينة لكل شهر، ما لم تحدد الجهة المختصة منهجية أخرى لمراعاة التغيرات الموسمية في مستويات الإنتاج.

الباب 1

الملحق 2

الاشتراطات الصحية العامة لكافة مشغلي المنشآت الغذائية

(باستثناء الحالات التي يسري فيها الملحق 1)

مقدمة

بالإضافة إلى الاحكام المنصوص عليها في هذا الباب، تطبق التشريعات المعمدة ذات العلاقة.

نوع مرفق الغذاء	الفصول السارية من الملحق 2
كافة المنشآت الغذائية	الفصول 1 الفصول 3
جميع الغرف حيث يتم فيها تحضير أو تجهيز أو تصنيع الطعام	الفصل 2 الفصل 3

نوع مرفق الغذاء	الفصول السارية من الملحق 2
المنشآت الغذائية المتنقلة و/أو المؤقتة	الفصل 3
جميع مراحل انتاج وتجهيز وتوزيع الاغذية	الفصول 5 إلى 12
النقل	(الفصول 1 و2) الفصل 4
تصنيع وتجهيز اللحوم المجهزة	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 الفصل 13
تصنيع وتجهيز منتجات اللحوم	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 الفصل 14
تصنيع وتجهيز منتجات الألبان	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 الفصل 15
تصنيع وتجهيز منتجات الأسماك	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 الفصل 16
منتجات البيض	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 الفصل 17
العسل	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 المواصفة 47 /GSO
المياه	الفصول 1 و2 الفصول 5 إلى 12 المواصفة 987/، 1928/، 1025/، 149/، 2232 /GSO

اشتراطات لمنشآت الغذاء (بخلاف المنشآت المتنقلة و/أو المؤقتة كما هو محدد في الفصل 3)

الفصل 1:

1. يجب الحفاظ على جميع اجزاء منشآت الغذاء نظيفة وفي حالة تشغيلية جيدة.
2. تخطيط وتصميم وإنشاء وموقع وحجم المنشآت الغذائية بحيث:
 - (أ) تسمح بإجراء صيانة كاملة، والتنظيف و/أو التطهير، وتجنب أو تقليل التلوث المنتقل بالهواء، وتوفير مجال عمل كافي يسمح بأداء جميع العمليات وفق الاشتراطات الصحية؛
 - (ب) توفر حماية من تراكم اللوساخ، والتلامس مع المواد السامة، وتسرب الجسيمات في الغذاء وتكون التكتيف أو العفن غير المرغوب فيه على الاسطح؛
 - (ج) تسمح بممارسات صحية جيدة، بما في ذلك الحماية من التلوث ولا سيما مكافحة الآفات؛ و
 - (د) توفر ظروف مناسبة لمناولة وتخزين المواد من حيث الحرارة وذات سعة كافية للحفاظ على المواد الغذائية في درجات حرارة مناسبة ومصممة للسماح بمراقبة درجات الحرارة هذه وتسجيلها.
3. يجب أن تتوافر في المنشآت الغذائية إضاءة طبيعية و/أو اصطناعية كافية.
4. أن يكون هناك وسائل مناسبة وكافية للتهوية الطبيعية أو الميكانيكية، بحيث:
 - (أ) يجب تجنب تدفق الهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
 - (ب) يجب إنشاء أنظمة التهوية على هذا النحو لتسهيل تنظيف أو استبدال المرشحات والاجزاء الاخرى.
 - (ج) يجب تنظيف هذه الاجزاء بانتظام بحيث تتناسب مع استخدامها وطبيعة المباني.
5. يجب ان تحتوي المنشأة الغذائية على عدد كاف من دورات المياه، وفق المتطلبات التالية:
 - (أ) يجب أن يكون نظام التصريف فعال.
 - (ب) الحفاظ على نظافتها.
 - (ج) ألا تكون مفتوحة بشكل مباشر على أماكن يتم تداول الغذاء فيها.
 - (د) يجب أن تتوفر في المرافق الصحية تهوية طبيعية وميكانيكية مناسبة.
 - (هـ) يجب أن يكون في كل مرفق صحي لافتات واضحة تدعو إلى غسل الأيدي بمواد مطهره ومعقمة بعد استخدام المرفق الصحي.
6. يجب توافر عدد كافي من أحواض الغسيل بحيث توضع وتصمم بشكل مناسب لغسيل الأيدي، وفق المتطلبات التالية:
 - (أ) أن يتم توصيل أحواض الغسيل بمياه جارية ساخنة و باردة، أو ماء ساخن عند درجة حرارة مناسبة،
 - (ب) توفير مواد لتنظيف الأيدي والتجفيف الصحي.
 - (ج) الحفاظ على نظافة أحواض الغسيل لتنظيف الأيدي والصنابير المتصلة بها نظيفة في حالة تشغيلية جيدة.
 - (د) أن تكون مرافق غسيل الطعام منفصلة عن مرافق غسيل الأيدي.
 - (هـ) مقاومة للصدأ

اشتراطات لمنشآت الغذاء (بخلاف المنشآت المتنقلة و/أو المؤقتة كما هو محدد في الفصل 3)

الفصل 1:

7. يجب أن تكون مرافق الصرف الصحي كافية للغرض من استخدامها، وفق المتطلبات التالية:
 - (أ) أن تكون مصممة ويتم إنشاؤها لتجنب خطر التلوث.
 - (ب) أن تكون قنوات التصريف مفتوحة كلياً أو جزئياً.
 - (ج) ألا تكون مصممة بحيث تسمح بتدفق النفايات من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة ولا سيما في المنطقة التي من المحتمل أن تشكل الأطعمة التي يجري معالجتها خطراً كبيراً على المستهلك النهائي.
8. حسب الحاجة، يجب توفير مرافق كافية لتغيير الملابس الموظفين بما في ذلك الخزائن و/أو الأدراج.
9. يجب ألا يتم تخزين مواد التنظيف والمطهرات في مناطق معاملة الغذاء.

اشتراطات خاصة في غرف تحضير أو تجهيز أو تصنيع المواد الغذائية (باستثناء مناطق تناول الطعام والمرافق المحددة في الفصل 3)

الفصل 2:

1. يجب أن يسمح التصميم والتخطيط لغرف تحضير أو تجهيز أو تصنيع المواد الغذائية (باستثناء مناطق تناول الطعام والمرافق المحددة في الفصل 3)، لكن بما في ذلك الغرف الموجودة في وسائل النقل) بممارسات صحية غذائية جيدة، بما في ذلك الوقاية من التلوث بين وأثناء العمليات ولا سيما:
 - (أ) يجب الحفاظ على أسطح الارضيات في حالة سليمة وسهلة التنظيف وتطهيرها عند الضرورة. سيتطلب ذلك استخدام مواد غير نفاذة للماء وغير قابلة للامتصاص وقابلة للغسيل وغير سامة ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية اقناع الجهات الغذائية المختصة بأن استخدام المواد الاخرى مناسباً. عند اللزوم، تسمح الأرضيات بتصريف كافي للسطح؛
 - (ب) يجب الحفاظ على أسطح الجدران في حالة سليمة وسهلة التنظيف وتطهيرها عند الضرورة. سيتطلب ذلك استخدام مواد غير نفاذة للماء وغير قابلة للامتصاص وقابلة للغسيل وغير سامة وتتطلب سطح أملس حتى ارتفاع مناسب للعمليات ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية اقناع الجهات الغذائية المختصة بأن استخدام المواد الاخرى مناسباً؛
 - (ج) الاسقف (أو، في حالة عدم وجود أسقف، السطح الداخلي للسقف) والتركيبات العلوية يتم إنشاؤها وتشطيبها بحيث تمنع تراكم الاوساخ والحد من التكثيف ونمو العفن غير المرغوب فيه وتسرب الجسيمات؛
 - (د) يتم إنشاء النوافذ والفتحات الاخرى لمنع تراكم الاوساخ. أما تلك التي يمكن فتحها للخارج فيجب أن تكون مزودة عند الضرورة بحواجز سلكية مقاومة للحشرات يمكن إزالتها بسهولة للتنظيف.
 - (هـ) الابواب سهلة التنظيف والتطهير. سيتطلب ذلك استخدام أسطح ملساء وغير قابلة للامتصاص ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية اقناع الجهات الغذائية المختصة بأن استخدام المواد الاخرى مناسباً؛
 - (و) يجب الحفاظ على الاسطح (بما في ذلك أسطح المعدات) في المناطق التي يتم فيها التعامل مع الاغذية وخاصة تلك الملامسة للأغذية في حالة سليمة ويسهل تنظيفها وتطهيرها عند الضرورة. سيتطلب ذلك استخدام مواد ملساء قابلة للغسيل ومقاومة للتآكل وغير سامة، ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية اقناع الجهات الغذائية المختصة بأن استخدام المواد الاخرى مناسباً.

