



مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية

Palestine Standards Institution

منظومة الممارسات الزراعية الجيدة الفلسطينية – البال جاب

PAL. G.A.P

الجزء الثاني

متطلبات نظام إدارة الجودة

أقر هذا النظام من خلال قرار رقم (20/2020) الذي اتخذه مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس خلال اجتماعه بتاريخ 31/12/2020.

1. مقدمة

تحدد هذه الوثيقة متطلبات كل من مجموعات المنتَجين الذين يعملون ضمن مجموعة والمُنْتَجين الذين يمتلكون مواقع انتاج متعددة (حيث يتم تنفيذ نظام إدارة الجودة) والتي يجب أن يتم التوافق معها بهدف الحصول على شهادة الممارسات الزراعية الجيدة الفلسطينية (البال جاب - PAL G.A.P)، والتي ينبغي فيها تقييم هذه المتطلبات داخلياً وخارجياً من خلال قائمة التفقد الخاصة بمتطلبات إدارة الجودة بهدف ضمان اكتمالها وفعاليتها.

المتطلبات الخاصة بمواقع الانتاج المتعددة مع نظام إدارة للجودة (QMS) ومجموعات المنتَجين الذين يعملون ضمن مجموعات (تجمعات و/ أو جمعيات).

2. الشكل القانوني، الإدارة والهيكل الاداري

2.1. الشكل القانوني

1. يجب أن تكون هناك وثائق توضح وبشكل قطعي لا يثير الشك أن مقدم الطلب هو يمثل أو ينتهي إلى كيان قانوني مسجل رسمياً لدى الجهات ذات الصلة أو الاختصاص.
2. يُمنح الكيان القانوني الحق القانوني في تنفيذ الإنتاج الزراعي و/أو التجارة ويكون قادراً على التعاقد القانوني مع أعضاء المجموعة ومواقع الإنتاج المختلفة وتمثيلهم بشكل قانوني.
3. يجب على الكيان القانوني الدخول في علاقة تعاقدية مع منظومة الممارسات الزراعية الجيدة الفلسطينية (البال جاب - PALG.A.P) وذلك من خلال التوقيع على "اتفاقية منح شهادة البال جاب PAL. G.A.P" وذلك تبعاً لأحدث إصدار لها مع مالك برنامج البال جاب (PALG.A.P) المعتمد ألا وهو مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية (PSI) أو أي هيئة منح وإصدار شهادات آخر (CB) معتمد من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية، أو يجب أن يقر صراحةً باستلام "اتفاقية منح شهادة البال جاب (PALG.A.P)" وذلك من خلال توقيع عقد الخدمة/ الاتفاقية مع مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية و/أو هيئة منح وإصدار الشهادات، و بدورها تقوم مؤسسة المواصفات و/أو هيئة منح وإصدار الشهادات بتسليم نسخة من "اتفاقية منح شهادة البال جاب (PALG.A.P)" للإدارة المخولة حسب منظومة إدارة الجودة المعتمدة (QMS)، وبذلك يصبح الكيان القانوني هو المالك الوحيد لشهادة البال جاب (PALG.A.P).
4. يمكن للكيان القانوني الواحد، تشغيل منظومة جودة (QMS) واحدة فقط لكل محصول لكل منطقة (على مستوى

الدولة)، كما أنه يمكن فقط لهذا الكيان القانوني الذي يمكن اعتماده بموجب الخيار رقم (1) الانضمام إلى مجموعة للحصول على شهادة الخيار رقم (2)، وعليه إذا انضمت المجموعة أو مزارع يمتلك مواقع إنتاج متعددة إلى مجموعة أخرى أو مواقع إنتاج متعددة، فإنه يجب دمج نظامي إدارة الجودة في نظام واحد لكي تتم إدارته بواسطة كيان قانوني واحد يكون هو صاحب ومالك الشهادة.

2.2. المنتج ومواقع الإنتاج

2.2.1. المتطلبات الخاصة بالمنتجين الأعضاء ضمن مجموعات الإنتاج

1. يجب أن تكون هناك عقود مكتوبة سارية المفعول بين كل عضو منتج والكيان القانوني الممثل له، ويجب على

هذه العقود أن تتضمن العناصر التالية:

- اسم مجموعة المنتجين والتعريف القانوني لها.
- الاسم و/أو التعريف القانوني للمزارع/ المنتج.
- عنوان الاتصال والتواصل بالمزارع/ المنتج.
- تفاصيل مواقع الإنتاج الفردية، بما في ذلك المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة (قد يشير العقد إلى السجل الداخلي لمجموعة المنتجين المنتمين لها وذلك بهدف الحصول على هذه المعلومات).
- تفاصيل المنطقة الزراعية (المحاصيل والمساحات المزروعة والموقع).
- التزام المنتج/ المزارع بالامتثال لمتطلبات مواصفة ومنظومة البال جاب.
- موافقة المنتج/ المزارع على الامتثال لإجراءات العمل وسياسات المجموعة الموثقة بالإضافة للاستشارات الفنية المزودة عند اللزوم.
- العقوبات التي يمكن تطبيقها في حال لم يتم تلبية متطلبات البال جاب (PALG.A.P)، وأي متطلبات داخلية أخرى.

- توقيع المنتجين والممثلين القانونيين للمجموعة/ التجمع.

2. يكون الأعضاء المسجلون في مجموعة المنتجين مسؤولين قانونياً عن كافة مواقع الإنتاج الخاصة بهم، على

الرغم من أن ذلك يتم بموجب نظام إدارة الجودة المشترك للمجموعة.

3. أعضاء مجموعة المنتجين لا يعتبروا قانونياً حاملي لشهادات البال جاب، وبالتالي لا يجوز لهم تسويق أي منتج

من مُنتجاتهم والاشارة إلى شهادة البال جاب الخاصة والمصدرة باسم المجموعة. يجب تسجيل جميع المنتجات

التي يتم بيعها على أنها حاصلة على الشهادة في سجل ونظام متابعة الكميات الخاصة بالتَّجمُع/الجمعية.

2.2.2. متطلبات مواقع الإنتاج المسجلة ضمن الخَياررقم (1) - مُتعدد المواقع الإنتاجية.

(1) انظر الى المتطلبات العامة، الجزء الاول (البند رقم (6.2) نقطة (ز).

2.3. سجل المُنتج والمواقع الداخلي

1. يجب الاحتفاظ بسجل يشمل جميع المُنتجين المسجلين كأعضاء في المجموعة والمتعاقد معهم بالإضافة إلى جميع

مواقع الانتاج المستخدمة وفقاً لمواصفة البال جاب (PALG.A.P).

2. يجوز إصدار تصريح لأعضاء المجموعة بهدف الإشارة إلى أنهم بالفعل أعضاء في المجموعة فقط إذا كانت أسماؤهم

مدرجة في ملحق الشهادة. لا يجوز استخدام هذا الإعلان كبديل للشهادة أو للتجارة به.

2.3.1. المتطلبات الخاصة بمجموعات المُنتجين

1. يجب أن يتضمن سجل البال جاب على المعلومات التالية على الأقل لكل مُنتج/ مزارع:

- اسم المُنتج.
- اسم جهة الاتصال.
- العنوان الكامل (الفعلي والبريدي إن وجد).
- معلومات الاتصال و التواصل (رقم الهاتف، البريد الإلكتروني، ورقم الفاكس إن وجد).
- معلومات تعريفية أخرى للكيان القانوني مثل (رقم التعريف/الهوية، الرقم الضريبي، إلخ...).
- المُنتجات المسجلة.
- تفاصيل مواقع الإنتاج الفردية ومواقعها، بما في ذلك المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة.
- منطقة الزراعة/ الإنتاج و/أو الكمية لكل مُنتج مسجل.
- حالة المُنتج (الوضع الداخلي للمُنتج تبعاً لنتيجة الفحص الداخلي الأخير: حالة الاعتماد، أو تعليقه، وما إلى ذلك).
- تاريخ آخر فحص داخلي تم إجراءه.

2. المُنتجون الأعضاء ضمن الكيان القانوني و الذين لا يودون الانضمام لشهادة البال جاب (PALG.A.P)

الخاصة بالمجموعة. يجب إدراجهم بشكل منفصل في سجل المُنتجين غير المنضمين للبال جاب (PALG.A.P)

على أن يشمل السجل نفس المعلومات المذكورة في البند (1) من هذه المادة.

2.3.2. المتطلبات الخاصة بالمسجلين ضمن الخيارات رقم (1) متعدد المواقع مع تطبيق نظام لإدارة الجودة.

1. بالإضافة إلى البند رقم (2.3.1)، يجب أن يحتوي السجل على الأقل على المعلومات المتعلقة بعلاقة الكيان

القانوني بموقع الإنتاج مثل: (الملكية، مستأجرة، إلخ...) لكل موقع إنتاج.

2. في حال الخيار رقم (1) متعدد مواقع الانتاج، بدلاً من حالة المنتج، يجب إدراج حالة موقع الإنتاج في السجل

الداخلي.

3. الإدارة والتنظيم

يجب أن يكون نظام إدارة الجودة (QMS) قوياً ويضمن أن الأعضاء المسجلين ضمن المجموعة أو مواقع الإنتاج يقومون بتطبيق

متطلبات مواصفة البال جاب (PALG.A.P) بطريقة موحدة و مناسبة.

3.1. الهيكلية

1. يجب أن يُتيح الهيكل التنظيمي إلى التنفيذ المناسب لنظام إدارة الجودة على مستوى جميع الاعضاء المُنتجين

المسجلين أو مواقع الإنتاج.

2. يجب أن يكون لدى مقدم الطلب الهيكل الإداري والموارد الكافية والمدرية بشكل مناسب لضمان أن كافة متطلبات

نظام البال جاب (PALG.A.P) يتم تطبيقها من قبل جميع المُنتجين وفي جميع مواقع الإنتاج بشكل فعال.

3. يجب أن يتم توثيق الهيكل التنظيمي وأن يشمل على الأفراد المسؤولين عن:

- إدارة نظام إدارة الجودة.

- عمليات التفتيش و الفحص الداخلية لكل عضو مُنتج و/أو موقع إنتاج سنوياً (أي يجب أن يكون المفتشون

الداخليون متاحون ومؤهلون لإجراء التفتيش الداخلي).

- التدقيق الداخلي لنظام إدارة الجودة والتحقق من عمليات التفتيش و الفحص الداخلي (أي مدقق داخلي). يجب

أن يكون هناك شخص واحد على الأقل في هيكل نظام إدارة الجودة مثل: (المدقق الداخلي) مسؤول وقادر على

تدريب كل من المفتشين والمنتجين الداخليين.

- تقديم المشورة الفنية للمجموعة (حسب نطاق ومجال عمل المجموعة) إذا لزم الأمر.

4. يجب على الإدارة أن تمنح المدققين والمفتشين الداخليين السلطة الكافية لاتخاذ قرارات مستقلة ومبررة تقنياً أثناء

عمليات الضبط والمتابعة الداخلية.

3.2. الكفاءة المطلوبة وتدريب الموظفين

1. يجب أن يتم تحديد وتوثيق متطلبات الكفاءة والتدريب والمؤهلات للموظفين الرئيسيين (بما في ذلك المنتجين/

المزارعين). ينطبق أيضاً هذا الأمر على متطلبات ومؤهلات كل من الاستشاريين الخارجيين والمستشارين التقنيين

والفنيين.

2. يجب على الإدارة التأكد من أن جميع الموظفين المسؤولين عن متابعة وتطبيق معايير ومتطلبات البال جاب

(PAL.G.A.P) مُدربين بالشكل الملائم و الذي يلي متطلبات الكفاءة المحددة و المطلوبة:

- يتم فحص كفاءة المدقق الداخلي (كما هو مبين في الملحق رقم (1)) من قبل الإدارة.

- يتم فحص كفاءة المفتش الداخلي (كما هو مبين في الملحق (1)) من قبل المدقق الداخلي.

- إذا لم يكن المدقق الداخلي لديه التدريب اللازم على سلامة الغذاء و الممارسات الزراعية الجيدة،

ولكن لديه التدريب/ الخبرة في نظام إدارة الجودة فقط، فإنه يجب أن يشكل شخص آخر لديه هذه المؤهلات

(والمحددة في نظام إدارة الجودة) جزءاً من "فريق التدقيق" لإجراء والموافقة على عمليات التفتيش على المزرعة.

- يجب أن يفي المستشارون الفنيون لأعضاء/ مجموعة المنتجين بالمتطلبات الموضحة في نقاط الضبط و معايير

التوافق (CPCC) المعمول بها، اعتماداً على نطاق ومجال الشهادة.

3. يجب الاحتفاظ بسجلات لكافة المؤهلات والتدريبات الخاصة بجميع الموظفين الرئيسيين (المدراء، المدققين،

المفتشين والمستشارين الفنيين وما إلى ذلك) المشاركين في تطبيق و مطابقة متطلبات البال جاب (PAL. G.A.P) وذلك

كدليل على كفاءتهم.

4. يجب وضع أنظمة لإثبات أن الموظفين الرئيسيين على علم ووعي ودراية بالتطورات والقضايا والتغييرات التشريعية

ذات الصلة بالمطابقة لمواصفة البال جاب (PAL. G.A.P). يجب أن يتوفر الدليل على كافة الموظفين الرئيسيين قد

حصلوا على التوجيهات والتدريبات وإنعاش للذاكرة السنوية المطلوبة كما هو محدد أعلاه.

4. ضبط المستندات والوثائق

1. يجب أن يتم وبشكل كاف ضبط جميع المستندات والوثائق التي لها علاقة بعمليات وتشغيل نظام إدارة الجودة الخاصة بنظام البال جاب، هذه الوثائق يجب أن تضم ولا تنحصر على التالي:

- الإجراءات التشغيلية لمنظومة البال جاب (PALG.A.P)

- تعليمات العمل

- السجلات

- المعايير و المواصفات الخارجية ذات الصلة ، على سبيل المثال الوثائق المعيارية الحالية للبال جاب (PAL. G.A.P).

2. يجب أن تكون السياسات والإجراءات مُفصلة بما فيه الكفاية لإثبات وفحص عمليات التطبيق والمطابقة لمتطلبات مواصفة البال جاب (PAL. G.A.P).

3. يجب أن تكون السياسات والإجراءات متاحة للموظفين المعنيين والأعضاء المسجلين في مجموعة المُنتجين.

4.1. متطلبات ضبط الوثائق

1. يجب أن يكون هناك إجراء مكتوب وموثق يحدد طريقة ضبط الوثائق.

2. يجب أن يتم مراجعة جميع الوثائق والموافقة عليها من قبل الموظفين المخولين قبل إصدارها وتوزيعها.

3. يجب أن تحوي كافة الوثائق المضبوطة على رقم تعريفي، رقم إصدار، تاريخ إصدار/ تاريخ مراجعة وعلى رقم الصفحات بطريقة مناسبة.

4. يجب أن يتم مراجعة أي تغييرات تحصل على هذه الوثائق وأن يتم الموافقة عليها من قبل الموظفين المخولين قبل توزيعها حيثما أمكن ، يجب تقديم تفسير لسبب وطبيعة التغييرات.

5. يجب أن يتوفر نسخة من جميع الوثائق ذات الصلة في أي مكان يتم فيه ضبط نظام إدارة الجودة.

6. يجب أن يكون هناك نظام لضمان مراجعة الوثائق وأنه بعد أن يتم إصدار الوثائق الجديدة، يتم إلغاء المستندات

القديمة بشكل فعال.