اشتراطات خاصة في غرف تحضير أو تجهيز أو تصنيع المواد الغذائية (باستثناء مناطق تناول الطعام والمرافق المحددة في الفصل 3)

الفصل 2:

2. توفير مرافق كافية لتنظيف وتعقيم وتخزين أدوات ومعدات العمل، وفق المتطلبات التالية:
 - (أ) إنشاء هذه المرافق من مواد مقاومة للتآكل وسهلة التنظيف وتظل نظيفة.
 - (ب) يجب أن تحتوي هذه المرافق على إمدادات كافية من الماء الساخن أو البارد أو ماء عند درجة حرارة مناسبة يمكن التحكم فيها.
3. توفير أحواض كافية لغسيل الأغذية، ويجب أن يحتوي كل حوض غسيل على إمدادات كافية من مياه الشرب الساخنة و/أو الباردة بما يتفق مع اشتراطات الفصل 7 والحفاظ على نظافتها وتطهيرها عند الضرورة.

اشتراطات للمنشآت الغذائية المتنقلة و/أو المؤقتة (مثل المخيمات وأكشاك السوق ومركبات المبيعات المتنقلة)

الفصل 3:

1. يجب أن يكون إنشاء وتصميم وتشبيد المنشآت وماكينات البيع والحفاظ عليها في حالة جيدة وصالحة للاستعمال لتجنب خطر التلوث ولا سيما بالحيوانات والآفات، بقدر ما يكون تحقيق ذلك أمراً عملياً بدرجة معقولة.
2. كما على وجه الخصوص ما يلي:
 - (أ) أن تكون المرافق المناسبة متاحة للحفاظ على النظافة الشخصية الكافية (بما في ذلك المرافق الخاصة بغسيل وتجفيف الأيدي وترتيبات المرافق الصحية النظيفة ومرافق تغيير الملابس)؛
 - (ب) أن تكون الاسطح الملامسة للأغذية في حالة سليمة وسهلة التنظيف وتطهيرها عند الضرورة. وسيطلب ذلك استخدام مواد ملساء قابلة للغسيل ومقاومة للتآكل وغير سامة، ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية اقناع الجهات الغذائية المختصة بأن استخدام المواد الأخرى مناسباً.
 - (ج) توفير مرافق كافية لغسيل وتعقيم أدوات ومعدات العمل.
 - (د) يجب توفير مرافق كافية من أجل القيام بتنظيف المواد الغذائية كجزء من العمليات التجارية بطريقة صحية؛
 - (هـ) توفير إمدادات كافية من مياه الشرب الساخنة و/أو الباردة؛
 - (و) توفير ترتيبات و/أو مرافق كافية للتخزين الصحي والتخلص من المواد والمخلفات الخطرة و/أو غير القابلة للاستخدام (سواء كانت سائلة أو صلبة)؛
 - (ز) توفير مرافق و/أو ترتيبات للحفاظ على ورصد درجات الحرارة المناسبة؛
 - (ح) يجب وضع المواد الغذائية بطريقة تمنع حدوث التلوث.
 - (ط) أن يكون العاملين في هذه المنشآت ملتزمين ب اشتراطات تداول الغذاء مثل:
 1. حاصلين على شهادة صحية من الجهة المختصة؛ و
 2. وضع أغطية للرأس ولبس القفازات.

الفصل 4: اشتراطات للنقل

1. يجب أن تظل وسائل النقل و/أو الحاويات المستخدمة في نقل المواد الغذائية نظيفة والحفاظ عليها في حالة جيدة وصالحة للاستخدام لوقاية المواد الغذائية من التلوث وأن تكون مصممة ومشيدة حتى يتسنى تنظيفها و/أو تطهيرها بشكل كافي.
2. لا تستخدم الأواني المستخدمة في المركبات و/أو الحاويات في نقل أي شيء آخر خلاف المواد الغذائية حيث يجوز أن يتسبب ذلك في تلوث الاغذية.
3. وسائل النقل و/أو الحاويات تستخدم لنقل أي شيء بالإضافة إلى المواد الغذائية أو لنقل مختلف المواد الغذائية في نفس الوقت، فيجب أن يكون هناك فصل فعال بين المنتجات.
4. يجب نقل المواد الغذائية السائبة في شكل سوائل أو حبيبات أو مسحوق في أواني و/أو حاويات / صهاريج مخصصة لنقل المواد الغذائية، ويجب وضع علامات على هذه الحاويات بطريقة واضحة ومرئية لا يمكن محوها لبيان أنها تستخدم لنقل المواد الغذائية او يجب تمييزها بالعبارة "لنقل المواد الغذائية فقط".
5. وسائل النقل و/أو الحاويات تستخدم لنقل أي شيء غير المواد الغذائية أو لنقل مختلف المواد الغذائية، يجب إجراء التنظيف الفعال بين عمليات التحميل لتجنب خطر التلوث.
6. يجب وضع المواد الغذائية في وسائل النقل و/أو الحاويات وحمايتها على هذا النحو لتقليل مخاطر التلوث إلى أدنى حد ممكن.
7. يجب عند الضرورة أن تكون وسائل النقل و/أو الحاويات المستخدمة لنقل المواد الغذائية قادرة على الحفاظ على المواد الغذائية في درجات حرارة مناسبة وتتيح رصد درجات الحرارة هذه.

الفصل 5: اشتراطات خاصة بالمعدات

1. يجب أن تكون كافة المواد والتجهيزات والمعدات الملامسة للأغذية:
 - (أ) نظيفة على نحو فعال وتطهيرها، ويجب تكرار إجراء التنظيف والتطهير بشكل كافٍ لتجنب حدوث أي تلوث، باستثناء الحاويات والعبوات غير القابلة لإعادة الاستخدام.
 - (ب) مصنعة من مواد تساعد في الحفاظ عليها في حالة جيدة وصالحة للاستخدام للتقليل من التلوث إلى أدنى حد ممكن، باستثناء الحاويات والعبوات غير القابلة لإعادة الاستخدام.
2. في الحالات التي يتم فيها استخدام إضافات كيميائية لمنع تآكل المعدات والحوايات، يجب استخدامها وفقاً للممارسات الجيدة.

الفصل 6: اشتراطات خاصة بالنفايات الغذائية

1. يجب التخلص من النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من المخلفات من الغرف التي يوجد فيها الطعام في أسرع وقت ممكن وذلك لتجنب تراكمها وبعدها أقصى نهاية كل وردية عمل أو يوم العمل.
2. يجب وضع النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من المخلفات في حاويات قابلة للإغلاق، ما لم يكن بمقدور مشغلي المنشآت الغذائية أن يثبتوا للجهات الغذائية المختصة باستخدام أنواع أخرى من الحاويات أو أنظمة تخلص من النفايات مناسبة، ويجب أن تكون هذه الحاويات مصنوعة من مواد مناسبة والاحتفاظ بها في حالة جيدة وصالحة للاستخدام مع تطهيرها.
3. يجب توفير مرافق كافية لتخزين والتخلص من النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من المخلفات، ويجب تصميم وإدارة مخزن المخلفات بطريقة مناسبة حتى يتسنى الحفاظ على نظافتها وخلوها من الحيوانات والآفات عند الحاجة.
4. يجب التخلص من كافة النفايات بطريقة صحية وصديقة للبيئة وفقاً للتشريعات المعمدة، وبما لا يشكل مصدر مباشر أو غير مباشر للتلوث.