4.2. السجلات

1. يجب أن تتوفر سجلات تدل على الضبط والتطبيق الفعال لمتطلبات نظام إدارة الجودة والتوافق مع متطلبات مواصفة البال جاب .
2. يجب أن يتم الاحتفاظ بالسجلات لمدة سنتين على الأقل.
3. يجب أن تكون السجلات حقيقية ومقروءة ومخزنة ومحفوظة في ظروف مناسبة، ويجب أن تكون متاحة للفحص عند الطلب.
4. السجلات التي يتم الاحتفاظ بها عبر الإنترنت أو إلكترونياً صالحة، إذا كان التوقيع مطلوباً، فيمكن أن يكون عبارة عن كلمة مرور أو توقيعاً إلكترونياً بشرط أن يضمن ويكفل المرجعية لذلك وتفويض الشخص الموقع، إذا كانت هناك حاجة للتوقيع المكتوب من الشخص المسؤول، فإنه يجب تقديم ذلك وتوفره، يجب أن تكون السجلات الإلكترونية متاحة أثناء عمليات التفتيش، ويجب أن تكون النسخ الاحتياطية متوفرة في جميع الأوقات.

5. التعامل مع الشكاوي

1. يجب أن يكون لدى مقدم الطلب نظام موثق لإدارة شكاوى العملاء بشكل فعال ويجب أن يكون الجزء المعني من نظام الشكاوى متاحاً للأعضاء المنتجين.
2. يجب أن يتوفر إجراء إدارة للشكاوي يصف كيفية تلقي الشكاوي وتسجيلها وتحديدتها والتحقق فيها ومتابعتها ومراجعتها.
3. يجب أن يكون الإجراء متاحاً للعملاء والزبائن عند الطلب.
4. يجب أن يشمل الإجراء ويعالج أيضاً كلا من الشكاوي الواردة ضد مقدم الطلب وكذلك المنتجين الفرديين أو المواقع الفردية.

6. تدقيق نظام إدارة الجودة الداخلية

1. يجب أن يتم تدقيق نظام إدارة الجودة الخاص بنظام البال جاب (PALG.A.P) مرة واحدة سنوياً على الأقل.
2. يجب أن يتوفر في المدققين الداخليين كافة المتطلبات المنصوص عليها في الملحق رقم (1).
3. يجب أن يكون المدققون الداخليون مستقلين ويتسمون بالحيادية عن المنطقة التي يقومون بالتدقيق عليها.

4. يُسمح لنفس الشخص في البداية بتطوير نظام إدارة الجودة (QMS) ثم إجراء المراجعة الداخلية السنوية لنظام إدارة الجودة (QMS) المطلوبة، ولكن لا يُسمح للشخص المسؤول بشكل يومي عن إدارة نظام إدارة الجودة (QMS) بأن يقوم بإجراء عمليات التدقيق الداخلي لنظام إدارة الجودة (QMS).

5. يجب الاحتفاظ بسجلات المراجعة الداخلية، ونتائج المراجعة، ومتابعة الإجراءات التصحيحية الناتجة عن المراجعة، وإتاحتها عند الطلب.

6. يجب أن تكون قائمة مراجعة نظام إدارة الجودة متاحة و مكتملة مع وجود التعليقات لكل نقطة تحكم لنظام إدارة الجودة في الموقع لمراجعتها من قبل مدققي مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو مدقق هيئة منح وإصدار الشهادات المعتمدة أثناء التدقيق الخارجي.

7. يجب أن تكون المؤسسة (مجموعة المنتجين أو الشركة متعددة المواقع) قد أكملت ووقعت على "إعلان سياسة سلامة الغذاء". إن اكمال وتوقيع "إعلان سياسة سلامة الغذاء" هو التزام يتم تجديده سنوياً لكل دورة اعتماد وتجديد للشهادة.

8. قد تتحمل الإدارة العليا هذا الالتزام ولجميع أعضائها من خلال اكمال وتوقيع إعلان واحد على مستوى نظام إدارة الجودة، والذي يجب إرفاقه بقائمة مراجعة نظام إدارة الجودة المستخدمة للتدقيق الداخلي.

9. في حالة عدم اكمال "إعلان سياسة سلامة الغذاء" وتوقيعه على مستوى نظام إدارة الجودة، يجب على كل عضو في المجموعة/ موقع الإنتاج الفردي إكمال البيان وتوقيعه بشكل فردي وإبقائه مرفقاً بقائمة الفحص الداخلي.

10. في حالة عدم إجراء التدقيق الداخلي في يوم واحد واجرائه بشكل مستمر على مدى 12 شهراً، فإنه يجب وضع جدول زمني محدد لعملية التدقيق مسبقاً.

7. التفتيش/ الفحص الداخلي للمُنتج ومواقع الانتاج

1. يجب أن يتم إجراء عمليات التفتيش لكل مُنتج/ مزارع مسجل (ومواقع الإنتاج التابعة له) أو موقع الإنتاج لمرة واحدة على الأقل سنوياً وذلك لفحص مستوى التطبيق لجميع نقاط التحكم ومعايير التوافق الخاصة بنظام البال جاب (PAL. G.A.P).

2. يجب أن يتبع توقيت التفتيش الداخلي القواعد المحددة في المتطلبات العامة والقواعد الخاصة بنطاق و مجال العمل.

3. يجب أن يتوفر في المفتشون الداخليون كافة المتطلبات المحددة في الملحق(1).

4. يجب أن يكون المفتشون الداخليون مستقلين ويتسمون بالحيادية عن المنطقة التي يقومون بالتفتيش عليها، لا يستطيع

المفتشون الداخليون تفتيش و فحص عملهم اليومي.

5. يجب دائماً فحص الأعضاء الجدد في المجموعة ومواقع الإنتاج الجديدة في حال الخيار رقم (1) متعدد المواقع داخلياً والموافقة

عليهم قبل الدخول في السجل الداخلي لنظام البال جاب (PAL. G.A.P).

6. يجب الاحتفاظ بتقارير وملاحظات التفتيش الأصلية وإتاحتها لفحص مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة إصدار

الشهادات.

7. يجب أن يحتوي تقرير التفتيش على المعلومات التالية:

- تحديد و تعريف المنتج المُسجَل و/أو مواقع الإنتاج.
- توقيع المنتج المُسجَل أو الشخص المسؤول عن موقع الإنتاج.
- التاريخ.
- اسم المفتش/ الفاحص.
- المنتجات المسجلة.
- نتيجة التقييم لكل نقطة تحكم وضبط خاصة بمنظومة البال جاب (PAL. G.A.P).
- يجب أن تتضمن قائمة التحقق والتفقد التفاصيل الكاملة في قسم الملاحظات لكافة نقاط التحكم والضبط الإلزامية الكبرى لاثبات تطابقها وتوافقها، وكذلك نقاط التحكم الإلزامية الكبرى والصغرى التي ثبت عدم تطبيقها وتوافقها، هذا مطلوب لتمكين مراجعة مسار التدقيق بعد حصوله.
- تفاصيل أي حالات عدم مطابقة وتوافق تم تحديدها والفترة اللازمة لاتخاذ الإجراءات التصحيحية الخاصة بها.
- نتيجة التفتيش والفحص مع حساب عدد حالات المطابقة.
- مدة التفتيش والفحص.
- اسم المدقق الداخلي الذي وافق واعتمد قائمة المراجعة و التفتيش.

8. يقوم المدقق الداخلي بمراجعة واتخاذ القرار بشأن ما إذا كان المنتج أو الموقع يتوافق ومتطلبات البال جاب (PAL. G.A.P) بناءً

على تقارير التفتيش المقدمة من المفتش والفاحص الداخلي.

9. في حالة وجود مدقق داخلي واحد فقط يقوم أيضاً بإجراء عملية التفتيش و الفحص الداخلي ، فإنه يجب على شخص آخر

(على سبيل المثال ممثل الإدارة المحدد في نظام إدارة الجودة) أن يوافق على عمليات التفتيش الداخلية.

10. في حالة إجراء عمليات التفتيش الداخلي بشكل مستمر على مدى 12 شهراً، يجب وضع جدول زمني محدد مسبقاً.

8. حالات عدم المطابقة، الإجراءات التصحيحية، والعقوبات

1. يجب أن يكون هناك إجراء للتعامل مع حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية، والتي قد تنتج عن عمليات المراجعة و/أو عمليات التفتيش الداخلية أو الخارجية، أو شكاوى العملاء والزبائن أو إخفاق في نظام إدارة الجودة.
2. يجب أن تكون هناك إجراءات موثقة لتحديد وتقييم حالات عدم المطابقة لنظام إدارة الجودة من قبل المجموعة أو من قبل أعضائها، على التوالي.
3. يجب أن يتم تقييم الإجراءات التصحيحية المتعلقة بحالات عدم المطابقة وتحديد جدول زمني للعمل عليها وإغلاقها.
4. تحدد الشخص المسؤول (مسؤولية) تنفيذ، تطبيق وحل الإجراءات التصحيحية.
5. يجب أن يتم تطبيق نظام العقوبات وعدم المطابقة حسب المتطلبات المحددة في الجزء الأول (لائحة المتطلبات والقواعد العامة) لمنظومة البال جاب (PAL. G.A.P) على المُنتِجِين أو مواقع الإنتاج في حالة عدم التوافق والالتزام التعااقدي (على سبيل المثال، عدم الامتثال لإحدى السياسات الداخلية لنظام إدارة الجودة)، يتم تحديد العقوبات بواسطة نظام إدارة الجودة.
6. يجب وضع آليات لكيفية وضمان إبلاغ مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة منح وإصدار الشهادة المعتمدة للبال جاب على الفور في حال تعليق أو إلغاء أي من المُنتِجِين المسجلين أو مواقع الإنتاج.
- 7.
8. يجب الاحتفاظ بكافة السجلات المتعلقة بجميع العقوبات التي تم إصداره بما في ذلك الأدلة على الإجراءات التصحيحية اللاحقة وعمليات صنع وأخذ القرار المرتبطة بها.

9. عملية تتبع وفصل المنتجات

1. يجب أن يكون هناك إجراء موثق لتحديد وتعريف المنتجات المسجلة والتي تمكن من تتبع جميع المنتجات، سواء المطابقة أو غير المطابقة، مطبقة وتشمل كافة مواقع الإنتاج المعمول بها. يجب أن يتم إجراء توازن كمي شامل، على الأقل مرة واحدة سنوياً، لكل مُنتِجِ لإثبات مدى التوافق والمطابقة داخل الكيان القانوني الواحد (انظر النقاط من 5 إلى 11).
2. يجب التعامل مع المنتجات التي تلي متطلبات معايير البال جاب (PAL. G.A.P) ويتم تسويقها على هذا النحو، بطريقة تمنع

مزجها واختلاطها مع المنتجات الغير المعتمدة تحت منظومة البال جاب. يجب أن يكون هناك نظام فعال لضمان الفصل بين المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة، يمكن القيام بذلك عن طريق تحديد عمليات الفصل الفيزيائي أو إجراءات التعامل مع المنتج، بما في ذلك السجلات ذات الصلة.

3. يجب وضع أنظمة وإجراءات فعالة لمنع أي احتمال للخطأ و/أو المخاطرة في تصنيف المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة للبالب جاب (PAL. G.A.P). يجب أن يتم تحديد وتعريف المنتجات التي تدخل العملية (سواء من الاعضاء المنتجين/ مواقع الإنتاج أو من مصادر خارجية) على الفور برقم البال جاب (PGN) أو أي مرجع آخر موضح بشكل تام في سياسة الشركة ويوفر مرجعاً مميزاً لحالة الشهادة. يستخدم هذا المرجع في أصغر وحدة من المنتج يتم تحديدها بشكل فردي للبيع والتداول.

4. في حالة الإنتاج الموازي/ الملكية الموازية، يجب أن يضمن نظام إدارة الجودة (QMS) أن جميع المنتجات النهائية الجاهزة للبيع (سواء كانت من المزرعة أو بعد مناولة المنتج)، والتي تنشأ من عملية إنتاج معتمدة ضمن البال جاب أنه قد تم تحديدها وتعريفها بشكل صحيح وواضح من خلال اعطائها رقم بال جاب (PGN). في حالة الخيار رقم (2)، يمكن أن يكون رقم البال جاب (PGN) للمجموعة أو عضو المجموعة الذي أنتج المنتج أو كليهما، في حالة قيام أعضاء المجموعة بتعبئة المنتج ووسمه، قد تطلب مجموعة المنتجين من هؤلاء الأعضاء وضع رقم البال جاب (PGN) الخاص بالمجموعة، مع أو بدون رقم البال جاب (PGN) للمنتج العضو في المجموعة، في حالة الخيار رقم (1) متعدد المواقع، يجب أن يكون رقم البال جاب (PGN) للمنتج الفردي. يجب استخدام رقم البال جاب (PGN) على أصغر وحدة معبأة بشكل فردي، بغض النظر عما إذا كانت العبوة النهائية للمستهلك المباشر أم لا.

لا يجوز استخدام رقم البال جاب (PGN) لوسم وتعريف المنتجات غير المعتمدة، إلا إذا كان هناك اتفاق مكتوب متاح بين المنتج والعميل/الزبون بعدم استخدام رقم البال جاب (PGN) على المنتج الجاهز للبيع أو عندما لا تتضمن مواصفات الملصق الخاصة بالعميل رقم البال جاب (PGN) نفسه.

5. يجب أن تتم عملية فحص اللوائح بشكل نهائي قبل إرسال وتوزيع المنتج بهدف ضمان عملية التوزيع الصحيح للمنتجات المعتمدة وغير المعتمدة.

6. يجب أن تتضمن جميع وثائق المعاملات (فواتير المبيعات، والوثائق الأخرى ذات الصلة بالمبيعات، ووثائق الإرسال والتوزيع، وما إلى ذلك) المتعلقة بعملية بيع المنتج المعتمد على رقم البال جاب (PGN) الخاص بصاحب الشهادة ويجب أن تحتوي على مرجع لحالة الاعتماد الخاصة به حسب البال جاب (PAL. G.A.P) بالإضافة إلى اسم المنتج المعتمد الحاصل على شهادة، بيان حالة

الاعتماد تعتبر إلزامية بغض النظر عما إذا تم بيع المُنتَج كمنتج معتمد أو غير معتمد (ومع ذلك، لا يمكن التحقق من ذلك أثناء التدقيق الأولية (الأولى) لأن مجموعة المُنتِجين/ الشركة لم يتم اعتمادها بعد ولا يمكنها الإشارة إلى حالة الاعتماد الخاصة بالبال جاب (PAL. G.A.P) قبل صدور أول قرار اعتماد إيجابي بمنح الشهادة).

هذا لا ينطبق إلا عندما يكون هناك اتفاق مكتوب متاح بين مجموعة المُنتِجين/ الشركة والعميل/ الزبون بعدم تحديد حالة البال جاب (PALG.A.P) للمُنتِج و/أو رقم البال جاب (PGN) على وثائق المعاملات.

7. يجب وضع الإجراءات الملائمة وتوثيقها والمحافظة عليها بشكل مناسب وفقاً لحجم العملية، و التي تهدف إلى تحديد المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة الواردة من أعضاء المجموعة أو المواقع المنتجة ضمن الخيار رقم (1) متعدد المواقع أو المشتراه من مصادر مختلفة (أي منتجين أو تجار آخرين). يجب أن تتضمن السجلات على:

- وصف المنتج.
- حالة شهادة البال جاب.
- كميات المُنتِج (المنتجات) الواردة/ المشتراه.
- تفاصيل المورد.
- نسخة من شهادات البال جاب (PAL. G.A.P)، حيثما ينطبق ذلك.
- بيانات/ رموز التتبع المتعلقة بالمنتجات الواردة/ المشتراه.
- أوامر الشراء/ الفواتير التي تتلقاها المؤسسة الجاري تقييمها.
- قائمة الموردين المعتمدين.

8. يجب تسجيل تفاصيل مبيعات المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة، مع إيلاء اهتمام خاص للكميات المسلمة/ المبيعة على أنها معتمدة ومطابقة للأوصاف المقدمة.

9. يجب أن يتم تسجيل الكميات الخاصة (بما في ذلك المعلومات المتعلقة بالاحجام أو الأوزان) بالمنتجات المعتمدة وغير المعتمدة الواردة، الصادرة والمخزنة والاحتفاظ بملخص لتسهيل عملية التحقق من التوازن الكمي الكلي. يجب أن توضح المستندات والسجلات وجود التوازن المتسق بين المدخلات والمخرجات المعتمدة وغير المعتمدة. يجب أن يتم تحديد وتيرة التحقق من ذلك التوازن الكمي الكلي بشكل يلائم حجم العملية التشغيلية، ويجب أن يتم ذلك على الأقل مرة سنوياً لكل مُنتِج. يجب تحديد وتعريف الوثائق التي تثبت التوازن الكمي الكلي بوضوح.

10. يجب أن تعمل وحدات المناولة (PHU) المدرجة في نطاق شهادة نظام إدارة الجودة (QMS) على إجراءات تُمكننا من التعرف وتتبع المنتجات المسجلة من لحظة الاستلام، مروراً بعمليات المناولة والتخزين والتوزيع.

11. يجب أن يتم حساب نسب التحويل وإنتاجها لكل عملية معالجة/مناولة ذات صلة. يجب أن يتم تسجيل جميع كميات الفاقد الناتجة عن ذلك.

12. يجب أن يتم تدقيق هذا الموضوع داخلياً وخارجياً أيضاً على مستوى وحدات المناولة (PHU)، أثناء عملية التشغيل لهذه الوحدات.

10. عملية سحب المنتج/ات

1. يجب أن يتم وضع إجراءات موثقة وفعالة لإدارة عملية سحب المنتجات المسجلة.

2. يجب أن تحدد هذه الإجراءات كافة أنواع الأحداث/ الأسباب التي قد تؤدي إلى عملية السحب، والأشخاص المسؤولين عن اتخاذ القرارات بشأن السحب المحتمل للمنتجات، وآلية إخطار العملاء/ الزبائن، هيئة منح وإصدار شهادة البال جاب المعتمدة، وطرق توافق وتعديل المخزون.

3. يجب أن يكون هذا الإجراء قابلاً للتشغيل والتطبيق في أي وقت.

4. يجب أن يتم اجراء اختبار لهذا الإجراء بطريقة مناسبة على الأقل مرة سنوياً وذلك للتأكد من فعاليته، والاحتفاظ بالسجلات ذات العلاقة بهذا الاختبار.

11. المقاولون/المتعاقدون الفرعيون

1. عندما يتم التعاقد فرعياً على أي من الخدمات مع أطراف ثالثة، يجب أن تكون هناك إجراءات تهدف لضمان تنفيذ هذه الأنشطة وفقاً لمتطلبات نظام البال جاب.

2. يجب أن يتم الاحتفاظ بالسجلات التي تثبت أن كفاءة أي مقاول فرعي قد تم تقييمها وأنها تفي وتلبي متطلبات النظام والمواصفة.

3. يجب أن يعمل المقاولون الفرعيون وفقاً لنظام إدارة الجودة (QMS) والإجراءات ذات الصلة، و يجب أن يتم تحديد ذلك على مستوى الاتفاقيات أو عقود الخدمة.

12. تسجيل وإضافة مُنتجٍ جُدُد أو مواقع إنتاج جديدة إلى الشهادة

1. يمكن إضافة مُنتجٍ جدد ومواقع إنتاج جديدة إلى شهادة سارية المفعول بشرط أن تخضع لإجراءات الموافقة الداخلية وأن يتم استيفاء المتطلبات والشروط المطلوبة، بحيث يقع على عاتق صاحب الشهادة (مجموعة أو مواقع متعددة) مسؤولية إعلام مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة منح وإصدار الشهادة فوراً عن أي إضافة أو سحب للمُنتجِين و/أو المواقع من/ إلى قائمة المُنتجِين المسجلين.
2. يمكن إضافة ما يصل إلى 10٪ من المُنتجِين الجدد (في مجموعات) أو مواقع (في مواقع متعددة) في عام واحد إلى القائمة المعتمدة عن طريق تسجيل المُنتجِين أو المواقع في مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة منح وإصدار شهادة البال جاب المعتمدة دون اللجوء بالضرورة إلى مزيد من التحقق من قبل هيئة منح وإصدار الشهادة.
3. عندما يزيد عدد المُنتجِين المسجلين المعتمدين الجُدُد (في مجموعات) أو المواقع (في المواقع المتعددة) بأكثر من 10٪ في عام واحد، فإنه يجب إجراء المزيد من عمليات الفحص الخارجية لعينة (الحد الأدنى هو الجذر التربيعي للمُنتجِين/المواقع الجديدة) من المُنتجِين/المواقع المضافة حديثاً، وبشكل اختياري ستكون هناك حاجة للتدقيق على نظام إدارة الجودة خلال تلك السنة قبل إضافة مُنتجِين/مواقع إضافية إلى القائمة المعتمدة.
4. بغض النظر عن النسبة المئوية لزيادة عدد المُنتجِين المعتمدين/المواقع المعتمدة في عام واحد، إذا زادت المزارع المسجلة حديثاً مساحة المنتجات المسجلة المعتمدة مسبقاً بأكثر من 10٪ في عام واحد، أو كان هناك تغيير بنسبة 10٪ في المُنتجِين (في مجموعات) أو مواقع (في مواقع متعددة)، فإنه يلزم إجراء المزيد من عمليات الفحص الخارجية لعينه (الحد الأدنى هو الجذر التربيعي للمُنتجِين/المواقع الجديدة) للمزارع أو المُنتجِين/المواقع المضافة حديثاً وأن يتم اختيارياً إجراء تدقيق لنظام إدارة الجودة أثناء ذلك العام قبل أن يتم إضافة مُنتجِين/مواقع إضافية إلى القائمة المعتمدة.
5. بغض النظر عن عدد المُنتجِين/منطقة المزرعة، إذا كان من المقرر إضافة منتج جديد إلى الشهادة بين عمليات كل من تدقيق المتابعة والشهادة، فإنه يجب إجراء فحص وتفتيش لعينه تشكل الجذر التربيعي من المُنتجِين الذين يزرعون المُنتجِ الجديد.

13. استخدام الشعار

1. يجب على كل من المُنتجِ/مجموعة المُنتجِين استخدام كلمة أو العلامة التجارية أو شعار البال جاب (PAL. G.A.P) ورقم البال جاب (PGN) وفقاً لكل من اللوائح العامة واتفاقية شهادة البال جاب (PAL. G.A.P)، يمكن أن تظهر كلمة أو العلامة التجارية

أو شعار البال جاب (PAL. G.A.P) على المنتج النهائي، أو على عبوة المستهلك، أو في نقطة البيع، يمكن لصاحب الشهادة استخدام أي و/ أو جميعها في التواصل بين الشركات ما لم يكن محظوراً بموجب اتفاقية الشهادة.

2. يمكن استخدام العلامة التجارية الخاصة بالببال جاب على مواد الاكثار المعتمدة وفقاً للببال جاب والتي يتم استخدامها كمدخلات لإنتاج منتجات الفواكه والخضار النهائية (كما هو مدرج في قائمة منتجات الببال جاب)، لا يقصد بيعها للمستهلكين النهائيين، ولن تظهر في نقطة البيع للمستهلكين النهائيين.

3. لا يجوز استخدام كلمة أو العلامة التجارية أو شعار الببال جاب (PAL. G.A.P). أثناء الفحص الأولي (الأول)، حيث أن المنتج لم يتم اعتماده بعد، وبالتالي لا يمكنه الإشارة إلى الحالة المعتمدة.

14. الملاحق – الجزء الثاني

14.1. الملحق رقم (1) : مسؤوليات و مؤهلات المدقق والمفتش الداخلي

14.1.1. المهام الرئيسية

14.1.1.1. المفتشون/ الفاحصون:

1. يمكنه القيام باجراء التفتيش/ الفحص على المزارع (مواقع الإنتاج سواءاً كانت مواقع انتاج متعددة أو تلك الخاصة بأعضاء مجموعة من المنتجين) لتقييم مدى التوافق والامتثال لمتطلبات شهادة البال جاب.
2. لا يجوز لهم القيام بأداء مهام المدققين.
3. يجب تقديم تقارير دقيقة وفي الوقت المناسب عن عمليات التفتيش و الفحص هذه.

14.1.1.2. المدققين:

1. التدقيق على نظام إدارة الجودة لمجموعة المنتجين أو المواقع المتعددة لتقييم مدى التوافق والامتثال لمتطلبات الشهادة.
2. موافقة أعضاء المجموعة أو الموافقة على مواقع الإنتاج للمواقع المتعددة بناء على تقارير التفتيش للمفتش الداخلي، إذا أجرى المدققون الداخليون عمليات التفتيش، فلا يجوز لهم الموافقة على تقارير التفتيش تلك.
3. إنتاج و تقديم تقارير دقيقة وفي الوقت المناسب حول عملية التدقيق تلك.

14.1.2. المؤهلات المطلوبة

14.1.2.1. المؤهل الرسمي

14.1.2.1.1. المفتشون:

1. دبلوم ما بعد المدرسة الثانوية في تخصص متعلق بنطاق الشهادة (المحاصيل) ؛ أو
2. مؤهل ثانوي زراعي مع سنتين من الخبرة في المجال الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل ؛ أو
3. أي مؤهلات ثانوية أخرى مع 3 سنوات من الخبرة في القطاع (مثل إدارة المزرعة، بما في ذلك مشغلي

المالك، في المنتجات ذات الصلة، مستشار تجاري في المنتج ذي الصلة، الخبرة الميدانية ذات الصلة بمنتجات محددة) مع المشاركة في الفرص التعليمية ذات الصلة بنطاق الشهادة.

14.1.2.1.2. المدققين:

1. دبلوم ما بعد المدرسة الثانوية في تخصص متعلق بنطاق الشهادة (المحاصيل)؛ أو
2. مؤهل ثانوي زراعي مع سنتين من الخبرة في المجال الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل ؛ أو
3. أي مؤهل ثانوي آخر مع سنتين من الخبرة في أنظمة إدارة الجودة و(3)سنوات من الخبرة في النطاق الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل.

14.1.2.2. المؤهلات والمهارات الفنية

14.1.2.2.1. المؤهلات التدريبية للمفتشين

يتم اعتماد المفتشين الداخليين بعد:

1. اجراء فحص عملي لمدة يوم واحد يحدد من خلاله ويتعلم المبادئ الأساسية للتفتيش؛ و
2. مراقبة واجراء مشاهدتين لعمليات التفتيش الداخلي من قبل مفتشين مؤهلين ومعتمدين (إما للبال جاب أو غير ذلك من المواصفات) من مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة منح وإصدار الشهادات، واجراء فحص ناجح من قبل المدقق الداخلي تحت اشراف مفتش داخلي مؤهل أو تحت إشراف مفتش مؤهل من جسم معتمد لمنح وإصدار الشهادات.

14.1.2.2.2. المؤهلات التدريبية للمدققين

1. معرفة عملية في نظم إدارة الجودة.
2. إتمام دورة تدريبية للتدقيق الداخلي على أنظمة إدارة الجودة (الحد الأدنى 16 ساعة).

14.1.2.2.3. المؤهلات التدريبية للمفتشين والمدققين الداخليين في سلامة الغذاء وممارسات الزراعة الجيدة (G.A.P).

1. أن يكون مدرب على مبادئ تحليل المخاطر و ضبط النقاط الحرجة (HACCP) كجزء من المؤهلات العلمية الرسمية أو من خلال إكمال دورة رسمية بناءً على مبادئ الدستور الغذائي أو التدريب على ISO 22000 أو أي معايير أخرى لسلامة الغذاء تشمل مبادئ تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة (HACCP).
2. أن يكون مدرب على الشروط والممارسات الصحية السليمة لانتاج الغذاء (Food hygiene) إما كجزء من المؤهلات العلمية الرسمية أو من خلال إتمام دورة رسمية في هذا المجال بنجاح.
3. بالنسبة لنطاق ومجال المحاصيل: أن يكون مدرب على وقاية النبات، الأسمدة، إدارة الآفات المتكاملة (IPM) إما كجزء من المؤهلات العلمية الرسمية، أو من خلال إتمام دورة رسمية في هذا المجال بنجاح، يجب أن يتم تقديم هذه التدريبات من قبل طرف ثالث متخصص في التدريب على هذه المواضيع، بينما يمكن أن يتم اجراء التدريبات على خصائص المنتج وعمليات المناولة داخلياً.
4. في جميع الأحوال يجب أن يكون لدى المفتشين الداخليين المعرفة العملية بالمنتجات التي يقومون بفحصها.

14.1.2.3. مهارات التواصل

1. يجب أن يمتلك المهارات اللغوية "لغة العمل" في اللغة الأم/ لغة العمل المقابلة، ويجب أن يشمل ذلك المصطلحات المتخصصة المستخدمة محلياً بلغة العمل المعنية والمتداولة.

14.1.2.4. الاستقلال والسرية

1. يجب التحكم في وضمان استقلاليتهم من خلال نظام إدارة الجودة (أي لا يستطيع المفتش الداخلي/ المدقق تقييم عملياته أو المنتج الذي استشير بشأنه أيضاً في العامين الماضيين).
2. يجب على المدققين والمفتشين التقيد الصارم بإجراءات مجموعة المنتَجين/ المنتج والحفاظ على سرية المعلومات والسجلات.

ملاحظة: يجب أن يتم تقييم مؤهلات كل من المفتشين والمدققين الداخليين من قبل مفتش و/أو

مدقق مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو هيئة منح وإصدار الشهادات المعتمد خلال عمليات التفتيش الخارجية.

14.2. الملحق رقم (2): قاعدة التوزيع المرنة المرافقة لنظام إدارة الجودة في مواصفة البال جاب (PAL. G.A.P).

14.2.1. طلب "قاعدة التوزيع المرن في حال الخيار رقم (2)"

1. يجوز لأي مجموعة من المنتجين (الخيار 2 فقط) التقدم بطلب للحصول على هذه القاعدة لمؤسسة المواصفات والمقاييس كمالك للمنظومة أو من خلال أحد مسؤولي هيئات منح وإصدار الشهادات المعتمدين ويجب أن يتم ذلك قبل التدقيق السنوي أثناء عملية التسجيل أو إعادة التسجيل.
2. يتم تحديد إذن استخدام قاعدة التوزيع المرن للخيار رقم (2) على أساس كل حالة على حدة بواسطة مالك منظومة البال جاب (PAL. G.A.P) وذلك بالاعتماد على الوثائق المقدمة إما من قبل المجموعة مباشرة أو من قبل هيئة منح وإصدار الشهادات المعتمدة.
3. الوثائق التي يتم تقديمها من قبل مجموعة المنتجين أو هيئة منح وإصدار الشهادات المعتمدة إلى البال جاب (PAL. G.A.P) بهدف الحصول على قاعدة التوزيع المرنة للخيار رقم (2)، يجب أن تشمل على:

- اسم المجموعة ورقم البال جاب (PGN) الخاص بها.
- وصف للمجموعة: الهيكل التنظيمي للمجموعة، الشخص المسؤول عن المبيعات، عدد أعضاء مجموعة المنتجين، عدد المنتجين الذين يوزعون خارج المجموعة، المنتجات الموزعة خارج المجموعة، وموقع هؤلاء المنتجين.
- كيف ستفي مجموعة المنتجين بالقواعد والشروط الخاصة بالخيار رقم (2) للتوزيع المرن.
- ما هو مبرر التوزيع الخارجي أو الغرض منه أو طبيعته؛ على سبيل المثال يمكن للمنتج أن يوزع خارج المجموعة لأنه يزرع أصناف خاصة، أو يتطلب مرونة في السوق، أو يصدر إلى أسواق مختلفة.
- يجب على المنتجين القيام بإعلام مؤسسة المواصفات والمقاييس أو هيئة منح وإصدار الشهادات كلما تم إجراء تغييرات على سجل المنتج، بما في ذلك عندما يختار أعضاء مجموعة المنتجين التوزيع خارج

المجموعة.