الفصل 7: اشتراطات لإمدادات المياه

1. يجب توفير إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب والتي يجب استخدامها لضمان عدم تلوث المواد الغذائية؛
 - أ) يجوز استخدام مياه صالحة للشرب في جميع منتجات الاسماك.
 - ب) يجوز استخدام مياه البحر النظيفة مع الاحياء ذوات الصدفتين وشوكيات الجلد والغلايات (بخاخ البحر) والرخويات البحرية الحية، كما يجوز استخدام المياه النظيفة للغسيل الخارجي، وعند استخدام هذه المياه، فيجب أن يكون هناك مرافق كافية لإمدادها.
2. في الحالات التي يتم فيها استخدام المياه غير الصالحة للشرب، على سبيل المثال لمكافحة الحرائق وإنتاج البخار والتبريد وأغراض أخرى مماثلة، فإنه ينبغي توزيعها في نظام منفصل محدد على نحو صحيح، ويجب ألا تتلامس المياه غير الصالحة للشرب مع، أو السماح برجوعها إلى، أنظمة المياه الصالحة للشرب.
3. يجب أن يصنع الثلج الملامس للأغذية أو الذي قد يلامس الاغذية من المياه الصالحة للشرب أو المياه النظيفة عندما تستخدم في تبريد المنتجات السمكية الكاملة، ويجب تصنيع الثلج ومعالجته وتخزينه بموجب اشتراطات تحميه من التلوث.

اشتراطات لإمدادات المياه

الفصل 7:

4. يجب ألا يحتوي البخار الملامس للمواد الغذائية مباشرة على أي مواد تشكل خطر على الصحة او من المحتمل أن تلوث الغذاء.
5. في الحالات التي تطبق فيها المعالجة الحرارية على المواد الغذائية، يجب التأكد من أن أي مياه تستخدم لتبريد الحاويات أو المواد الغذائية بعد المعالجة الحرارية لا تشكل مصدر تلوث للمواد الغذائية.

اشتراطات خاصة بالنظافة الشخصية

الفصل 8:

1. يجب أن يحافظ كل شخص يعمل في مجال تداول الغذاء على درجة عالية من النظافة الشخصية وارتداء ملابس مناسبة ونظيفة ووقائية.
2. يمنع على كل شخص يعمل في مناطق تداول الغذاء أو من يتعامل مع الأغذية المكشوفة أن يستخدم أي نوع من منتجات التبغ بما في ذلك منتجات التبغ الممضوغ على سبيل المثال وليس الحصر السعوط والتبناك.
3. يجب أن يمتنع العاملين في مجال انتاج وتجهيز الاغذية عن الاكل والشراب و/أو البصق أثناء العمل في منطقة مناولة الاغذية أو التعامل مع الأغذية المفتوحة.
4. يجب وضع ضمانة مضادة للمياه على أي جرح أو خدش في الأجزاء المكشوفة من جسده.
5. لا يجب على أي شخص أن يتداول الغذاء مالم يكن لديه شهادة تثبت أنه بحالة صحية جيدة.
 - أ. تسري هذه الشهادة لمدة اثني عشر شهرًا من تاريخ صدورها على أن يتم الاحتفاظ بها في مقر العمل الرئيسي ومتاحة للتفتيش من قبل الجهة المختصة.
6. لا يسمح لأي شخص يعاني أو حامل لمرض من المحتمل أن ينتقل عن طريق الطعام أو مصاب على سبيل المثال بجروح ملوثة أو التهابات جلدية او قروح أو إسهال من مناولة الطعام أو الدخول في منطقة لمناولة المواد الغذائية بأي صفة إذا كان هناك أي احتمال للتلوث المباشر أو غير المباشر.
 - أ. يجب على أي شخص يعاني من هذه الأمراض ويعمل في مجال الاغذية ويحتمل أن يكون ملامسًا للأغذية الإبلاغ فورًا عن المرض أو الاعراض، وعن اسبابه إذا كان ذلك ممكنًا، إلى المنشأة الغذائية.
 - ب. يتعين على المنشأة الغذائية إخطار الجهة المختصة عن الإجراءات المتخذة لمنع انتقال المرض.
7. إذا كان لدى الجهة المختصة اعتقاد بأن العامل في مجال انتاج وتجهيز الاغذية يعاني من أو ناقل لمرض من المحتمل أن ينتقل عن طريق الطعام أو مصاب على سبيل المثال بجروح ملوثة أو التهابات جلدية او قروح أو إسهال، يجوز للمفتش أن يطلب إخضاع هذا العامل إلى فحص طبي في مركز طبي معتمد.
 - أ. يصدر المركز الطبي شهادة تفيد ما إذا كان الشخص لائق أو غير لائق لملامسة الطعام.
 - ب. يتوقف العامل في مجال انتاج وتجهيز الاغذية عن مناولة الطعام أثناء عملية الفحص الطبي بما في ذلك الوقت اللازم لتجهيز أي عينات.
 - ج. إذا أفادت الشهادة أن هذا الشخص غير لائق للتعامل مع الغذاء، يتوقف هذا الشخص عن العمل حتى يحصل على شهادة من مركز طبي تفيد بأنه لائق للعمل.

الفصل 9: اشتراطات المواد الغذائية

1. يتعين على المنشأة الغذائية عدم قبول مواد خام أو مكونات، بخلاف الحيوانات الحية، أو أي مادة أخرى مستخدمة في تصنيع المنتجات إذا كان معلومًا أو متوقعًا أنها ملوثة بالطفيليات أو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو مواد سامة أو غريبة بشكل يجعل المنتج النهائي غير صالح للاستهلاك الآدمي حتى بعد أن تقوم المنشأة الغذائية بإجراء فرز طبيعي و/أو إجراءات تحضيرية أو معالجة صحية.
 2. يجب حفظ المواد الخام وكافة المكونات المخزنة في منشآت الاغذية في ظروف مناسبة ومصممة للوقاية من الفساد الضار وحمايتها من التلوث.
 3. يجب وضع بطاقة معلومات تبين هوية المواد الخام وكافة المكونات المخزنة في منشآت الاغذية.
 4. في جميع مراحل الانتاج والتجهيز والتوزيع يجب حماية الغذاء من أي تلوث من المحتمل أن يجعل الطعام غير صالح للاستهلاك الآدمي أو ضار بالصحة أو ملوث بطريقة من شأنها تجعل من غير الموقع أن يكون صالح للاستهلاك.
 5. يجب تطبيق إجراءات مناسبة للرقابة على الآفات، ويجب أيضًا تطبيق إجراءات كافية لمنع الحيوانات الأليفة من الوصول إلى الاماكن التي يتم إعداد أو تداول أو تخزين الغذاء (أو حيثما تصرح الجهة المختصة في حالات خاصة لمنع مثل هذا الوصول المسبب للتلوث).
 6. يجب عدم الاحتفاظ بالمواد الخام والمكونات والمنتجات الوسيطة والمنتجات النهائية التي يمكن أن تساعد في تكاثر ونمو الكائنات الدقيقة الممرضة أو تكوين السموم عند درجات حرارة من شأنها أن تؤدي إلى خطر على الصحة.
- (أ) اشتراطات التخزين البارد:
1. يجب حفظ أي غذاء من المحتمل أن يساعد في نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم في مرافق الغذاء عند 5 درجة مئوية أو أقل من ذلك لكن عندما يكون الغذاء معد للخدمة أو معروض للبيع، ويجوز الاحتفاظ به فوق 5 درجة مئوية لفترة واحدة لا تتجاوز أربع ساعات.
 2. لا ينبغي أن تتوقف سلسلة التبريد، لكن يسمح بفترات محدودة خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة لاستيعاب الجوانب العملية للمعالجة أثناء تحضير ونقل وتخزين الطعام شريطة ألا يؤدي ذلك إلى خطر على الصحة.
- (ب) اشتراطات التخزين الساخن
1. يجب حفظ الغذاء الذي تم طهوه أو اعيد تسخينه في مرافق الغذاء والذي يكون معد للخدمة او للعرض للبيع والتي من المرجح أن تساعد في نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم عند أو فوق 63 درجة مئوية لكن عندما يكون الغذاء معد للخدمة أو معروض للبيع، يجوز الاحتفاظ به فوق 63 درجة مئوية لفترة واحدة لا تتجاوز ساعتين.
 7. يجب أن يكون لدى الشركات الغذائية التي تقوم بتصنيع ومعاملة وتغليف المواد الغذائية المصنعة غرف مناسبة وكبيرة بما يكفي للتخزين المنفصل للمواد الخام عن المواد المصنعة وتخزين مبرد منفصل كافي.