4. يمكن حرمان مجموعة المنتَجين من المشاركة في برنامج الخيار رقم (2) للتوزيع المرن إذا تعرضوا لمشاكل حديثة متعلقة بسلامة الأغذية، أو لديهم سجل سابق من عدم النزاهة، أو لديهم إجراءات تصحيحية لم يتم حلها، أو المعلومات المقدمة غير مكتملة، أو أن التديقيات الأخيرة للجسم المانح للشهادة تظهر أن القواعد الإضافية لم يتم تنفيذها، إلخ.

14.2.2. قواعد وشروط الخيار رقم (2) لقاعدة التوزيع المرن

1. يجب أن تتقدم مجموعات المنتجين الراغبين في السماح بالتوزيع الخارجي إلى مؤسسة المواصفات والمقاييس مباشرة أو من خلال هيئة منح وإصدار الشهادات، يتم منح الاستثناءات على أساس كل حالة على حدة. يجب أن يتضمن طلب الاستثناء كيف ستفي المجموعة بالقواعد والشروط الإضافية المدرجة أدناه ومبرر البيع خارج المجموعة.
2. يحتفظ البال جاب (PAL. G.A.P) بالحق في تعريف وإظهار هذه المجموعات من المنتجين (في قاعدة بيانات البال جاب (PAL. G.A.P) و/أو موقع مؤسسة المواصفات والمقاييس الإلكتروني) والتي تسمح لأعضائها بالتوزيع خارج المجموعة بشكل علني.
3. أي مُنتج عضو في مجموعة من المنتجين يقوم بتوزيع جزء ولو بسيط من إنتاجه خارج مجموعة المنتجين، عليه أن يحصل على موافقة خطية من المجموعة أو كجزء من العقد المبرم بين مجموعة المنتجين و هذا العضو. يجب أن يكون لمجموعة المنتجين المعتمدين أو لعضو مجموعة المنتجين اتفاقية مع بيت التعبئة و التغليف الخارجي أو شركة التعبئة/ البيع حيث يقوم العضو بالتوزيع مباشرة.
4. يجب أن يتم تسجيل جميع كميات المنتجات المسجلة الموزعة خارج مجموعة المنتجين من قبل أي عضو في المجموعة في نظام حساب التوازن الكمي الكلي الجماعي لمجموعة المنتجين، يحتاج أعضاء مجموعة المنتجين إلى الحفاظ على إمكانية التتبع الكامل (مستوى الدفعة/الوجبة/التشغيلة) للمنتج الذي تم تسليمه ولمن تم تسليمه.
5. يمكن تسجيل هذه الكميات في نظام إدارة الجودة أو على مستوى المزرعة، بحيث تكون مجموعة المنتجين مسؤولة عن تطوير إجراء مكتوب لتحقيق التوازن الكمي الشامل لأعضاء مجموعة المنتجين الذين يتم توزيعهم خارج المجموعة مع ضمان فعاليته، عندما يتم الحفاظ على التوازن الكمي الشامل للتوزيع الخارجي على مستوى المزرعة، يجب التحقق من

- ذلك من قبل المدقق الخارجي كلما تم اختيار أعضاء مجموعة المنتجين للتفتيش الخارجي.
6. يجب أن يتضمن أي توزيع للمنتجات المسجلة خارج مجموعة المنتجين على إشارة أو مرجعية لشهادة مجموعة المنتجين المعمول بها، ويجب أن يشير إلى أن هذه المنتجات تنشأ من عملية إنتاج معتمدة تخضع لسيطرة ومسؤولية نظام إدارة الجودة الداخلي لمجموعة المنتجين.
7. يجب أن يتضمن العقد المبرم والمكتوب بين مجموعة المنتجين وأعضائها على إشارة لغوية أو بند يتناول حالات التوزيع خارج المجموعة بحيث يجب أن يشير العقد إلى أن المسؤولية عن المنتج المعتمد في إطار مجموعة المنتجين، والتي لا يتم توزيعها من خلال المجموعة، يجب أن تظل مع المنتج الفردي، حيثما ينص القانون المحلي، قد تشمل الأمثلة على الحوادث التي تتعلق بالمسؤولية، على سبيل المثال: (لا الحصر، عمليات السحب، تجاوز نسبة المتبقيات المسموحة، وقضايا سلامة الأغذية). عندما يتعلق الأمر بحالة اعتماد شهادة البال جاب لعضو المجموعة الفردية، فإنه لا تزال مجموعة المنتجين المعتمدين مسؤولة عن حالة شهادة المنتج.
8. فقط في الحالات التي تكون مطلوبة (أي الإنتاج المتوازي أو الملكية المتوازنة تحدث)، يتم تحديد وتعريف المنتجات المشحونة في عبوات على مستوى المستهلك (سواء على مستوى المزرعة أو بعد مناولة/ تعبئة المنتج) من خلال رقم البال جاب (PGN) لمجموعة المنتجين، مع رقم البال جاب (PGN) للمنتج الفردي العضو في مجموعة، أو كليهما.
9. يجب أن تشير جميع وثائق المعاملات والشحن (مثل الفواتير وسندات الشحن وما إلى ذلك) المتعلقة بتوزيع المنتجات من عملية معتمدة من قبل أعضاء مجموعة المنتجين الأفراد خارج مجموعات المنتجين إلى: رقم البال جاب (PGN) لمجموعة المنتجين، ورقم البال جاب (PGN) للعضو الفردي في المجموعة و حالة اعتماد شهادة البال جاب (PALG.AP) الخاصة بالمنتج (المنتجات).
10. يتم تحديد أعضاء مجموعة المنتجين الذين يوزعون (يبيعون) المنتجات خارج مجموعة المنتجين على أنهم يشاركون في مثل هذا النشاط في سجل/ سجلات عضوية مجموعة المنتجين. يعتبر هذا بمثابة عامل خطر يجب أخذه بعين الاعتبار من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس و/أو جسم منح وإصدار الشهادات فيما يتعلق باختيار أعضاء مجموعة المنتجين لأخذ العينات أثناء عمليات التفتيش/ التدقيق الخارجية.
11. يتعين على عضو مجموعة المنتجين معرفة السوق الذي ستوجه إليه و متطلبات الحدود القصوى الخاصة بمتبقيات المبيدات (MRL) إذا تم بيع منتجهم خارج مجموعة المنتجين. يجب أن توضح سجلات الاتصال من البائع الخارجي ذلك.

كحد أدنى في وقت التدقيق، يجب على المُنتج إظهار محاولة لمعرفة بلد الوجهة قبل بدء موسم الإنتاج/ الزراعة، إذا كان غير معروف لديه، فلا يمكنه بيع المُنتج الذي تم بيعه خارج المجموعة إلا بالامتثال و التوافق المتعارف به في بلد الإنتاج كما هو موضح في طلب مجموعة المنتجين للحصول على الشهادة وعلى النحو المنصوص عليه في برنامج ونظام إدارة الجودة (QMS) لمجموعة المنتجين.

12. يجب أن يكون حائز ومالك الشهادة هو الكيان المسؤول عن طرح الفاكهة/ المُنتجات في السوق و/أو أن يكون قادراً على التعاقد القانوني مع/ وتمثيل أعضاء مجموعة المنتجين/ مواقع الإنتاج.

13. يجوز تطبيق قاعدة التوزيع المرن فقط على المحاصيل التي يتم حصادها سنوياً (موسم حصاد واحد في السنة) و فقط على المحاصيل ذات موسم الحصاد القصير (أقل من 4 أشهر).

14. مجموعة المتقدمين لديها مجموعة محدودة ومحاصيل مماثلة، في حين أن المحاصيل لديها أنشطة إنتاج وحصاد وتداول منتجات مماثلة.

15. يمكن لمجموعة المنتجين التحكم في التوازن الكمي الكلي للمنتجات (التي تم بيعها/ توزيعها من خلال المجموعة و/أو مباشرة من قبل العضو كعمد أو غير معتمد) لجميع أعضائها. يجب الحفاظ على المعلومات المتعلقة بالتوازن الكمي الكلي على مستوى المزارع أو على مستوى المجموعة.

16. يجب على مجموعة المنتجين المتقدمين للاستثناء أن تقدم مبررات جوهرية للسماح بالتوزيع المباشر لمنتجات الأعضاء. مثال: (استخدام أصناف معينة أو عندما تكون الكميات الفعلية للمنتجات المباعة خارج شهادة المجموعة محدودة للغاية).

14.3 الملحق رقم (3) - إعلان عضوية المجموعة

قد يتلقى أعضاء المجموعة المعتمدة تصريحاً من مجموعة المنتجين يثبت أنهم ينتمون إلى المجموعة، شريطة أن يكونوا مدرجين في ملحق الشهادة.

يجب أن يتضمن الإعلان كحد أدنى على المعلومات التالية:

1. اسم مجموعة المنتجين، رقم البال جاب (PGN) لمجموعة المنتجين (العنوان اختياريًا).

2. اسم العضو، رقم البال جاب (PGN) ، مُنتجات العضو، (العنوان اختياريًا).

3. تاريخ انتهاء شهادة المجموعة.

4. إخلاء المسؤولية: "تحدد شهادة البال جاب (PAL. G.A.P) الخاصة بالمجموعة النطاق المعتمد للشهادة، يمكن العثور على القائمة للأعضاء المعتمدين في ملحق شهادة المجموعة، يتم دائماً عرض الحالة الحالية لهذه الشهادة على موقع مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية (<http://www.psi.pna.ps>). كما أنه يجوز للعضو تسويق المنتجات على أنها معتمدة فقط من خلال المجموعة".

5. تاريخ إصدار هذا الإعلان.

6. تفويض من ممثل المجموعة.

* يجوز للمجموعة التي تقدمت بطلب " قاعدة التوزيع المرن للخيار رقم (2) والموافقة عليها " حذف هذه الجملة.

14.4 الملحق رقم (4) – اللائحة التفقدية

جميع نقاط اللائحة التفقدية الزامية كبرى

ملاحظات	غير مطبق	مطابق (نعم - لا)	نقطة التحكم	البند
			التشريعات، الإدارة، الهيكل الإداري	QM 1
			التشريعات	QM 11
			هل هناك وثائق متاحة ، والتي توضح أن مقدم الطلب ينتهي إلى كيان قانوني؟	أ
			هل تم منح الكيان القانوني الحق القانوني للقيام بالإنتاج الزراعي و/أو التجارة، ويكون قادراً على التعاقد القانوني مع أعضاء المنتجين/ مواقع الإنتاج وتمثيلهم؟	ب
			هل دخل الكيان القانوني في علاقة تعاقدية مع بال جاب من خلال توقيع بال جاب . اتفاقية المرخص له من الباطن والشهادة "في أحدث إصدار (متوفر على موقع بال جاب (مع بال جاب، وافق بال جاب؟ أو هل اعترف الكيان القانوني صراحةً باستلام وإدراج " بال جاب اتفاقية المرخص له من الباطن والشهادة "بتوقيع عقد الخدمة / الاتفاقية مع البنك المركزي؟ هل قام البنك المركزي بتسليم نسخة من بال جاب اتفاقية المرخص له من الباطن والشهادة لنظام إدارة الجودة؟	ج
			هل يوجد لدى الكيان القانوني أكثر من نظام إدارة جودة لكل محصول ولكل دولة؟	د

			المنتجون ومواقع الانتاج	QM 12
			متطلبات للأعضاء المنتجين في مجموعات المنتجين (N / A) لعملية الخيار 1 متعددة المواقع).	1
			هل هناك عقود مكتوبة موقعة بين كل منتج والكيان القانوني (للمجموعة)؟	1
			هل الاتفاقية تحتوي التالي؟	•
			اسم مجموعة المنتجين والتعريف القانوني؟	•
			اسم و / أو التعريف القانوني للمنتج؟	•
			عنوان الاتصال للمنتج	•
			تفاصيل مواقع الإنتاج الفردية، بما في ذلك المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة (قد يشير العقد إلى السجل الداخلي لمجموعة المنتجين للحصول على هذه المعلومات)؟	•
			تفاصيل المنطقة (المحاصيل) أو الحمولة (الثروة الحيوانية وتربية الأحياء المائية) (قد يشير العقد إلى السجل الداخلي لمجموعة المنتجين للحصول على هذه المعلومات)؟	•
			التزام المنتج بالامتثال لمتطلبات بال جاب بشكل اساسي؟	•
			موافقة المنتج على الامتثال لإجراءات وسياسات المجموعة الموثقة، وحيثما يتم تقديم المشورة الفنية؟	•
			العقوبات التي يمكن تطبيقها في حالة لم يتم تلبية متطلبات بال جاب وأي متطلبات داخلية	•
			هل أعضاء مجموعة المنتجين المسجلين مسؤولين قانونياً عن مواقع الإنتاج الخاصة بهم؟	2
			هل يخالف المنتجون تسويق أي منتجات باسمهم بالرجوع إلى شهادة المجموعة؟ هل يتم بيع جميع المنتجات دون الرجوع إلى الشهادة المسجلة في نظام توازن الكتلة الجماعي؟ غير متوفر للحالات الاستثنائية حيث تم تنفيذ قاعدة التوزيع المرنة وفقاً لللائحة العامة.	3
			متطلبات مواقع الإنتاج في المواقع المتعددة (تنطبق على عضو المجموعة الذي يعمل في مواقع متعددة وعلى الخيار 1 متعدد المواقع مع نظام إدارة الجودة).	2
			هل جميع مواقع الإنتاج مملوكة أو مستأجرة وتحت السيطرة المباشرة للكيان القانوني؟	1
			بالنسبة لمواقع الإنتاج غير المملوكة للكيان القانوني، هل هناك وثيقة تشملها إشارة واضحة إلى أن مالك الموقع لا يتحمل أي مسؤولية أو مدخلات أو قدرة على اتخاذ القرار فيما يتعلق بإنتاج الإنتاج على الموقع المستأجر؟	2
			هل هناك عقود مكتوبة سارية بين كل مالك موقع الإنتاج والكيان القانوني؟	3
			هل تتضمن العقود العناصر التالية:	•
			صاحب الشهادة / اسم عضو المنتج و التعريف القانوني؟	•

			بالإضافة إلى ذلك، هل يحتوي السجل على المعلومات التالية لكل موقع: علاقة الكيان القانوني بموقع الإنتاج (الملكية، المستأجرة، إلخ)؟ بدلاً من حالة المنتج، هل يتم إدراج حالة موقع الإنتاج في السجل الداخلي؟	• •	
			الإدارة والتنظيم		QM 2
			هل نظام إدارة الجودة قوي بما فيه الكفاية ويضمن امتثال أعضاء المنتجين المسجلين أو مواقع الإنتاج بطريقة موحدة مع بال جاب من حيث المتطلبات القياسية؟	أ	
			البناء		QM 2 1
			هل يتيح الهيكل التنفيذ المناسب لنظام إدارة الجودة عبر جميع أعضاء المنتجين المسجلين ومواقع الإنتاج؟	أ	
			هل يمتلك مقدم الطلب هيكلاً إدارياً وموارد كافية لضمان فعالية المنتجين المسجلين ومواقع الإنتاج التي تلي متطلبات بال جاب؟	• •	ب
			هل الهيكل التنظيمي للمجموعة موثق ويشمل الأفراد المسؤولين عن: إدارة نظام إدارة الجودة؟ عمليات التفتيش الداخلي لكل عضو منتج و/أو مواقع إنتاج سنوياً (أي مفتش داخلي)؟ المراجعة الداخلية لنظام إدارة الجودة والتحقق من عمليات التفتيش الداخلية (أي مدقق داخلي)؟ هل هناك شخص واحد على الأقل في هيكل نظام إدارة الجودة (مثل المدقق الداخلي) مسؤول وقادر على تدريب المفتشين والمنتجين الداخليين؟ المشورة الفنية للمجموعة؟	• •	
			هل تمنح الإدارة المدققين الداخليين والمفتشين السلطة الكافية لاتخاذ قرارات مستقلة ومبررة تقنياً أثناء الضوابط الداخلية؟		ج
			الكفاءة وتدريب الموظفين		QM 2 2
			هل متطلبات الكفاءة والتدريب والمؤهلات للموظفين الرئيسيين (ولكن أيضاً أي موظفين آخرين محددين) محددة وموثقة؟ هل تنطبق هذه المتطلبات أيضاً على الاستشاريين الخارجيين؟		أ
			هل تضمن الإدارة أن جميع الموظفين المسؤولين عن الامتثال لـ بال جاب يتم تدريبهم بشكل كافٍ من أجل تلبية متطلبات الكفاءة المحددة؟	• •	ب
			هل يتم فحص كفاءة المدقق الداخلي (كما هو موضح في اللائحة العامة) من قبل الإدارة؟	•	
			هل يتم فحص كفاءة المفتش الداخلي (كما هو محدد في اللائحة العامة) من قبل المدقق الداخلي؟ في حال لم يمتلك المدقق الداخلي المعرفة اللازمة في السلامة الغذائية وبال جاب أو في حال يمتلك الخبرة في نظام إدارة الجودة فقط ، هل يوجد شخص آخر لديه هذه المؤهلات	•	

			(والمحددة في نظام إدارة الجودة) جزءاً من "فريق التدقيق" لإجراء موافقة المنتجين/ مواقع الإنتاج؟ هل يفي المستشارون الفنيون لأعضاء/ شركات مجموعة المنتجين بالمتطلبات الموضحة منهم المعمول بها، اعتماداً على نطاق الشهادة؟		
			يتم الاحتفاظ بسجلات المؤهلات والتدريب لجميع الموظفين الرئيسيين (المديرين والمدققين والمفتشين وما إلى ذلك) المشاركين في الامتثال لبال جاب ومتطلبات إثبات الكفاءة؟	ج	
			هل يخضع المدقق الداخلي (المراجعون) والمفتش (المفتشون)، إذا كانوا أكثر من واحد، للتدريب والتقييم لضمان الاتساق في نهجهم وتفسيرهم للمعيار (على سبيل المثال من خلال عمليات التدقيق/ التفتيش الموثقة الموثقة)؟	د	
			هل يوجد نظام لإثبات أن الموظفين الرئيسيين على علم ووعي بقضايا التطوير والتغييرات التشريعية ذات الصلة بالامتثال لبال جاب أساسي؟ هل هناك دليل على دورات تدريبية استرشادية ومرتبطة سنوية للموظفين الرئيسيين كما هو محدد أعلاه؟ إن أمكن، هل يتوافق مع اللوائح القانونية؟	هـ	
			ضبط الوثائق	QM 3	
			هل جميع الوثائق ذات الصلة بتشغيل نظام إدارة الجودة لبال جاب تسيطر بشكل كاف؟	أ	
			هل تشمل الوثائق، على سبيل المثال لا الحصر:		
			دليل الجودة؟		
			اجراءات التشغيل الخاصة ببال جاب.		
			تعليمات العمل.		
			النماذج.		
			المعايير الخارجية ذات الصلة، على سبيل المثال بال جاب الحالي. الوثائق المعيارية؟		
			هل السياسات والإجراءات مفصلة بما فيه الكفاية لإثبات الامتثال لمتطلبات معيار بال جاب	ب	
			هل السياسات والإجراءات متاحة للموظفين المعنيين وأعضاء مجموعة المنتجين المسجلين؟	ج	
			هل تتم مراجعة محتوى دليل الجودة بشكل دوري للتأكد من استمراره في تلبية متطلبات بال جاب القياسية ومتطلبات مقدم الطلب؟	د	
			هل التعديلات ذات الصلة ببال جاب إرشادات قياسية أو منشورة تدخل حيز التنفيذ في دليل الجودة خلال الفترة الزمنية التي تحددها بال جاب؟	هـ	
			متطلبات ضبط الوثائق	QM 3 1	
			هل هناك إجراء مكتوب يحدد ضبط الوثائق والمستندات؟	أ	
			هل تتم مراجعة جميع الوثائق والموافقة عليها من قبل الموظفين المخولين قبل الإصدار والتوزيع؟	ب	

ح	هل يتم تحديد كافة المستندات الخاضعة للرقابة برقم الإصدار وتاريخ الإصدار وتاريخ المراجعة والمرحلة بشكل مناسب؟		
ج	هل تتم مراجعة أي تغييرات في هذه الوثائق والموافقة عليها من قبل الموظفين المخولين قبل توزيعها؟		
هـ	حيثما أمكن، هل تفسر سبب وطبيعة التغييرات المقدمة؟		
و	هل تتوفر نسخة من جميع الوثائق ذات الصلة في أي مكان يتم فيه التحكم في نظام إدارة الجودة؟		
ز	هل يوجد نظام لضمان مراجعة الوثائق وأنه بعد إصدار الوثائق الجديدة، يتم إلغاء المستندات القديمة بشكل فعال؟		
QM 3 2	السجلات		
أ	هل يحتفظ مقدم الطلب (المجموعة أو عملية الخيار 1 متعددة المواقع) بسجلات لإثبات السيطرة الفعالة على بال جاب متطلبات نظام ادارة الجوده والامتثال لمتطلبات بال جاب ؟		
ب	هل يتم الاحتفاظ بالسجلات لمدة لا تقل عن سنتين؟		
ج	هل جميع السجلات أصلية ومقروءة ومخزنة ومحفوظة في ظروف مناسبة ويمكن الوصول إليها للفحص كما هو مطلوب؟		
د	السجلات التي يتم الاحتفاظ بها عبر الإنترنت أو إلكترونياً: إذا كان التوقيع مطلوباً في السجلات الإلكترونية، فهل تتوفر كلمة مرور أو توقيع إلكتروني يضمن المرجع وتفويض الشخص الموقع؟ إذا كانت هناك حاجة لتوقيع مكتوب للشخص المسؤول، فهل هذا موجود؟ هل تتوفر السجلات الإلكترونية أثناء عمليات التفتيش وهل النسخ الاحتياطية متوفرة في جميع الأوقات؟		
QM 4	التعامل مع الشكاوى		
أ	هل لدى مقدم الطلب (مجموعة أو عملية الخيار 1 متعددة المواقع) نظام لإدارة شكاوى العملاء بشكل فعال؟ هل الجزء ذو الصلة من نظام الشكاوى متاح لأعضاء المنتجين؟		
ب	هل هناك إجراء موثق يصف كيفية تلقي الشكاوى وتسجيلها وتحديدها والتحقق فيها ومتابعتها ومراجعتها؟		
ج	هل الإجراء متاح للعملاء كما هو مطلوب؟		
د	هل يغطي الإجراء كلا من الشكاوى لمقدم الطلب و المنتجين أو المواقع الفردية؟		
QM 5	تدقيق نظام إدارة الجودة الداخلية		
أ	هل يتم مراجعة نظام إدارة الجودة لنظام بال جاب سنوياً على الأقل؟		
ب	هل يمثل المدققون الداخليون لمتطلبات بال جاب المحددة ؟		
ج	هل المدققون الداخليون مستقلون عن المنطقة التي يتم تدقيقها؟		
1	هل الشخص المسؤول عن الإدارة المستمرة لنظام إدارة الجودة اليومية لا يُسمح له بإجراء عمليات المراجعة الداخلية لنظام إدارة الجودة؟		

			ومع ذلك، يُسمح لنفس الشخص في البداية بتطوير نظام إدارة الجودة ثم إجراء التدقيق السنوي المطلوب لنظام إدارة الجودة.		
			هل سجلات المراجعة الداخلية ونتائج المراجعة ومتابعة الإجراءات التصحيحية الناتجة عن المراجعة محفوظة ومتاحة؟	د	
			هل قائمة مراجعة نظام إدارة الجودة مع الملاحظات لكل نقطة تحكم لنظام إدارة الجودة متاحة في الموقع لمراجعتها من قبل مدقق الحسابات المركزية أثناء المراجعة الخارجية؟	هـ	
			هل أكملت الإدارة المركزية (مجموعة المنتجين أو الشركة متعددة المواقع) "إعلان سياسة سلامة الغذاء" ووقعت عليه؟ هل "إعلان سياسة سلامة الغذاء" الموقع على القائمة المرجعية لنظام إدارة الجودة؟ في حالة عدم توقيع "إعلان سياسة سلامة الأغذية" على مستوى نظام إدارة الجودة، فهل أكمل كل عضو منتج ووقع "إعلان سياسة سلامة الأغذية" وهل يتم إرفاقه بقوائم المراجعة الداخلية؟ يعد استكمال وتوقيع "إعلان سياسة سلامة الغذاء" التزاماً يتم تجديده سنوياً لكل دورة اعتماد جديدة.	و	
			حيث لا يتم إجراء المراجعة الداخلية في يوم واحد ولكن بشكل مستمر على مدى فترة 12 شهراً، هل هناك جدول زمني محدد مسبقاً؟	ح	
			تفتيش المنتجين الداخليين ومواقع الإنتاج	QM 6	
			هل يتم إجراء عمليات التفتيش في كل منتج مسجل (ومواقع الإنتاج المقابلة) أو موقع الإنتاج مرة واحدة على الأقل سنوياً مقابل جميع نقاط المراقبة ومعايير الامتثال ذات الصلة لبال جاب؟	أ	
			هل يتبع توقيت عمليات التفتيش الداخلية القواعد المحددة بشكل عام والقواعد الخاصة بالنطاق؟	ب	
			هل يمثل مفتشون الداخليون للمتطلبات المنصوص عليها في اللائحة العامة الجزء الثاني؟	ج	
			هل المفتشون الداخليون مستقلون عن المنطقة التي يجري تفتيشها ولا يقومون بتفتيش معلمهم اليومي؟	د	
			هل يتم دائماً فحص الأعضاء الجدد في المجموعة ومواقع الإنتاج الجديدة في الخيار 1 متعدد المواقع داخلياً والموافقة عليها قبل دخولهم في سجل بال جاب الداخلي؟	هـ	
			هل يتم الاحتفاظ بتقارير وملاحظات التفتيش الأصلية وهل هي متاحة للتفتيش؟	و	
			هل يحتوي تقرير التفتيش على المعلومات التالية:	ز	
			تحديد هوية المنتج والمنتجين المسجلين؟	•	
			توقيع المنتج المسجل أو موقع الإنتاج المسؤول؟	•	
			تاريخ التفتيش؟	•	
			اسم المفتش؟	•	

			المنتجات المسجلة؟	•	
			نتيجة التقييم لكل نقطة تحكم؟	•	
			هل تتضمن قائمة التحقق تفاصيل عما تم التحقق منه في قسم التعليقات لـ	•	
			1. نقاط التحكم في المستلزمات الأساسية المتوافقة.	•	
			2. نقاط التحكم في المستلزمات الأساسية والمفردة والتي ثبت أنها غير متوافقة.	•	
			3. نقاط التحكم الرئيسية والفرعية والتي تعتبر غير قابلة للتطبيق (ما لم يتم إصدار قائمة مرجعية من بال جاب التي تحدد مسبقاً نقاط التحكم ومعايير الامتثال التي يجب التعليق عليها)؟	•	
			وهذا مطلوب لتمكين مراجعة مسار المراجعة بعد الحدث تفاصيل أي حالات عدم امتثال محددة وفترة زمنية لاتخاذ إجراء تصحيحي؟		
			نتيجة الفحص مع حساب مستوى الامتثال؟		
			مدة التفتيش؟		
			اسم المدقق الداخلي الذي وافق على قائمة المراجعة؟		
			هل يتخذ المدقق الداخلي (أو فريق المراجعة) القرار فيما إذا كان المنتج أو الموقع متوافقاً مع متطلبات بال جاب، استناداً إلى تقارير التفتيش المقدمة من المفتش الداخلي؟		ح
			في حالة وجود مدقق داخلي واحد فقط يقوم أيضاً بإجراء عمليات التفتيش الداخلية، فهل يوافق شخص آخر، مثل ممثل الإدارة المحدد في نظام إدارة الجودة، على عمليات التفتيش الداخلية؟		ط
			أين تتم عمليات التفتيش الداخلية بشكل مستمر على مدى 12 شهراً، هل هناك جدول زمني محدد سلفاً؟ (غير مطبق للتدقيق الخارجي الأولي).		ي
			عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية والعقوبات		QM 7
			هل هناك إجراء للتعامل مع حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية التي قد تنتج عن عمليات التدقيق و/أو عمليات التفتيش الداخلية أو الخارجية، أو شكاوى العملاء أو إخفاق نظام إدارة الجودة؟		أ
			هل هناك إجراءات موثقة لتحديد وتقييم حالات عدم المطابقة لنظام إدارة الجودة الخاص بالمجموعة/ الخيار 1، التشغيل المتعدد المواقع أو لأعضاء المنتجين/ مواقع الإنتاج؟		ب
			هل تم تقييم الإجراءات التصحيحية التالية لعدم المطابقة وتحديد مقياس زمني للعمل؟		ج
			هل تم تحديد مسؤوليات تنفيذ الإجراءات التصحيحية وحلها؟		د
			هل يدير نظام إدارة الجودة نظاماً للعقوبات وعدم المطابقة مع منتجها أو مواقع الإنتاج التي تستوفي المتطلبات المحددة في بال جاب؟		هـ

			هل لدى مقدم الطلب أليات لإخطار بال جاب على الفور لتعليق أو إلغاء المنتجين المسجلين أو مواقع الإنتاج؟	و
			هل يتم الاحتفاظ بسجلات لجميع العقوبات بما في ذلك أدلة على الإجراءات التصحيحية اللاحقة وعمليات صنع القرار؟	ز
			التتبع	QM 8
			هل هناك إجراء موثق لتحديد المنتجات المسجلة ولتتمكن تتبع جميع المنتجات، سواء المطابقة أو غير المطابقة لمواقع الإنتاج المطبقة؟ هل تم إجراء توازن شامل، على الأقل سنوياً، لكل منتج، لإثبات المطابقة داخل الكيان القانوني؟	أ
			هل هناك الية من أجل الفصل بين منتجات تلي متطلبات بال جاب قياسية وتسويقية مع غير بال جاب؟ يمكن القيام بذلك عن طريق تحديد الهوية المادية أو إجراءات التعامل مع المنتج، بما في ذلك السجلات ذات الصلة.	ب
			هل توجد أنظمة وإجراءات فعالة لإلغاء أي خطر لسوء وضع العلامات على المنتجات المعتمدة من بال جاب وغير المعتمدة من بال جاب؟ يجب وضع رقم البال جاب على منتجات بال جاب	ج
			في حالة الإنتاج الموازي/ الملكية الموازية، هل يضمن نظام إدارة الجودة أن جميع المنتجات النهائية الجاهزة للبيع (سواء من مستوى المزرعة أو بعد مناولة المنتج)، الناشئة عن عملية إنتاج معتمدة، يتم تحديدها بشكل صحيح مع رقم البال جاب؟ في حالة الخيار 2، يمكن أن يكون رقم البال جاب للمجموعة للمجموعة أو لعضو المجموعة الذي أنتج المنتج أو كليهما. في حالة حزم أعضاء المجموعة ومنتج التسمية، قد تطلب مجموعة المنتجين من هؤلاء الأعضاء تضمين رقم البال جاب للمجموعة، مع أو بدون رقم البال جاب للمنتج العضو. في حالة الخيار 1 متعدد المواقع، هل هو رقم البال جاب للمنتج الفردي؟ هل يتم استخدام رقم البال جاب على أصغر وحدة معبأة بشكل فردي، بغض النظر عما إذا كانت عبوة نهائية للمستهلك أم لا؟ ألا يتم استخدام رقم البال جاب لتسمية المنتجات غير المعتمدة؟ غير متاح فقط عندما يكون هناك اتفاق كتابي متاح بين مقدم الطلب وعميله بعدم استخدام رقم البال جاب في المنتج الجاهز للبيع. يمكن أن يكون هذا أيضاً مواصفات الملصق الخاصة بالعميل حيث لا يتم تضمين رقم البال جاب.	د
			هل هناك فحص نهائي موثق لضمان إرسال المنتج الصحيح للمنتجات المعتمدة وغير المعتمدة؟	هـ
			هل تشمل جميع وثائق المعاملات (فواتير المبيعات، والمبيعات الأخرى ذات الصلة، ووثائق الإرسال، وما إلى ذلك) المتعلقة	و