الفصل 9: اشتراطات المواد الغذائية

8. عندما يتطلب حفظ أو تداول المواد الغذائية في درجات حرارة مبردة، فإنها يجب أن تخضع للتبريد في أسرع وقت ممكن بعد مرحلة المعالجة الحرارية أو مرحلة التحضير النهائي في حال عدم تطبيق المعالجة الحرارية إلى درجة حرارة لا تؤدي إلى مخاطر على الصحة.
9. ينبغي القيام بعمليات إذابة المواد الغذائية بطريقة تقلل إلى الحد الأدنى من خطر نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم في الأغذية، أثناء الذوبان قد تصل الاغذية إلى درجات حرارة من شأنها أن تؤدي إلى حدوث مخاطر على الصحة، حيث أن التصريف السطحي للسوائل الناتجة من عملية الإذابة يجوز أن تشكل خطر على الصحة، فإنه ينبغي تصريفها بصورة كافية. يجب التعامل مع الغذاء عقب الذوبان بطريقة تقلل من خطر نمو الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض أو تكوين السموم.
10. يجب وضع ملصق مواد خطرة و/أو غير صالحة للأكل بما في ذلك الاعلاف الحيوانية وتخزينها في حاويات منفصلة وآمنة.

الفصل 10: الاشتراطات السارية على تغليف وتعبئة المواد الغذائية

بالإضافة إلى التشريعات الوطنية المعتمدة ذات العلاقة فإنه يجب الالتزام بالتالي:

1. يجب ألا تكون المواد المستخدمة في التغليف أو التعبئة مصدر للتلوث.
2. يجب تخزين مواد التغليف بطريقة لا تعرضها لخطر التلوث.
3. يتم تنفيذ عمليات التغليف والتعبئة بما يكفل تجنب تلوث المنتجات، حيثما كان ذلك مناسبًا ولا سيما في حالة العبوات المعدنية والجرار الزجاجية، يجب ضمان سلامة هيكل ونظافة الحاوية.
4. يجب أن تكون مواد التغليف والتعبئة المستخدمة للمواد الغذائية سهلة التنظيف والتطهير.

اشتراطات خاصة بالمعالجة الحرارية

الفصل 11:

تنطبق الاشتراطات التالية فقط على المنتجات المطروحة في الاسواق في حاويات محكمة

الغلق:

أ. أي عملية حرارية تستخدم لمعالجة منتج غير معاملة أو للمعالجة الإضافية لمنتج معاملة فهي

لتحقيق أحد الأهداف التالية:

1. رفع درجة حرارة كل جزء من المنتج المعالج إلى درجة حرارة معينة لفترة زمنية محددة و

2. لمنع المنتج من أن يصبح ملوثًا أثناء العملية.

ب. تقوم المنشأة الغذائية بالتحقق بانتظام من المعايير الرئيسية ذات الصلة (لا سيما درجة الحرارة

والضغط وإحكام الغلق والمحتوى الميكروبي)، عن طريق استخدام الأجهزة الالكترونية.

ت. يجب أن تتطابق العملية المستخدمة مع المواصفات المعترف به دوليًا (على سبيل المثال،

التعقيم بالبسترة أو درجة الحرارة العالية جدًا أو التعقيم)

اشتراطات خاصة بالتدريب

الفصل 12:

1. على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان

أ) أن العاملين في مجال انتاج وتجهيز الاغذية يخضعون للإشراف والتوجيه و/أو التدريب على

الأمور المتعلقة بنظافة الاغذية بما يتناسب مع نشاط العمل الخاص بهم؛

ب) أن العاملين في مجال النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من

المخلفات قد تلقوا تدريبًا كافيًا في تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة؛

ج) الالتزام بما ورد في التشريعات الوطنية المعتمدة بخصوص تدريب العاملين في مجال الغذاء.

اشتراطات خاصة لمنشآت الانتاج (المنتجات من أصل حيواني والمياه)

(هذا الباب يعتبر مكمل لما ذكر في الفصول 1 و2)

(والفصول من 4 إلى 12)

بالإضافة إلى الأحكام المنصوص عليها في هذا الباب، تطبق التشريعات المعتمدة ذات العلاقة بمنتجات اللحوم والحليب والأسماك والبيض والعسل والماء.

تصنيع اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة

الفصل 13:

- تنطبق هذه الاشتراطات على المنشآت التي تقوم بتوريد اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة إلى الشركات الأخرى، ولا تنطبق على المنشآت التي تبيع للمستهلك النهائي فقط.
1. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يديرون منشآت لإنتاج اللحوم المفرومة و/أو اللحوم المجهزة ضمان أنها مجهزة لتجنب تلوث المنتجات، وأن يكون هناك تطوير مستمر في العمليات؛
 2. ضمان الفصل بين مختلف إرساليات الانتاج؛
 3. يوجد غرف للتخزين المنفصل للحوم والمنتجات المعبأة والمكشوفة، ما لم تخزن في اوقات مختلفة أو بطريقة لا يمكن أن تكون فيها مواد التعبئة والتغليف وطريقة التخزين مصدرا لتلوث اللحوم أو المنتجات؛
 4. أن تكون صالات الانتاج ومستودعات التخزين مجهزة لضمان الالتزام بمتطلبات درجة الحرارة المنصوص عليها في اشتراطات صحة الغذاء أثناء وبعد الإنتاج المذكورة أدناه؛
 5. مزودة بمرافق لغسل الأيدي (تكون اتوماتيكية لتجنب لمسها باليد) يستخدمها الموظفين الذين يتعاملون مع اللحم المكشوف والمنتجات؛
 6. مجهزة بمرافق لتعقيم الأدوات بالماء الساخن بدرجة حرارة لا تقل عن 82 درجة مئوية، او نظام بديل له تأثير مماثل.

اشتراطات خاصة بالمواد الخام

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يديرون منشآت لإنتاج اللحوم المفرومة أو اللحوم المجهزة أو منتجات اللحوم ضمان أن المواد الخام المستخدمة تستوفي الاشتراطات التالية:

1. يجب أن تلبى المواد الخام المستخدمة في تحضير اللحم المفروم الاشتراطات التالية:
 - (أ) ان تكون متوافقة مع متطلبات اللحوم الطازجة.
 - (ب) أن يكون مصدرها من عضلات الهيكل العظمي، بما في ذلك الأنسجة الدهنية الملتصقة بها.
 - (ج) ألا تكون من مخلفات تقطيع وتشذيب اللحوم (خلاف القطع العضلية الكاملة) بما فيها اللحوم المنزوعة ميكانيكياً (MDM)؛
2. يمكن استخدام المواد الخام التالية لتحضير اللحوم المجهزة:
 - (أ) لحوم طازجة؛
 - (ب) لحوم تلبى اشتراطات النقطة 1 أعلاه؛
 - (ج) إذا لم يكن الغرض واضح من تحضير اللحوم أن يتم استهلاكها بعد أن تخضع للمعالجة الحرارية، فيمكن استخدام لحم مفروم أو مفتت وأن يكون مستوفي متطلبات النقطة أعلاه عدا النقطة 1 (ج)؛
3. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان عدم استخدام ما يلي في إعداد منتجات اللحوم:
 - (أ) الأعضاء التناسلية للحيوانات الإناث والذكور باستثناء الخصيتين؛
 - (ب) الاجهزة البولية باستثناء الكلى والمثانة؛
 - (ج) غضروف الحنجرة والقصبه الهوائية والشعب الهوائية والقصبه الهوائية الفصيصة؛
 - (د) العيون والجفون؛
 - (هـ) مناطق السمع الخارجية؛
 - (و) النسيج القرني؛ و
 - (ز) في الدواجن، الرأس، والجلود الزائدة والنتوءات اللحمية- المريء، والحويصلة والامعاء والاعضاء التناسلية.

اشتراطات صحة الغذاء أثناء وبعد الانتاج

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين ينتجون اللحوم المفرومة أو اللحوم المجهزة ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:

1. تنظيم العمل على اللحوم بطريقة تمنع او تقلل التلوث.
2. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان أن اللحوم المستخدمة:
 - (أ) تكون عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية للدواجن و3 درجات مئوية للأشياء و7 درجة مئوية للحوم الأخرى؛
 - (ب) يتم إدخالها إلى غرف التحضير بالتدرج حسب الحاجة.