			بمبيعات المنتج المعتمد على ركب البال جاب لحامل الشهادة وإشارة إلى حالة بال جاب المعتمدة؟ هذا ليس إلزامياً في الوثائق الداخلية. التعريف بوجوده كافٍ بيان الحالة المعتمدة إلزامي بغض النظر عما إذا تم بيع المنتج المعتمد كمصدر معتمد أم لا. لا يمكن التحقق من ذلك أثناء المراجعة الأولية (الأولى على الإطلاق) لأن مجموعة المنتجين/ الشركة لم يتم اعتمادها بعد ولا يمكنها الإشارة إلى بال جاب حالة مصدق عليها قبل أول قرار تصديق إيجابي.		
			هل تم وضع الإجراءات وتوثيقها والاحتفاظ بها بشكل مناسب وفقاً لحجم العملية، لتحديد المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة الواردة من أعضاء المجموعة أو مواقع المنتج 1 متعدد المواقع أو المشتراة من مصادر مختلفة (أي منتجين أو تجار آخرين) هل تشمل السجلات: • وصف المنتج؟ • حالة شهادة بال جاب؟ • كميات المنتج (المنتجات) الواردة / المشتراة؟ • تفاصيل المورد؟ • نسخة من شهادة بال جاب، حيثما ينطبق ذلك؟ • بيانات / ارقام التتبع المتعلقة بالمنتجات الواردة / المشتراة؟ • أوامر الشراء/ الفواتير التي تتلقاها الشركة؟ • قائمة الموردين المعتمدين؟	ز	
			هل يتم تسجيل تفاصيل مبيعات المنتجات المعتمدة وغير المعتمدة، مع إيلاء اهتمام خاص للكميات المسلمة/ المبيعة على أنها معتمدة والأوصاف المقدمة لها؟	ح	
			هل يتم تسجيل الكميات (بما في ذلك المعلومات المتعلقة بأحجام أو وزن) المنتجات الواردة والصادرة وغير المخزنة المعتمدة وغير المعتمدة والاحتفاظ بالمخلص لتسهيل عملية التحقق من التوازن الشامل؟ هل توضح المستندات التوازن بين المدخلات المعتمدة وغير المعتمدة والمخرجات؟ هل يتم التحقق من توازن الكتلة بشكل محدد ومناسب لنطاق العملية (يتم ذلك مرة على الأقل سنوياً لكل منتج)؟ هل تم تحديد المستندات التي توضح توازن الكتلة بوضوح؟	ط	
			هل تعمل الوحدات المدرجة في نطاق شهادة نظام إدارة الجودة على إجراءات تمكن المنتجات المسجلة من التعرف عليها وتعقبها من الاستلام، من خلال المناولة والتخزين والإرسال؟	ي	
			هل يتم حساب نسب التحويل وهي متاحة لكل عملية معالجة ذات صلة؟ هل يتم تسجيل جميع كميات نفايات المنتج الناتجة؟	ق	
			هل يتم تدقيق هذا القسم داخلياً وخارجياً؟	ل	
			سحب المنتج المعتمد	QM 9	

			هل هناك إجراءات موثقة للإدارة الفعالة لسحب المنتجات المسجلة؟	أ
			هل تحدد الإجراءات أنواع الأحداث التي قد تؤدي إلى السحب، والأشخاص المسؤولين عن اتخاذ قرارات بشأن السحب المحتمل للمنتجات، ووصف آلية إخطار العملاء وبال جاب هيئة التصديق المعتمدة وطرق التوفيق بين الأوراق المالية؟	ب
			هل يمكن إجراء العملية في أي وقت؟	ج
			هل يتم اختبار الإجراء بطريقة مناسبة على الأقل سنوياً لضمان فعاليته؟ هل يتم الاحتفاظ بسجلات الاختبار؟	د
			التعاقد من الباطن	QM 10
			هل هناك إجراءات لضمان تنفيذ أي خدمات من الباطن لأطراف ثالثة وفقاً لمتطلبات معيار بال جاب؟	أ
			هل يتم الاحتفاظ بالسجلات لإثبات أن كفاءة أي مقاول من الباطن يتم تقييمها وتفي بمتطلبات المعيار؟	ب
			هل يعمل المتعاقدون من الباطن وفقاً لنظام إدارة الجودة والإجراءات ذات الصلة وهل يتم تحديد ذلك في اتفاقيات أو عقود مستوى الخدمة؟	ج
			تسجيل المنتجين الإضافيين في الشهادة	QM 11
			في حالة إضافة منتجين/ مواقع إنتاج جديدة إلى قائمة المنتجين/ مواقع الإنتاج المعتمدة، فهل يتم استيفاء إجراءات الموافقة الداخلية وفقاً للائحة العامة الجزء الثاني؟	أ
			هل قامت المجموعة على الفور بتحديث اتفاقية التنوع البيولوجي بشأن أي إضافة أو سحب للمنتجين أو مواقع الإنتاج إلى/ من قائمة المنتجين المعتمدين؟	ب
			استخدام الشعار	QM 12
			هل تستخدم المجموعة/ الشركة كلمة بال جاب أو العلامة التجارية أو الشعار أو رقم البال جاب على المنتج وفقاً للوائح العامة و" بال جاب اتفاقية المرخص له من الباطن والشهادة"؟ بال جاب كلمة أو علامة تجارية أو شعار لا يتم وضعه أبداً على المنتج النهائي أو على عبوة المستهلك أو في نقطة البيع؟	أ
			هل كلمة شعار، العلامة التجارية ل بال جاب استخدمت في التدقيق الأولي؟	ب

14.5 ملحق رقم (5) – لائحة التفقد من تحقيق متطلبات ومسؤوليات المدقق والمفتش الداخلي

جميع نقاط لائحة التفقد إلزامية كبرى

ملاحظات	غير مطبق	مطابق (نعم - لا)	نقطة التحكم	البند
			المدقق الداخلي والمؤهلات والمؤهلات والمسؤوليات	QMA
			المهام الرئيسية	1
			المفتشون	QMA 11
			هل يقوم المفتشون بتفتيش المزارع (مواقع الإنتاج داخل مواقع متعددة أو تلك الموجودة في أعضاء مجموعة المنتجين) لتقييم المطابقة لمتطلبات الشهادة؟	أ
			هل المفتشون الداخليون لا يؤدون مهام المدققين؟	ب
			هل ينتج المفتشون الداخليون تقارير دقيقة وفي الوقت المناسب عن عمليات التفتيش هذه؟	ج
			المدققون	QMA 12
			هل يقوم المدققون الداخليون بتدقيق نظام إدارة الجودة لمجموعة المنتجين أو المواقع المتعددة لتقييم المطابقة لمتطلبات الشهادة؟	أ
			هل يوافق المدققون الداخليون على أعضاء المنتجين للمجموعة أو مواقع الإنتاج للمواقع المتعددة بناءً على تقارير التفتيش للمفتشين الداخليين؟ هل المراجعون الداخليون لا يوافقون على تقارير التفتيش التي يقومون بها بأنفسهم؟	ب
			هل ينتج المدققون الداخليون تقارير دقيقة وفي الوقت المناسب حول هذه المراجعات؟	ج
			متطلبات التأهيل	2
			المؤهلات الرسمية	QMA 21
			هل يمتلك المفتشون الداخليون على الأقل دبلوم في تخصص متعلق بنطاق الشهادة (المحاصيل و/أو الثروة الحيوانية و/أو تربية الأحياء المائية) ؛ أو مؤهل ثانوي زراعي مع سنتين من الخبرة في المجال الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل؛ أو أي مؤهل ثانوي آخر مع 3 سنوات من الخبرة الخاصة بقطاع معين (مثل إدارة المزرعة، في	1

			المنتجات ذات الصلة، المستشار التجاري في المنتج ذي الصلة، الخبرة الميدانية ذات الصلة بمنتجات محددة) والمشاركة في الفرص التعليمية ذات الصلة بنطاقهم الشهادة؟		
			هل يمتلك المدققون الداخليون دبلوم في تخصص متعلق بنطاق الشهادة (المحاصيل و/أو الثروة الحيوانية و/أو تربية الأحياء المائية)؛ أو مؤهل ثانوي زراعي مع سنتين من الخبرة في المجال الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل؛ أو أي مؤهلات ثانوية أخرى مع عامين من الخبرة في أنظمة إدارة الجودة و 3 سنوات من الخبرة في النطاق الفرعي ذي الصلة بعد التأهيل؟	2	
			المهارات والمؤهلات الفنية		QMA 22
			تدريب المفتشين		1
			هل يحدث يذهب المفتشين الداخليين الى:		
			دورة فحص عملي لمدة يوم واحد تحدد المبادئ الأساسية للتفتيش	أ	
			ل تراقب عمليات التفتيش الداخلية من قبل مفتش مؤهل بالفعل، إما بال جاب أو غيره، وفحص الناجح من قبل المدقق الداخلي، أو مفتش داخلي مؤهل أو من قبل مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية؟	ب	
			تدريب المدققين		2
			هل تتوفر أدلة فيما يتعلق بالمعرفة العملية للمراجع الداخلي لنظم إدارة الجودة؟	أ	
			هل أكمل المدقق الداخلي دورة تدريبية للمراجعة الداخلية تتعلق بنظام إدارة الجودة (الحد الأدنى للمدة 16 ساعة)؟	ب	
			هل يمثل المفتشون والمدققون الداخليون للمتطلبات التالية فيما يتعلق بسلامة الأغذية و بال جاب:		3
			التدريب على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة إما كجزء من المؤهلات الرسمية أو من خلال إكمال دورة رسمية بنجاح بناءً على مبادئ الدستور الغذائي أو التدريب في ISO 22000؟	أ	
			التدريب على نظافة الأغذية إما كجزء من المؤهلات الرسمية أو من خلال إكمال دورة رسمية بنجاح؟	ب	

			بالنسبة لنطاق المحاصيل: تدريب على وقاية النبات، والأسمدة، والتدريب على إدارة مكافحة المتكاملة إما كجزء من المؤهلات الرسمية، أو من خلال إكمال دورة رسمية بنجاح؟ يجب تقديم هذه التدريبات من قبل أطراف ثالثة متخصصة في التدريبات على هذه المواضيع. يمكن أن تكون التدريبات على خصائص المنتج وعمليات المناولة داخلية.	ج	
			بالنسبة لنطاقات الثروة الحيوانية وتربية الأحياء المائية: الطب البيطري الأساسي والتدريب عليها بما في ذلك الصحة الحيوانية؟	د	
			هل يمتلك المفتشون الداخليون، في جميع الحالات، معرفة عملية بالمنتجات التي يقومون بفحصها؟	هـ	
			مهارات التواصل		QMA 23
			هل يمتلك المفتشون والمدققون مهارات "لغة العمل" في اللغة الأم/ لغة العمل المقابلة؟ هل يشمل المصطلحات المتخصصة المستخدمة محلياً في لغة العمل هذه؟	أ	
			هل تم توضيح الاستثناءات لهذه القاعدة مسبقاً مع الأمانة العامة ل بال جاب؟	ب	
			الاستقلال والسرية		QMA 24
			هل المدققون والمفتشون لا يراجعون عملهم؟ هل يتم التحكم في استقلالهم وضمائنه من قبل نظام إدارة الجودة (أي أن المفتش الداخلي/ المراجع الداخلي لا يمكنه تقييم عملياته أو المنتج الذي استشاره أيضاً في العامين الماضيين)؟	أ	
			هل يراقب المدققون والمفتشون بدقة إجراءات مجموعة المنتج/ الشركة للحفاظ على سرية المعلومات والسجلات؟	ب	

14.6 ملحق رقم (6) - معالجة المنتج

المستوى	معايير التوافق	نقاط التحكم	البند
			F.V 5
			أنشطة النظافة في موسم الحصاد وما بعد الحصاد (معالجة المنتج)
			ينطبق هذا القسم فقط على معالجة المنتجات المركزية في الخيار الأول والثاني مع نظام إدارة الجودة
			FV 5.1
			مبادئ النظافة (راجع "الملحق الخاص ب بال جاب المبادئ التوجيهية: المخاطر الميكروبيولوجية أثناء النمو والحصاد")
الزامية كبرى	يوجد تقييم موثق لمخاطر النظافة يشمل الملوثات الفيزيائية والكيميائية (بما في ذلك مسببات الحساسية) والملوثات الميكروبيولوجية، وانسكاب سوائل الجسم (مثل القيء والزيف)، والأمراض المعدية المنقولة عن طريق الإنسان، والمخصصة للمنتجات والعمليات. ويجب أن يشمل جميع أنشطة مناولة المنتجات والحصاد التي يقوم بها المنتج، وكذلك الأفراد، والأمتعة الشخصية، والمعدات، والملابس، ومواد التعبئة والتغليف، والنقل، والمركبات، وتخزين المنتجات (أيضاً التخزين قصير المدى في المزرعة). يجب أن يكون تقييم مخاطر النظافة مصمماً لأنشطة المزرعة والمحاصيل والمستوى الفني للأعمال ويتم مراجعته في كل مرة تتغير فيها المخاطر مرة سنوياً على الأقل.	هل تم إجراء تقييم لمخاطر النظافة في عمليات الحصاد، وعمليات النقل قبل وبعد المزرعة، وأنشطة ما بعد الحصاد بما في ذلك مناولة المنتجات؟	FV 5.1.1
الزامية كبرى	بناءً على تقييم المخاطر، هناك إجراءات النظافة موثقة لعمليات الحصاد وما بعد الحصاد. يجب أن تتضمن الإجراءات تقييم ما إذا كان العمال مؤهلين للعودة إلى العمل بعد المرض. ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/التبريد.	هل توجد إجراءات صحية موثقة وتعليمات لعمليات الحصاد وما بعد الحصاد بما في ذلك مناولة المنتجات (أيضاً عندما تحدث مباشرة في الميدان أو البستان أو الدفيئة) المصممة لمنع تلوث المحاصيل ومناطق إنتاج المحاصيل وأسطح التلامس الغذائي والمنتج المقطوع؟؟؟	FV 5.1.2
الزامية كبرى	يجب أن يقوم بالعمليّة مدير المزرعة أو أي شخص مختص آخر مسؤولاً عن تنفيذ إجراءات النظافة من قبل جميع العمال والزائرين. عندما يقرر تقييم المخاطر يجب استخدام ملابس معينة (مثل البشكير، المرايل، الأكمام، القفازات، الأحذية). ويجب تنظيفها عندما تصبح متسخة حتى لا تصبح عرضة للتلوث، ويجب الحفاظ عليها وتخزينها بشكل فعال.	هل يتم تنفيذ إجراءات النظافة وتعليمات أنشطة الحصاد وما بعد الحصاد، بما في ذلك مناولة المنتجات؟	FV 5.1.3