تصنيع اللحوم المفرومة واللحوم المجهزة

الفصل 13:

3. يجب نزع العظم عن اللحوم المجمدة أو عميقة التجميد المستخدمة في تحضير اللحم المفروم أو اللحوم المجهزة قبل التجميد، يجوز تخزينها لفترة محدودة فقط، الا اذا سمحت الجهة المختصة بطرق أخرى مناسبة.

4. عند تحضير اللحوم المبردة، يجب أن تحضر اللحوم:

(أ) في حالة الدواجن، خلال ما لا يزيد عن 3 ايام من الذبح؛
 (ب) في حالة الحيوانات الاخرى غير الدواجن، خلال ما لا يزيد عن 6 ايام من الذبح؛ عدا لحم البقر أو العجل المنزوع العظم أو المعبأ في علب مفرغة من الهواء فيسمح باستخدامه خلال مدة لا تزيد عن 15 يوم من الذبح.

(ج) يجب تغليف أو تعبئة اللحم المفروم واللحوم المجهزة مباشرة بعد الانتاج وتبريدها إلى درجة حرارة داخلية

1. لا تزيد عن 2 درجة مئوية للحم المفروم.
2. لا تزيد عن 4 درجات مئوية للحوم المجهزة.
3. أو تجميدها إلى درجة حرارة داخلية لا تزيد عن 18- درجة مئوية.
- (د) يجب الحفاظ على ظروف درجة الحرارة هذه أثناء التخزين والنقل.
5. لا يسمح بإعادة تجميد اللحوم واللحوم المفرومة بعد عملية الإذابة.

المعالجة الحرارية

الفصل 14:

يجب ان تخضع منتجات اللحوم المصنعة التي عادة ما يتم تناولها دون مزيد من الطهي لعملية تكفي للقضاء على البكتيريا المسببة للأمراض، والطفيليات، وأشكال الطفيليات الكيسية.

تصنيع وتجهيز منتجات الالبان

الفصل 15:

الباب 1: الاشتراطات المتعلقة بمنتجات الالبان

1. اشتراطات درجة الحرارة

(أ) ينبغي على مشغلي المنشآت الغذائية عند استقبال الحليب في مرفق المعالجة التأكد من تبريد الحليب سريعًا شريطة ألا تزيد درجة الحرارة عن 6 درجات مئوية ويحتفظ به عند درجة الحرارة هذه حتى تتم معالجته.

(ب) يجوز لمشغلي المنشآت الغذائية الحفاظ على الحليب عند درجة حرارة أعلى من المذكورة في البند (أ) أعلاه إذا:

- o بدأت المعالجة بعد الحلب مباشرة أو خلال 4 ساعات من الاستقبال في منشأة المعالجة؛ أو
- o تصرح الجهة المختصة بدرجة حرارة أعلى لأسباب تقنية تتعلق بتصنيع بعض أنواع منتجات الألبان.

الباب 1: الاشتراطات المتعلقة بمنتجات الالبان

2. اشتراطات خاصة بالمعالجة الحرارية

(أ) عندما يعامل الحليب الخام او منتجات الألبان للمعالجة الحرارية، فإنه يجب على مشغلي المنشآت الغذائية التأكد من أن هذا يلبي اشتراطات الملحق 2، الفصل 11 أعلاه، ويجب عليهم بشكل خاص التأكد عند استخدام العمليات التالية أنها تتوافق مع ما يلي:

1. أ) تتم عملية البسترة بحيث تشمل:

0 درجة حرارة عالية لفترة قصيرة (على الأقل 72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية).

0 درجة حرارة منخفضة لفترة طويلة (على الأقل 63 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة).

0 التبريد المفاجئ لدرجة حرارة لا تزيد عن 4 درجة مئوية.

أو

0 أي مزيج آخر من شروط درجة الحرارة الزمنية للحصول على تأثير مكافئ مثل المنتجات التي تظهر نتيجة سلبية لاختبار الفوسفاتيز القلوي مباشرة بعد هذه المعالجة.

أ. 2) تتم المعاملة بدرجات الحرارة فوق العالية (UHT) من خلال عملية:

0 تدفق مستمر للحرارة عند درجة حرارة عالية لفترة قصيرة (لا تقل عن 135 درجة مئوية مع زمن احتباس مناسب) بحيث لا توجد كائنات حية دقيقة أو جراثيم قادرة على النمو في المنتج المعالج عند الاحتفاظ بها في حاوية معقمة مغلقة في درجة الحرارة الغرفة، و

0 كافية لضمان بقاء المنتجات ثابتة من الناحية الميكروبيولوجية بعد الاحتضان لمدة 15 يومًا عند 30 درجة مئوية في حاويات مغلقة أو لمدة سبعة أيام عند 55 درجة مئوية في حاويات مغلقة أو أي طريقة أخرى توضح أن المعالجة الحرارية المناسبة قد تم تطبيقها.

(ب) يجب على مشغلي المنشآت الغذائية عند النظر فيما إذا كان يجب إخضاع الحليب للمعالجة الحرارية ما يلي:

0 مراعاة الإجراءات التي تم وضعها وفق مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP وفق المادة 6 من الفصل 2 أعلاه، و

0 الالتزام بأي متطلبات يمكن أن تفرضها الجهة المختصة في هذا الشأن.

(ج) قبل عملية المعاملة مباشرة، يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يقومون بتصنيع منتجات الالبان البدء في إجراءات لضمان أن:

0 أي طيب أبقار يستخدم لتحضير منتجات الالبان يحتوي على درجة تلوث بكتيري أقل من 300000 لكل ملي عند درجة حرارة 30 درجة مئوية؛ و

0 طيب الابقار المعالج حراريًا والمستخدم في تحضير منتجات الالبان يحتوي على درجة تلوث بكتيري أقل من 100000 لكل ملي عند درجة حرارة 30 درجة مئوية؛

(د) عند عدم استيفاء الحليب للاشتراطات المنصوص عليها في الفقرة (أ) أعلاه، فإنه يجب على المنشأة الغذائية إخطار الجهة المختصة واتخاذ الاجراءات التصحيحية اللازمة.

الباب 2: الشروط الخاصة بمنشآت معالجة او تصنيع منتجات الألبان بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المنصوص عليها في الفصول 1-12 من هذا الملحق، يجب على المنشأة استيفاء الاشتراطات المنصوص عليها أدناه.

1. يجب أن تمتلك المنشأة معدات للتعبئة الآلية والغلق الأتوماتيكي المحكم للعبوات (عدا مخضات الحليب والصهاريج والتعبئة السائبة لأكثر من 4 لترات) والتي سيتم استخدامها لتعبئة الحليب أو منتجاته المعالجة حرارياً.
 2. يجب أن تمتلك المنشأة معدات للتبريد والتخزين البارد للحليب ومنتجاته المعالجة حرارياً، إذا كان الحليب الخام يتم تخزينه وتنقيته أو معالجه في منشأة ما، فيجب أن تمتلك يكون لدى هذه المنشأة معدات للتبريد والتخزين البارد له، وتجهز ثلاجات التبريد بأجهزة قياس درجة الحرارة معايرة بشكل صحيح.
 3. يجب أن تمتلك المنشأة:
 - أ. في حال استخدام عبوات يمكن التخلص منها لتعبئة وتغليف المنتجات، فيجب أن يكون هناك منطقة لتخزين هذه الحاويات ولتخزين المواد المخصصة لتصنيعها؛ و
 - ب. في حال استخدام حاويات قابلة لإعادة الاستخدام لتعبئة وتغليف المنتجات، فيجب أن يكون هناك منطقة خاصة لتخزينها ومعدات مصممة لتنظيفها وتعقيمها آلياً.
 4. يجب أن تمتلك المنشأة حاويات لتخزين الحليب الخام وعند الحاجة معدات للمعايرة وحاويات لتخزين الحليب.
 5. يجب أن تمتلك المنشأة أجهزة طرد مركزي أو أي وسائل مناسبة أخرى لتطهير الحليب عند الحاجة.
 6. مع مراعاة الفقرة الفرعية (2) أدناه، يجب أن تمتلك منشأة المعالجة معدات معالجة حرارية معتمدة ومرخصة من قبل الجهة المختصة لمعالجة منتجات الالبان شريطة أن تكون مزودة بما يلي:
 - أ) تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة
 - ب) مقياس تسجيل الحرارة؛
 - ج) جهاز أمان آلي لمنع التسخين غير الكافي؛
 - د) جهاز أمان مناسب يمنع امتزاج حليب الشرب المعالج حرارياً مع الحليب الذي لم يخضع للمعالجة الحرارية بالكامل؛ و
 - هـ) جهاز تسجيل آلي يسجل عمل نظام الأمان المشار إليه في الفقرة الفرعية (د) أعلاه أو وضع إجراء لرصد فعالية النظام؛
- كما يجوز أن تمتلك منشأة معالجة معدات مختلفة عن ما ذكر أعلاه بشرط أن تؤدي أداءً مكافئاً مع ضمانات متساوية فيما يتعلق بالنظافة وأجازت الجهة المختصة استخدامها.

الباب 2: الشروط الخاصة بمنشآت معالجة او تصنيع منتجات الألبان بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المنصوص عليها في الفصول 1-12 من هذا الملحق، يجب على المنشأة استيفاء الاشتراطات المنصوص عليها أدناه.

7. يجب أن تمتلك منشأة المعالجة معدات للتسخين أو المعالجة الحرارية إذا نفذت هذه العمليات في هذه المنشأة التي تستوفي المتطلبات الصحية.
8. يجب أن تمتلك المنشأة معدات لتبريد وتغليف وتخزين المنتجات القائمة على الحليب المجمد إذا تم تنفيذ هذه العمليات في تلك المنشأة.
9. يجب أن تمتلك المنشأة معدات لتجفيف وتغليف منتجات الحليب المجفف إذا تم تنفيذ هذه العمليات في تلك المنشأة.
10. عند الحاجة، يلزم تقسيم الغرف المخصصة لعمليات الانتاج إلى مناطق رطبة وأخرى جافة ولكل منها ظروف التشغيل الخاصة بها.
11. مرافق لتعقيم الأدوات بالماء الساخن بدرجة حرارة لا تقل عن 82 درجة مئوية، او نظام بديل له تأثير مماثل.

الباب 3: التعبئة والتغليف ومتطلبات البطاقة الغذائية

مع عدم الاخلال بمتطلبات التشريعات المعتمدة:

1. يجب أن يتم اغلاق عبوات المنتج بشكل محكم بعد تعبئتها مباشرة في المنشأة حيث يتم إجراء المعالجة الحرارية النهائية لمنتجات الالبان السائلة على أن تتم باستخدام أجهزة تمنع التسريب وبالتالي تمنع التلوث.
2. يجب أن توضح على بطاقات أي حليب أو منتجات الحليب المطروحة في السوق التالي:
 - أ. عبارة "حليب خام" في حالة الحليب الخام؛
 - ب. عبارة "مصنوع من حليب خام" في حالة المنتجات المصنوعة من الحليب الخام حيث لا تشتمل عملية التصنيع على أي معالجة حرارية أو أي معالجة فيزيائية او كيميائية.

فيما يتعلق بالمنتجات السمكية:

- أ. يشمل الانتاج الأولي الاستزراع والصيد وتجميع منتجات الاسماك الحية بهدف طرحها في السوق؛ و
- ب. تشمل العمليات المرتبطة ما يلي، والتي قد تتم على متن سفينة الصيد: قطع الراس وإزالة الشوائب وإزالة الزعانف والتبريد والتعبئة، وتشمل أيضًا:
1. نقل وتخزين المنتجات السمكية التي لم تتغير طبيعتها بشكل جوهري بما في ذلك منتجات الاسماك الحية داخل المزارع السمكية في اليابسة، و
2. نقل وتخزين المنتجات السمكية التي لم تتغير طبيعتها بشكل جوهري بما في ذلك منتجات الاسماك الحية من مكان الانتاج إلى المنشأة الأولى المقصودة.

الباب 1: اشتراطات أثناء وبعد الرسو

1. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية المسؤولين عن تفريغ وإنزال المنتجات السمكية:
 - أ. ضمان أن معدات التفريغ والإنزال التي تلامس منتجات الاسماك مصممة بحيث يسهل تنظيفها وتطهيرها والحفاظ عليها في حالة جيدة من حيث التشغيل والنظافة؛ و
 - ب. تجنب تلوث المنتجات السمكية خلال تفريغ وإنزال ولا سيما عن طريق:
 1. تنفيذ عمليات التفريغ والإنزال بشكل سريع؛
 2. وضع منتجات الاسماك دون تأخير في بيئة محمية عند درجة الحرارة المحددة في الباب 7؛ و
 3. عدم استخدام المعدات والممارسات التي قد تتسبب أضرار للأجزاء الصالحة للأكل في المنتجات السمكية.
2. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية المسؤولين عن مواقع إنزال الأسماك وصالات المزادات وأسواق البيع بالجملة أو أجزاء منها حيث يتم طرح المنتجات السمكية للبيع ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:
 - أ. أن يكون هناك مرافق قابلة للغلق للتخزين المبرد للمنتجات السمكية المحتجرة ومرافق منفصلة قابلة للقفل لتخزين المنتجات السمكية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.
 - ب. يجب أن يكون هناك مرافق قابلة للقفل مجهزة بشكل ملائم أو إذا دعت الحاجة غرفة للاستخدام الحصري من قبل الجهة المختصة في حال طلبت ذلك.
 3. في وقت عرض أو تخزين المنتجات السمكية:
 - أ. يجب عدم استخدام المرافق لأغراض أخرى؛
 - ب. يجب عدم وصول المركبات التي تنبعث منها أبخرة العادم التي من المحتمل أن تضر بجودة المنتجات السمكية إلى المنشآت؛
 - ج. يحظر على الأشخاص الذين لديهم إمكانية الوصول إلى المرافق إدخال حيوانات أخرى؛ و
 - د. يجب أن تكون المنشآت مجهزة بإضاءة كافية لتيسير مهام الرقابة الرسمية.

الباب 1: اشتراطات أثناء وبعد الرسو

4. يجب تبريد المنتجات السمكية الطازجة، بخلاف تلك التي تم الحفاظ على بقائها على قيد الحياة، بعد إنزالها وتخزينها عند درجة حرارة تقترب من ذوبان الجليد عندما لا يكون التبريد ممكناً على متن السفينة.

الباب 2: اشتراطات خاصة بمنشآت تداول المنتجات السمكية:

يجب على مشغلي منشآت تداول المنتجات السمكية ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:

(أ) اشتراطات خاصة بالمنتجات السمكية الطازجة

1. في حالة التبريد، لا يتم توزيع أو إرسال أو تحضير أو تجهيز المنتجات غير المعبأة مباشرة بعد وصولها إلى المرسى، بل يجب تخزينها تحت الثلج في مرافق مناسبة، كما يجب إعادة التليخ كلما كان ذلك ضرورياً، ويتم تبريد المنتجات السمكية الطازجة المعبأة في درجة حرارة تقترب من ذوبان الجليد.
2. تُنفذ عمليات مثل نزع الرؤوس والاحشاء بطريقة آمنة وتضمن سلامة المنتجات، عندما يكون نزع الاحشاء مطلوب لأي سبب سواء تجاري أو فني، فينبغي القيام بها في أسرع وقت ممكن بعد صيد أو إنزال المنتجات في المرسى، كما يجب غسل المنتجات بالكامل بمياه الشرب أو بمياه نظيفة بعد تنفيذ هذه العمليات حتى لو تم القيام بها في السفن.
3. يجب إجراء عمليات مثل التخلية والتقطيع لتجنب التلوث أو تلف الشرائح وتعبئتها وتبريدها في أسرع وقت ممكن بعد تحضيرها.
4. يتم تخزين الحاويات المستخدمة في نقل أو تخزين المنتجات السمكية الطازجة المجهزة غير المعبأة تحت الثلج، ويتم التأكد من عدم ملامسة المياه الذائبة للمنتجات.
5. يجوز نقل وتخزين المنتجات السمكية الطازجة الكاملة أو احشائها في مياه تبريد على متن السفن، كما يمكن الاستمرار في نقلها في مياه مبردة بعد الإنزال ونقلها من منشآت تربية الاحياء المائية حتى وصولها إلى المنشآت الأخرى للعمليات الأخرى.