	ويجب أن تشير الأدلة المرئية إلى عدم حدوث انتهاكات لتعليمات وإجراءات النظافة. طبق على الحصاد والتعامل في الميدان والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد		
الزاميه كبرى	يجب أن يكون هناك دليل على أن العمال تلقوا توجيهاً محدداً وتدريباً سنوياً بشأن إجراءات النظافة لأنشطة الحصاد ومعالجة المنتجات، يجب تدريب العمال باستخدام تعليمات مكتوبة (بلغات مناسبة) و/أو تعليمات مصورة للوقاية المادية مثل: (الحجارة والحشرات والسكاكين ومخلفات الفاكهة والساعات والهواتف المحمولة، وما إلى ذلك)، والتلوث الميكروبيولوجي والكيميائي للمنتج أثناء الحصاد. يجب توفير سجلات التدريب وأدلة الحضور. ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل تلقى العمال تدريباً محدداً على النظافة قبل حصاد المنتجات ومعالجتها؟	FV 5.1.4
الزاميه كبرى	يجب عرض اللافتات التي تحتوي على تعليمات النظافة الرئيسية بشكل واضح في الأماكن ذات الصلة، وتتضمن تعليمات واضحة بغسل اليدين قبل تداول المنتجات، يجب على العمال الذين يتعاملون مع المنتجات الجاهزة للأكل أن يغسلوا أيديهم قبل بدء العمل، وبعد كل زيارة إلى المراض، وبعد التعامل مع المواد الملوثة، وبعد التدخين أو الأكل، وبعد فترات الراحة، وقبل العودة إلى العمل، وفي أي وقت آخر عندما تكون أيديهم ربما أصبحت مصدراً للتلوث، ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل تظهر بوضوح العلامات التي توصل تعليمات النظافة الأولية للعمال والزوار، بما في ذلك على الأقل تعليمات للعمال، بغسل أيديهم قبل العودة إلى العمل؟	FV 5.1.5
الزاميه كبرى	يقتصر التدخين والأكل والمضغ والشرب على مناطق محددة بعيداً عن المحاصيل التي تنتظر الحصاد ولا يُسمح بها مطلقاً في مناطق مناولة أو تخزين المنتجات ما لم يشر خلاف ذلك من خلال تقييم مخاطر النظافة. (شرب الماء هو الاستثناء). ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل يقتصر التدخين والأكل والمضغ والشرب على مناطق محددة منفصلة عن مناطق ومنتجات النمو؟	FV 5.1.6
		المرافق الصحية	FV 5.2
الزاميه كبرى	يجب أن تكون مرافق غسل اليدين تحتوي على صابون غير معطر، وماء لتنظيف ومعقم لليدين، ومرافق تجفيف اليدين، متاحة وقريبة من المراحيض (في أقرب مكان ممكن دون احتمال التلوث المتبادل). يجب على العمال غسل أيديهم قبل بدء العمل، وبعد كل زيارة إلى المراض، وبعد	هل يستطيع العمال الذين يتعاملون مع المنتج في الميدان أو في المنشأة الوصول إلى المراحيض النظيفة ومرافق غسل اليدين بالقرب من عملهم؟	FV 5.2.1

	استخدام منديل/ منديل، وبعد التعامل مع المواد الملوثة، وبعد التدخين، وتناول الطعام، أو الشرب، وبعد الراحة، قبل العودة إلى العمل، وفي أي وقت تصبح أيديهم مصدراً للتلوث. عند إجراء المناولة في المنشأة، يجب الحفاظ على المراحيض في حالة جيدة من النظافة، ولا تفتح مباشرة على منطقة مناولة المنتجات، ما لم يكن الباب مغلقاً ذاتياً. ينطبق على التعامل في الميدان والتعامل في المنشأة.		
الزاميه كبرى	تنظيف حاويات الحصاد التي يمكن إعادة استخدامها، وكذلك أدوات الحصاد (مثل المقص، والسكاكين، ومقصات التقليم، وما إلى ذلك) ومعدات الحصاد (مثل الآلات) وتنظيفها. وهناك جدول تنظيف موثق (وعند الإشارة إلى ذلك من خلال تقييم المخاطر) لمنع التلوث الناتج. تُستخدم حاويات الإنتاج فقط لاحتواء المنتج المحصود (أي لا توجد مواد كيميائية زراعية ومواد تشحيم وزيت ومواد كيميائية للتنظيف ومخلفات نباتات أو غيرها، وأكياس غداء، وأدوات، وما إلى ذلك).	هل تستخدم حاويات الحصاد حصرياً للإنتاج وهل هذه الحاويات والأدوات المستخدمة في الحصاد ومعدات الحصاد مناسبة للاستخدام المقصود وتنظيفها وصيانتها وقادرة على حماية المنتج من التلوث؟	FV 5.2.2
توصية	يجب استخدام المرافق المتغيرة لتغيير الملابس والملابس الخارجية الواقية حسب الاقتضاء. ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل توجد مرافق تغيير مناسبة للعمال؟	FV 5.2.3
الزاميه كبرى	يتم تنظيف وصيانة المركبات الزراعية المستخدمة في تحميل المنتجات المحصودة و/أو المنتجات المعبأة وصيانتها لمنع تلوث المنتجات (مثل التربة والأوساخ وروث الحيوانات والانسكابات وما إلى ذلك). ينطبق على الحصاد.	هل تُستخدم المركبات لنقل المنتجات المحصودة و/أو المنتجات المعبأة وأي معدات مستخدمة للتحميل والتنظيف والصيانة عند الضرورة وفقاً للمخاطر؟	FV 5.2.4
		جودة الماء	FV 5.3
الزاميه كبرى	يجب أن يفي أي تلج أو ماء مستخدم فيما يتعلق بالحصاد أو التبريد بالمعايير الميكروبية لمياه الشرب ويجب معالجته في ظروف صحية لمنع تلوث المنتج. الاستثناء الوحيد هو في حالة حقول التوت البري التي يتم حصادها بواسطة الفيضانات، حيث يضمن المنتجون على الأقل أن المياه ليست مصدراً للتلوث الميكروبيولوجي. ينطبق على الحصاد والتداول في الحقول والتعامل في المنشأة.	إذا تم استخدام الثلج (أو الماء) خلال أي عمليات تتعلق بالحصاد أو التبريد، فهل يفي بالمعايير الميكروبية لمياه الشرب، وهل يتم التعامل معه في ظروف صحية لمنع تلوث المنتج؟	FV 5.3.1
		مناطق التعبئة والتخزين (غير مطبق عندما لا يكون هناك تعبئة و/أو تخزين المنتج)	FV 5.4
الزاميه كبرى	يجب حماية جميع المنتجات المحصودة (بغض النظر عن حجمها المخزن أو المعبأ) من التلوث.	هل المنتج المحصود محمي من التلوث؟	FV 5.4.1

	في حالة المنتجات المعبأة ومعالجتها مباشرة في الحقل، يجب إزالتها جميعاً من الحقل خلال النهار (لا يتم تخزينها في الحقل طوال الليل في ظروف الهواء الطلق)، وفقاً لنتائج تقييم مخاطر النظافة في الحصاد. يجب الامتثال لمتطلبات سلامة الأغذية إذا تم تخزين المنتجات على أساس فترة زمنية قصيرة في المزرعة. ينطبق على التخزين/ التبريد		
الزاميه كبرى	لمنع التلوث، يجب تنظيف و/أو صيانة جميع مرافق ومعدات التخزين داخل وخارج المزرعة (مثل خطوط المعالجة والآلات والجدران والأرضيات ومناطق التخزين، وما إلى ذلك) وفقاً لجدول التنظيف والصيانة الموثق يتضمن الحد الأدنى من التكرارية المحددة. يجب الاحتفاظ بسجلات التنظيف والصيانة. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل جميع نقاط الجمع/ التخزين/ التوزيع للمنتجات المعبأة، وكذلك الموجودة في الميدان، محفوظة في ظروف نظيفة وصحية؟	FV 5.4.2
الزاميه كبرى	تكون مواد التعبئة المستخدمة مناسبة لسلامة المنتجات الغذائية المعبأة. لمنع تلوث المنتج، يجب تخزين مواد التعبئة (بما في ذلك الصناديق القابلة لإعادة الاستخدام) في منطقة نظيفة وصحية. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل مواد التعبئة مناسبة للاستخدام، وهل يتم استخدامها وتخزينها في ظروف نظيفة وصحية لمنعها من أن تصبح مصدراً للتلوث؟	FV 5.4.3
الزاميه كبرى	لتجنب التلوث الكيميائي للمنتج، يجب الاحتفاظ بمواد التنظيف ومواد التشحيم وما إلى ذلك في منطقة آمنة مخصصة بعيداً عن المنتج. ينطبق على المناولة والتخزين/ التبريد.	هل يتم تخزين مواد التنظيف ومواد التشحيم وما إلى ذلك لمنع التلوث الكيميائي للمنتجات؟	FV 5.4.4
الزاميه كبرى	يوجد دليل موثق (أي ذكر ملصق محدد أو ورقة بيانات فنية) يصرح باستخدامها في صناعة المواد الغذائية لمواد التنظيف ومواد التشحيم وما إلى ذلك التي قد تتلامس مع المنتج. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل مواد التنظيف، ومواد التشحيم، وما إلى ذلك التي قد تتلامس مع المنتجات معتمدة للاستخدام في صناعة الأغذية؟ هل يتم اتباع تعليمات الملصق بشكل صحيح؟	FV 5.4.5
توصية	يجب الحفاظ على النقل الداخلي بطريقة لتجنب تلوث المنتج، مع إيلاء اهتمام خاص لانبعاثات الدخان. يجب أن تكون الرافعات الشوكية وعربات النقل المدفوعة الأخرى كهربائية أو تعمل بالغاز. ينطبق على المناولة والتخزين/ التبريد.	هل جميع الرافعات الشوكية وعربات النقل المدفوعة الأخرى نظيفة ومصانة بشكل جيد ومن النوع المناسب لتجنب التلوث من خلال الانبعاثات؟	FV 5.4.6
الزاميه كبرى	لا يتم حصاد الإنتاج الذي يشكل خطراً على سلامة الأغذية الميكروبية أو اتلافها. يتم تخزين المنتجات التي يتم التخلص منها ونفاياتها في مناطق محددة ومفصولة بوضوح مصممة	هل لا يتم إدخال المنتجات المرفوضة والملوثة في سلسلة التوريد وهل يتم التحكم في	FV 5.4.7

	لتجنب تلوث المنتجات. يتم تنظيف و/أو تعقيم هذه المناطق بشكل روتيني وفقاً لجدول التنظيف. يُسمح فقط بالتراكمت اليومية للمنتجات والمخلفات المرفوضة. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد	النفائيات بشكل فعال بحيث لا تشكل خطراً للتلوث؟	
الزاميه كبرى	في حالة الكسر، تكون المصابيح الكهربائية والتركيبات المعلقة فوق المنتج أو المواد المستخدمة في مناولة المنتجات من نوع الامن أو محمية وذلك لمنع تلوث الطعام. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل تستخدم المصابيح و/أو المصابيح الأمانة للكسر مع غطاء واق يستخدم فوق منطقة الفرز والوزن والتخزين؟	FV 5.4.8
الزاميه كبرى	توجد إجراءات مكتوبة للتعامل مع الزجاج و/أو كسور البلاستيك الصلب الشفاف، والتي يمكن أن تكون مصدراً للتلوث الجسدي و/أو تلف المنتج (على سبيل المثال في البيوت الزجاجية، ومناولة الإنتاج، والتحضير ومناطق التخزين). ينطبق على الحصاد والتعامل في الحقل والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل هناك إجراءات مكتوبة للتعامل مع الزجاج والبلاستيك الصلب الشفاف في المكان؟	FV 5.4.9
		التحكم في درجة الحرارة والرطوبة	FV 5.5
الزاميه كبرى	إذا تم تخزين المنتج إما في المزرعة أو في مخزن التعبئة، يجب الحفاظ على ضوابط درجة الحرارة والرطوبة وتوثيقها. ينطبق على المناولة والتخزين/ التبريد.	هل يتم الحفاظ على ضوابط درجة الحرارة والرطوبة (حيثما ينطبق ذلك) وتوثيقها؟	FV 5.5.1
		مكافحة الآفات	FV 5.6
الزاميه كبرى	يجب على المنتجين تنفيذ تدابير لمكافحة الآفات في مناطق التعبئة والتخزين المناسبة لحالة المزرعة. ينطبق على المناولة والتخزين/ التبريد.	هل هناك نظام لرصد ومكافحة الآفات في مناطق التعبئة والتخزين؟	FV 5.6.1
الزاميه كبرى	يظهر التقييم المرئي لفعالية مكافحة الآفات فعالة.	هل هناك دليل مرئي على أن عملية مراقبة ومكافحة الآفات فعالة؟	FV 5.6.2
الزاميه كبرى	من المقرر إجراء الرصد وهناك سجلات لعمليات التفتيش على الآفات وخطة (خطط) عمل المتابعة. ينطبق على المناولة الميدانية والتعامل في المنشأة والتخزين/ التبريد.	هل يتم الاحتفاظ بسجلات تفصيلية عن عمليات التفتيش لمكافحة الآفات والإجراءات اللازمة؟	FV 5.6.3
		غسل ما بعد الحصاد (لا يطبق في حالة عدم وجود غسيل بعد الحصاد)	FV 5.7
الزاميه كبرى	يجب ان يكون هناك تحليل سنوي للمياه. ويجب ان تكون النتائج مطابقة لمواصفة المياه الصالحة للشرب	هل مصدر المياه المستخدم لغسل المنتج النهائي صالح للشرب ومطابق لمواصفة المياه الصالحة للشرب؟	FV 5.7.1
الزاميه كبرى	عندما يعاد تدوير الماء لغسل المنتج النهائي، يتم تصفيته وتعقيمه، ويتم مراقبة مستويات الحموضة والتركيز والتعرض لمواد التعقيم بشكل روتيني. يتم الاحتفاظ بالسجلات، يتم التصفية باستخدام نظام فعال للمواد	إذا تم إعادة تدوير الماء الخاص بغسل المنتج النهائي، هل يتم فحص المياه بشكل دوري؟	FV 5.7.2

	الصلبة والفلاتر التي لها جدول تنظيف روتيني موثق وفقاً لمعدلات الاستخدام وحجم المياه.		
FV 5.7.3	هل المختبر الذي يقوم بتحليل المياه مناسب؟	يتم إجراء تحليل المياه الخاصه بغسل المنتج من قبل مختبر معتمد حالياً وفقاً لمعيار ISO 17025 أو ما يعادله على المستوى الوطني أو مختبر يمكن أن يثبت من خلال الوثائق أنه بصدد الحصول على الاعتماد. ينطبق على التعامل في الميدان والتعامل في المنشأة.	الزاميه صغرى
FV 5.8	معالجات ما بعد الحصاد (لا يطبق في حالة عدم وجود غسيل بعد الحصاد) تنطبق على المناولة في الحقول والمناولة في المنشأة.		
FV 5.8.1	هل تمت مراعاة جميع تعليمات الملصق؟	هناك إجراءات ووثائق واضحة متاحة، (على سبيل المثال، سجلات التطبيق للمبيدات الحيوية بعد الحصاد ومنتجات وقاية النبات) التي تثبت المطابقة لتعليمات الملصق للمواد الكيميائية المطبقة.	الزاميه كبرى
FV 5.8.2	هل جميع المبيدات ومنتجات وقاية النبات تستخدم للحماية بعد الحصاد للمحصول المقطوع مسجلة رسمياً في بلد الاستخدام؟	يتم تسجيل جميع المبيدات ومنتجات وقاية النبات بعد الحصاد المستخدمة في المحاصيل المحصودة رسمياً ويجب ان يكون مسموح استخدامها من قبل المنظمة الحكومية المختصة في البلد	الزاميه كبرى
FV 5.8.3	هل يتم الاحتفاظ بقائمة محدثة بمنتجات وقاية النباتات بعد الحصاد والتي يتم استخدامها والموافقة على استخدامها في المحاصيل التي يتم زراعتها؟	تتوفر قائمة موثقة محدثة تأخذ في الاعتبار أي تغييرات في التشريعات المحلية والوطنية بشأن المبيدات الحيوية والشمع ومنتجات وقاية النباتات لأسماء العلامات التجارية (بما في ذلك أي مكونات فعالة) تستخدم كحماية نباتية بعد الحصاد منتجات للإنتاج المزروعة في المزرعة تحت بال جاب خلال الاثني عشر شهراً الماضية.	الزاميه كبرى
FV 5.8.4	هل الشخص المسؤول تقنياً عن تطبيق منتجات وقاية النباتات بعد الحصاد يمتلك الكفاءة والمعرفة فيما يتعلق بتطبيق المبيدات الحيوية والشمع ومنتجات وقاية النبات؟	يجب على الشخص المسؤول تقنياً عن تطبيقات المبيدات الحيوية والشمع ومنتجات وقاية النبات بعد الحصاد أن يثبت مستوى كافي من الكفاءة الفنية من خلال الشهادات المعترف بها وطنياً أو التدريب الرسمي.	الزاميه كبرى
FV 5.8.5	هل مصدر المياه المستخدم في معالجات ما بعد الحصاد صالح للشرب ومطابق لمواصفة المياه الصالحة للشرب؟	يجب ان يكون هناك تحليل سنوي للمياه. ويجب ان تكون النتائج مطابقة لمواصفة المياه الصالحة للشرب	الزاميه كبرى
FV 5.8.6	هل تُستخدم المبيدات الحيوية والشموع ومنتجات وقاية النباتات في معالجة ما بعد الحصاد في منطقة مفصولة المنتجات والمواد الأخرى؟	لتجنب التلوث الكيميائي للمنتج، يتم الاحتفاظ بالمبيدات الحيوية والشمع ومنتجات وقاية النبات وما إلى ذلك في منطقة آمنة محددة، بعيداً عن المنتج.	الزاميه كبرى