(ب) اشتراطات خاصة بالمنتجات السمكية المجمدة:

يجب أن تمتلك منشآت تصنيع الأسماك التي تقوم بتجميد المنتجات السمكية ما يلي:

1. معدات التجميد ذات السعة الكافية لخفض درجة الحرارة بسرعة وذلك لتحقيق درجة حرارة أساسية لا تزيد عن 18- درجة مئوية؛
2. يجب ان تكون الصواني من مواد غير قابلة للصدأ.
3. معدات تبريد ذات السعة الكافية للحفاظ على المنتجات السكنية في أكثر من 18- درجة مئوية.
4. يجب أن تكون مناطق التخزين المبردة:
- أ. مجهزة بجهاز تسجيل درجة الحرارة في مكان يمكن قراءته بسهولة. يجب وضع جهاز استشعار درجة الحرارة في منطقة حيث تكون درجة الحرارة هي الأعلى؛ و
- ب. مصممة لمنع تلوث المنتجات السمكية المخزنة.

الباب 2: اشتراطات خاصة بمنشآت تداول المنتجات السمكية:

يجب على مشغلي منشآت تداول المنتجات السمكية ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:

5. يجب أن تتوفر في المناطق والحاويات المستخدمة في تخزين المنتجات السمكية ظروف صحية مرضية مع ضمان عدم ملامسة الماء المستخدم في الإذابة للمنتجات.

(ج) الاشتراطات المتعلقة بالطفيليات:

1. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان أن المنتجات السمكية تم إخضاعها إلى فحص بصري لغرض اكتشاف الطفيليات المرئية قبل طرحها في السوق، ولا يتم طرح المنتجات السمكية الملوثة بشكل واضح بالطفيليات في السوق للاستهلاك الآدمي.

2. يجب تجميد المنتجات السمكية التالية عند درجة حرارة لا تزيد عن 20- درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج لمدة لا تقل عن 24 ساعة من تاريخ الصيد؛ يتم تطبيق هذا المعاملة على المنتج الخام أو المنتج

النهائي:

(أ) منتجات سمكية تستهلك في حالتها الخام أو الخام تقريباً.

(ب) منتجات سمكية من الأصناف التالية، إذا كانت ستخضع لعملية تدخين على البارد لا تتجاوز فيها درجة الحرارة الداخلية أكثر من 60 درجة مئوية:

1. سمك الرنجة،
2. سمك الماكريل
3. سمك الإسبرط
4. سمك السلمون (غير المستزرع) من المحيط الاطلسي والمحيط الهادئ؛ و
5. المنتجات السمكية المتبلة و/أو المملحة، إذا كانت المعالجة غير كافية لتدمير يرقات الديدان الخيطية.

3. لا يحتاج مشغلي المنشآت الغذائية إلى تنفيذ المعالجة المطلوبة بموجب الفقرة 1 إذا:

(أ) توافرت معلومات وبائية تشير إلى أن أساس المنشأ للصيد لا يشكل خطراً على الصحة فيما يتعلق بوجود الطفيليات؛ و

(ب) صرحت الجهة التنظيمية بذلك.

4. يجب إرفاق وثيقة من الشركة المصنعة توضح نوع العملية التي خضعت لها المنتجات السمكية المشار إليها في الفقرة 1 عند طرحها في السوق ما عدا عندما يتم توريدها إلى المستهلك النهائي.

الباب 3: اشتراطات خاصة بالمنتجات السمكية المصنعة

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية الذين يعملون في طهي القشريات والرخويات ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:

1. يجب أن يتبع الطهي عملية تبريد سريعة، يجب أن تكون المياه المستخدمة لهذا الغرض مياه صالحة للشرب. إذا لم يتم استخدام طريقة أخرى للحفاظ، يجب أن يستمر التبريد حتى الوصول إلى درجة حرارة تقترب من ذوبان الجليد.
2. يجب أن تتم عملية إزالة الأغلفة والتقشير بطريقة صحية مع تجنب تلوث المنتج. يجب على العمال إيلاء اهتمام خاص لغسيل ايديهم عندما تتم هذه العملية يدويًا.
3. عقب عملية إزالة الأغلفة والتقشير، يجب تجميد المنتجات المطهوهة على الفور او تبريدها في أسرع وقت ممكن لدرجة حرارة ذوبان الجليد.

الباب 4: معايير صحية للمنتجات السمكية

يجب ان يضمن مشغلي المنشآت الغذائية، حسب طبيعة أو فصيلة المنتج، أن المنتجات السمكية المطروحة في السوق صالحة للاستهلاك الآدمي تلتزم بالتالي:

(أ) الخصائص الحسية للمنتجات السمكية

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية إجراء فحص للخصائص الحسية للمنتجات السمكية. يجب أن يشتمل هذا الفحص على وجه الخصوص ضمان التزام المنتجات السمكية لأي من معايير الطزاجة.

(ب) هيستامين

1. يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان عدم تجاوز الحدود فيما يتعلق بالهيستامين.
2. يجب ألا تتجاوز مستويات الهيستامين 200 مجم/ كجم في أي منتج سمكي في أي وقت خلال فترة صلاحيته.

(ج) إجمالي النيتروجين المتطاير

يجب ألا تطرح المنتجات السمكية غير المصنعة في الاسواق إذا كشفت الاختبارات الكيميائية أن الحدود بشأن TVB-N أو TMA-N قد تم تجاوزها.

الفصل 16: تصنيع وتجهيز المنتجات السمكية

الباب 4: معايير صحية للمنتجات السمكية

(د) السموم الضارة على صحة الإنسان

1. يجب عدم طرح المنتجات السمكية المشتقة من الاسماك السامة من الفصائل التالية في الاسواق: اسماك الينفوخية وأسماك الموليدي وأسماك النيص وأسماك فالنتيني (Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae and Canthigasteridae).

2. يجب عدم طرح المنتجات السمكية التي تحتوي على السموم البيولوجية مثل اسماك البراكودا والاسماك التي تفرز سموم تسبب شلل العضلات في الاسواق.

3. يجوز طرح المنتجات السمكية المشتقة من الرخويات ذات الصدفتين وشوكيات الجلد والغلايات (بخاخ البحر) والرخويات البحرية الحية في الاسواق في حال استيفائها للمعايير التالية:

(أ) يجب ان تتسم بخصائص حسية ترتبط بالطزاجة والحيوية والاستجابة الكافية للاحتياطات والكميات العادية من السوائل داخل الأوردة بما في ذلك الصدفيات الخالية من الأوساخ.

(ب) يجب ألا تحتوي على سميات حيوية بحرية بكميات إجمالية (تقاس في الجسم ككل أو أي جزء صالح للأكل بشكل منفصل) تتجاوز الحدود التالية:

1. السم المحاري المسبب للشلل (800، PSP) ميكروجرام للكيلوجرام؛
2. تسمم الأسماك المحارية المسبب لفقد الذاكرة (20، ASP) مليجرام من حمض دومويك لكل كيلوجرام.
3. حمض الأوكادايك والدينوفيسيستكسينات والبيكتينوتوكسين، 160 ميكروجرام من مكافئات حمض أوكادايك لكل كيلوجرام.
4. يسوتوكسين، 1 مليجرام من يسوتوكسين مكافئ لكل كيلوجرام و
5. إزاسبيراسيد، 160 ميكروجرام من إزاسبيراسيد مكافئ لكل كيلوجرام.

الباب 6: تغليف وتعبئة المنتجات السمكية

1. يجب أن تكون الأوعية التي تحفظ الاسماك بداخلها تحت الثلج مقاومة للماء وتضمن عدم ملامسة مياه الإذابة للمنتجات.

2. يجب تغليف القطع المجمدة المعدة على متن السفينة بشكل كافي قبل الإنزال.

3. عندما يتم تغليف المنتجات السمكية على متن سفن الصيد، يضمن مشغلي المنشآت الغذائية أن تكون مواد التغليف:

- (أ) ليست مصدرًا للتلوث؛
- (ب) مخزنة بطريقة لا تجعلها عرضة لمخاطر التلوث؛
- (ج) معدة لإعادة الاستخدام بحيث يسهل تنظيفها وتطهيرها عند الضرورة.

الفصل 16: تصنيع وتجهيز المنتجات السمكية

الباب 7: تخزين منتجات الاسماك

يجب على مشغلي مخازن المنتجات السمكية ضمان الاشتراطات التالية:

1. يجب حفظ المنتجات السمكية الطازجة، والمنتجات السمكية المذابة، والمنتجات السمكية المطهوه والمبردة من القشريات والرخويات عند درجة حرارة تقترب من درجة ذوبان الجليد.
2. يجب حفظ منتجات الاسماك المجمدة عند درجة حرارة لا تتجاوز 18- درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج، لكن، يجوز الاحتفاظ بأسماك مجمدة كاملة في محلول ملحي مخصص لتصنيع الأغذية المعلبة عند درجة حرارة لا تزيد عن 9- درجة مئوية.
3. يجب حفظ منتجات الاسماك التي تبقى حية عند درجة حرارة وبطريقة لا تؤثر سلباً على سلامة الأغذية أو على سلامتها.

الباب 8: نقل المنتجات السمكية

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية العاملين في نقل منتجات الاسماك ضمان الالتزام بالاشتراطات التالية:

1. أثناء النقل، يجب حفظ منتجات الاسماك عند درجة الحرارة المطلوبة. لا سيما:
 - أ. يجب حفظ المنتجات السمكية الطازجة، والمنتجات السمكية المذابة، والمنتجات السمكية المطهوه والمبردة من القشريات والرخويات عند درجة حرارة تقترب من درجة ذوبان الجليد.
 - ب. يجب حفظ منتجات الاسماك المجمدة أثناء النقل، باستثناء الاسماك المجمدة في محلول ملحي مخصص لتصنيع الأغذية المعلبة عند درجة حرارة لا تزيد عن 18- درجة مئوية في جميع أجزاء المنتج مع احتمالية حدوث تقلبات تصاعدية لا تتجاوز 3 درجات مئوية.
2. في حال حفظ منتجات الاسماك تحت الثلج، يجب ألا تبقى مياه الإذابة ملاصقة للمنتجات.
3. يجب نقل منتجات الاسماك التي تطرح حية في الاسواق بطريقة لا تؤثر سلباً على سلامة الأغذية أو على سلامتها.

الباب 1: البيض

1. يجب حفظ البيض نظيفًا وجافًا وخاليًا من الروائح الغريبة في مرافق المنتج وحتى البيع للمستهلك ومحمي بشكل فعال من الصدمات ومن أشعة الشمس المباشرة.
2. يجب أن يتم تخزين ونقل البيض في درجة حرارة (25 درجة مئوية) لضمان الحفظ الأمثل على خصائصه الصحية ويفضل أن تكون ثابتة.
3. يجب تسليم البيض للمستهلك خلال مدة زمنية قصوى تبلغ 21 يومًا من وضع البيض.

الباب 2: منتجات البيض

- (أ) اشتراطات خاصة بالمنشآت
- يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان أن منشآت تصنيع منتجات البيض مشيدة ومجهزة ومنسقة بحيث تضمن الفصل بين العمليات التالية:
- (1) غسيل وتعقيم البيض المتسخ.
 - (2) تجميع كافة محتويات البيض المكسور وإزالة القشر والاعشية، و
 - (3) أي عمليات أخرى غير تلك المشار إليها في النقطتين 1 و 2.

(ب) مواد خام لتصنيع منتجات البيض

- يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان أن المواد الخام المستخدمة لتصنيع منتجات البيض تتوافق مع الاشتراطات التالية.
1. يجب أن تكون قشور البيض المستخدم في صناعة منتجات البيض ناضجة بشكل كامل ولا تحتوي على أي كسور. لكن، يمكن استخدام البيض المتصدع (القشرة فيها كسور بسيطة) لتصنيع منتجات البيض إذا كانت منشأة الإنتاج أو مركز التعبئة يسلمها مباشرة إلى منشأة معالجة حيث يجب كسرها في أقرب وقت ممكن.
 2. يجوز استخدام البيض السائل الذي يتم الحصول عليه في منشأة معتمدة لهذا الغرض كمادة خام. يجب الحصول على البيض السائل وفقًا لاشتراطات النقاط 1 و 2 و 3 و 4 و 7 من الباب 3.

الباب 2: منتجات البيض

(ج) اشتراطات صحية خاصة لتصنيع منتجات البيض

يجب على مشغلي المنشآت الغذائية ضمان أن كافة العمليات يتم تنفيذها بطريقة تتجنب أي تلوث

أثناء إنتاج ومناولة وتخزين منتجات البيض ولا سيما من خلال الالتزام بالاشتراطات التالية:

1. يجب عدم كسر البيض ما لم يكن نظيفًا وجافًا.
2. يجب كسر البيض بطريقة تقلل التلوث إلى أدنى حد ممكن، ولا سيما عن طريق ضمان الفصل الكافي عن العمليات الأخرى. يجب معالجة البيض المتصدع في أقرب وقت ممكن.
3. يجب مناولة ومعالجة البيض بخلاف بيض الدجاج أو الديوك الرومية أو الدجاج الحبشي بشكل منفصل. يجب ان تكون جميع المعدات نظيفة ومطهرة قبل استئناف تجهيز بيض الدجاج والديوك الرومية والدجاج الحبشي.
4. يجوز ألا يتم الحصول على محتويات البيض عن طريق الطرد المركزي أو التكسير ولا يجوز استخدام الطرد المركزي للحصول على بقايا بياض البيض من قشور البيض للاستهلاك الآدمي.
5. يجب أن يخضع كل جسيم من منتج البيض بعد الكسر إلى المعالجة بأسرع وقت ممكن للقضاء على المخاطر الميكروبيولوجية أو لتقليلها إلى مستوى مقبول.
- أ- يجوز أن تخضع الارسالية التي لم تتم معالجتها بشكل كافي إلى معالجة أخرى على الفور في نفس المنشأة إذا كانت المعالجة تجعلها مناسبة للاستهلاك الآدمي.
- ب- إذا وجدت الارسالية غير صالحة للاستهلاك الآدمي، يجب تغيير طبيعتها بحيث تضمن عدم استخدامها للاستهلاك الآدمي.
6. لا تعد المعالجة مطلوبة لبياض البيض المعد لتصنيع الألبومين المجفف أو المتبلور المقدر له أن يخضع بعد ذلك لمعالجة حرارية.
7. إذا لم تتم المعالجة مباشرة بعد الكسر، فإنه يجب تخزين البيض السائل إما مجمد أو مبرد عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية، ويجب ألا تتجاوز فترة التخزين عند 4 درجة مئوية قبل المعالجة مدة 48 ساعة. لكن، لا تنطبق هذه الاشتراطات على المنتجات التي يجب نزع سكرها إذا تم إجراء عملية إزالة السكر في أقرب وقت ممكن.
8. يجب تبريد المنتجات غير المصنعة في درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية، ويجب تجميد المنتجات المخصصة للتجميد مباشرة بعد المعالجة.

الباب 2: منتجات البيض

(د) مواصفات تحليلية

1. يجب ألا يزيد تركيز حمض البوتيريك عن 10 مجم/كجم في الحالة الجافة لمنتج البيض غير المصنعة.
2. يجب ألا يزيد تركيز حمض اللاكتيك للمواد الخام المستخدمة لتصنيع منتجات البيض عن 1 جم/كجم في الحالة الجافة. لكن، بالنسبة للمنتجات المخمرة، يجب أن تكون هذه القيمة هي القيمة المسجلة قبل عملية التخمير.
3. يجب ألا تتجاوز كمية بقايا قشر البيض وأغشية البيض وأي جزيئات أخرى في منتج البيض المعالج عن 100 مج/كجم من منتج البيض.

(هـ) البطاقة الغذائية

1. يجب أن تحتوي شحنات منتجات البيض غير المخصصة للبيع بالتجزئة ولكن للاستخدام كمكون في تصنيع منتج آخر على ملصق يوضح درجة الحرارة التي يجب عندها حفظ منتجات البيض والفترة التي يمكن خلالها التأكد من الحفظ.
2. في حالة البيض السائل، يجب أن يحمل الملصق المشار إليه في الفقرة 1 كلمات "منتجات بيض غير مبسترة- يجب معالجتها في الواجهة المقصودة" وتوضح تاريخ وساعة الكسر.

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة للفصول 1 و2 والفصول من 5 إلى 12، تطبق اللائحة الفنية GSO 147 على منتجات العسل.

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة للفصول 1 و2 والفصول من 5 إلى 12، تطبق اللوائح الفنية السعودية الخليجية رقم 987، 1928، 1025، 149 و2232 على المياه التي تستخدم للتعامل مع الأغذية.

بالأهم نهتم