<p>الزاميه كبرى</p>	<p>يتم تسجيل المعلومات التالية في جميع سجلات تطبيقات منتجات المبيدات الحشرية والشمع ومنتجات وقاية النبات بعد الحصاد:</p> <ul style="list-style-type: none"> • نوع المحاصيل المقطوعة. • المنطقة الجغرافية أو اسم المزرعة أو مرجعيتها أو موقع مناولة المحاصيل المقطوعة حيث أجريت المعالجة. • التواريخ الدقيقة (اليوم/ الشهر/ السنة) للطلبات. • نوع العلاج المستخدم لتطبيق المنتج (مثل الرش، التنقيع، الغازات، إلخ). • الاسم التجاري الكامل (بما في ذلك التركيب) والمكون النشط أو الكائن النافع بالاسم العلمي. يجب تسجيل العنصر النشط أو سيكون من الممكن ربط معلومات الاسم التجاري بالمكون النشط. • كمية المنتج المطبقة بالوزن أو الحجم لكل لتر من الماء. 	<p>هل يتم الاحتفاظ بجميع سجلات معالجات ما بعد الحصاد وهل تتضمن المعايير الدنيا المدرجة أدناه؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • هوية المحاصيل المقطوعة. • موقع المحاصيل المقطوعة. • مواعيد التقديم. • نوع العلاج. • الاسم التجاري للمنتج. • كمية المنتج. 	<p>FV 5.8.7</p>
<p>يتم الاحتفاظ بسجلات لجميع معالجات ما بعد الحصاد وهل تتضمن أيضاً المعايير التالية:</p>			
<p>الزاميه كبرى</p>	<p>يتم توثيق اسم المشغل الذي طبق منتج وقاية النبات على المنتجات المحصودة في جميع سجلات تطبيقات منتجات مبيدات الآفات والشمع ومنتجات وقاية النبات بعد الحصاد.</p>	<p>اسم المشغل؟</p>	<p>FV 5.8.8</p>
<p>الزاميه كبرى</p>	<p>تم توثيق الاسم الشائع للأفة/ المرض المراد معالجته في جميع سجلات تطبيقات مبيدات الآفات والشمع ومنتجات وقاية النبات بعد الحصاد.</p>	<p>مبرر للتطبيق؟</p>	<p>FV 5.8.9</p>
<p>الزاميه كبرى</p>	<p>هناك أدلة موثقة تثبت أن المنتج يأخذ في الاعتبار جميع المبيدات الحشرية بعد الحصاد وتطبيقات منتجات وقاية النبات تحت نقطة التحكم</p>	<p>هل يتم النظر أيضاً في جميع تطبيقات منتجات وقاية النبات بعد الحصاد؟</p>	<p>FV 5.8.10</p>
<p>الوسم</p>			
<p>الزاميه كبرى</p>	<p>في حالة حدوث التعبئة النهائية، يجب أن يتبع وسم المنتج لوائح الاغذية المعمول بها في بلد البيع المقصود وأي مواصفات للعملاء.</p>	<p>هل يتم وضع علامات المنتج، حيث تتم التعبئة النهائية، وفقاً لأنظمة الأغذية المعمول بها في بلد البيع المقصود ووفقاً لأية مواصفات للعملاء؟</p>	<p>FV 5.9.1</p>
<p>الزاميه كبرى</p>	<p>عندما يشير تقييم المخاطر إلى احتمال انتقال التلوث، يجب أن يتم وضع علامة على المنتج وفقاً لبلد الإنتاج وتشريع الوجهة فيما يتعلق بمسببات الحساسية الغذائية. يجب النظر في مخاطر التلوث المتبادل (المحتملة والمتعمدة) في الحالات التي تم فيها تعبئة مسببات الحساسية الغذائية، على سبيل المثال، على نفس الخط أو باستخدام نفس</p>	<p>حيث يشير تقييم المخاطر إلى احتمالية انتقال العدوى من مسببات الحساسية الغذائية، هل يتم تمييز المنتجات لتحديدتها؟</p>	<p>FV 5.9.2</p>

	المعدات. يجب أيضاً مراعاة معدات الحصاد والتعبئة ومعدات الحماية الشخصية	
--	---	--

14.7 ملحق رقم (7) - قائمة مراجعة تقييم نظام مراقبة البقايا

المستوى	معايير التوافق	نقاط التحكم	البند
	المتطلبات الأساسية		B1
الزاميه كبرى	الهدف من نظام مراقبة البقايا هو تقديم دليل على أن استخدام منتجات وقاية النبات من قبل المنتجين يتوافق مع الحد الأقصى لمستويات المخلفات في البلد.	هل هناك معلومات الحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح استخدامها في البلد.	1.1
الزاميه كبرى	يجب أن يكون النظام مستقلاً عن المنتج (المنتجين) المشاركين. مجموعة منتج كما هو محدد من قبل بال جاب يسمح بتشغيل نظام المراقبة الخاص بها.	هل هناك دليل على أن الحد الأقصى لمستويات المخلفات تعمل بشكل مستقل عن المنتج (المنتجين) المشاركين؟	1.2
الزاميه كبرى	يجب على مشغل نظام المراقبة الاحتفاظ بالبيانات الحالية للمنتجين المشاركين. يجب أن تتضمن هذه البيانات على الأقل اسم المنتج ورمز التعريف أو رقم بال جاب حيثما كان ذلك متاحاً والعنوان ومواصفات المحاصيل (أي المنتج والمنطقة).	هل يتم الاحتفاظ بسجل يحدد جميع المنتجين المشاركين ومعلومات المنتج أو أي أدلة أخرى موثقة متاحة مع بيانات المنتج (مثل العقد)؟	1.3
الزاميه كبرى	يجب أن يكون لدى مشغل الحد الأقصى لمستويات المخلفات والمنتج المشارك اتفاقية متبادلة بشأن شروط الخدمة (مثل نموذج طلب موقع). تحدد هذه الشروط الحقوق والواجبات فيما يتعلق باستخدام نظام المراقبة.	هل الاتفاقيات الموقعة متاحة بين مشغل الحد الأقصى لمستويات المخلفات وكل منتج مشارك؟	1.4
الزاميه كبرى	التسجيل خاص بالمنتج والمحصول. يحتاج المنتج لترتيب وسائل أخذ العينات الأخرى لتلك المنتجات غير المدرجة في الحد الأقصى المسموح به لمستويات المخلفات ويحتاج مانح الشهادة إلى تقييم ذلك أثناء الفحص وفقاً لذلك.	تتوفر الوثائق، والتي توضح بوضوح نطاق برنامج لحد الأقصى لمستويات المخلفات لكل منتج ولك بال جاب محصول مسجل؟	1.5
	تقييم المخاطر		B2
الزاميه كبرى	يتم تقييم المخاطر من قبل المشغل للحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح استخدامها، وليس من قبل كل منتج مشارك فيه.	هل لدى المشغل تقييم مكتوب للمخاطر لتحديد الحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح استخدامها ما إذا كانت المنتجات المسجلة ستكون متوافقة مع قوائم الحد من المخاطر في بلد/ بلدان الوجهة؟	2.1

2.2	هل يعكس تقييم المخاطر ظروف الإنتاج للمنتجين المشاركين بشكل مناسب ويأخذ جميع العوامل ذات الصلة في الاعتبار؟	يجب أن يراعي تقييم المخاطر جميع العوامل ذات الصلة مثل: (المحاصيل/ المنتجات، الظروف المناخية، التاريخ، المكونات النشطة، حجم الشركة وعدد مواقع الإنتاج، الحصاد المستمر، بلد الإنتاج، تسجيل منتجات وقاية النبات، بلد المقصد وما إلى ذلك). مطلوب الإشارة إلى المصادر (البيانات) كدليل على تحليل المخاطر المناسب. يجب تحديد الفترة والمواقع الأكثر أهمية لكل محصول.	الزاميه كبرى
2.3	بناءً على تقييم المخاطر، هل تواتر أخذ العينات المحدد كافٍ بالنظر إلى مدى المنتجات وممارسات الإنتاج (المكونات النشطة، توقيت العينة، تطبيقات ما بعد الحصاد، أخذ العينات المستمر وما إلى ذلك)؟	يعتمد تكرار أخذ العينات (عدد العينات التي سيتم أخذها لكل محصول في الموسم) على تحليل المخاطر هذا ويتم وصفه بوضوح.	الزاميه كبرى
2.4	هل يحدد تقييم المخاطر الحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح استخدامها طرق التحليل وهل يتم تحديد مجموعة المكونات النشطة التي سيتم تحليلها على أساس تقييم المخاطر الخاصة بالمحصول؟	تحدد طريقة التحليل التي ستستخدمها المختبرات، ويحدد نطاق المكونات النشطة التي سيحللها المختبر على أساس تقييم للمخاطر المتعلقة بالمحصول، ويأخذ تقييم المخاطر في الاعتبار: • تعادلات القوة الشرائية التي كان يمكن تطبيقها على المحصول. • تطبيق تعادلات القوة الشرائية في الواقع. • أي ملوثات أخرى (مثل المخلفات البيئية المستمرة).	الزاميه كبرى
2.5	هل هناك خطة رصد سنوية قائمة على تقييم المخاطر السنوي؟	يجب أن يتم تقييم المخاطر سنوياً وينتج عنه خطة رصد سنوية تشمل المنتجات وعدد المشاركين وعدد العينات وفترة أخذ العينات ونوع التحليل.	الزاميه كبرى
B3	سحب العينات		
3.1	هل يتم اتباع إجراءات أخذ العينات الصحيحة؟	يجب أن يتم أخذ العينات وفقاً لتعليمات توجيه الاتحاد الأوروبي (EC / 63/2002) أو اللوائح المحلية الأخرى السارية. في حالة عدم وجودها، يجب اتباع (ISO 7002) الخاص بالمنتجات الزراعية أو (ISO 874) الخاص بالفاكهة والخضروات الطازجة أو (Codex Alimentarius CAC / GL) (33-1999).	الزاميه كبرى
3.2	هل يتم الاحتفاظ بسجلات لأخذ العينات وتعقبها في موقع المنتج والمنتج حيث تأتي العينات؟	تستخدم الأكياس الخاملة التي يجب تحديدها بشكل صحيح يجب أن تنسب العينات إلى المنتجين الأفراد. وبشكل مفضل، يجب أيضاً تسجيل موقع أخذ العينات مثل: (رقم الوجبة ورقم الحقل ورقم الدفينة وما إلى ذلك). لا يُسمح	الزاميه كبرى

	بالخلط أو مجموعة العينات التي تحتوي على مواد مأخوذة من عينات من المزيد من المنتجين في العينة.		
الزاميه كبرى	يتم أخذ العينات من المنتجات المحصودة	هل توضح إجراءات أخذ العينات والسجلات للحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح بها أن العينات قد تم أخذها عند الحصاد أو فترة قربه منه قدر الإمكان؟	3.3
		نتائج الفحوصات	B4
الزاميه كبرى	يجب أن يكون المختبر الذي يقوم بتحليل المنتجات حاصلًا على شهادة (ISO 17025) لطرق الاختبار ذات الصلة أو ما يماثلها.	هل المختبر المستخدم لأخذ عينات البقايا معتمد من قبل السلطة المختصة وفقاً لمعيار (ISO 17025) أو ما يماثلها؟	4.1
الزاميه كبرى	يجب مقارنة نتائج الاختبار بالتشريعات المعمول بها (بلد الإنتاج و / أو بلد المقصد).	هل تُقارن نتائج الاختبار بمتطلبات البلد لنتائج الحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح؟	4.2
الزاميه كبرى	يجب أن تبلغ نتائج الاختبار خطياً للمنتج المعني. يجب أن تكون نتائج التحليل الأصلية متاحة للمنتج الذي تم اختباره.	هل هناك إجراءات مطبقة ويتم الامتثال لها لنتائج الحد الأقصى لمستويات المخلفات المسموح لإبلاغ نتائج التحليل إلى المنتج الذي تم اختباره؟	4.3
الزاميه كبرى	تكون نتائج الاختبار قابلة للتتبع للمزرعة المعنية. الاختبارات التي ينفذها المنتج صالحة فقط إذا كانت قابلة للتتبع إلى المنتج.	هل نتائج التحليل يمكن تتبعها للمزرعة/ الموقع؟	4.4
		خطة العمل	B5
الزاميه كبرى	يجب أن يكون لدى المنتجين إجراء (خطة عمل) للحالات التي يتم فيها تجاوز الحمد المسموح به للمتبقيات أو اكتشاف استخدام منتجات وقاية النباتات غير القانونية/ غير المعتمدة. يمكن أن يكون هذا الإجراء جزءًا من إجراء السحب	هل توجد خطة عمل موثقة في حالة تجاوز الحد الأقصى المسموح به لبلد (دول) المنتج (الوجهة)؟	5.1
الزاميه كبرى	يجب على المنتجين الاحتفاظ بسجلات لجميع الإجراءات التي تم تنفيذها فيما يتعلق بالحوادث المتعلقة بمخلفات منتجات وقاية النبات.	هل يحتفظ المنتج بسجلات لجميع الإجراءات التي تم تنفيذها فيما يتعلق بالحوادث المتعلقة بمخلفات منتجات وقاية النبات؟	5.2
الزاميه كبرى	يجب أن يتم تبليغ مانح الشهادة في حالة تجاوز الحد القانوني. هذا لا يؤدي إلى عقوبة تلقائية للمنتج، ومع ذلك، يجب على مانح الشهادة أن يتحقق في كل حالة.	هل تم تبليغ مانح الشهادة في حالة تجاوز الحد القانوني؟	5.3
		التوثيق	B6

الزاميه كبرى	يجب الاحتفاظ بالسجلات (مثل نتائج الاختبار، والمراسلات مع المنتج، وإذا أمكن، الإجراءات المتخذة بسبب عدم الامتثال) لمدة لا تقل عن سنتين.	هل يتم الاحتفاظ بسجلات لمدة لا تقل عن سنتين؟	6.1
الزاميه كبرى	يجب أن تتضمن السجلات: أولاً: توثيق النظام بما في ذلك تقييمات المخاطر. ثانياً: التحديث السنوي لتقييم المخاطر، بما في ذلك طريقة التحليل، قائمة المكونات النشطة التي سيتم تحليلها. ثالثاً: خطة المراقبة السنوية. رابعاً: تحليل التقارير. خامساً: سجلات إجراءات المتابعة. سادساً: التواصل مع المنتجين. سابعاً: الملخص السنوي للنتيجة.	هل توجد سجلات لتلبية متطلبات الحد الأقصى للمتبقيات المسموح به؟	6.2
الزاميه كبرى	لا يحتاج المنتجون إلى الاحتفاظ بالسجلات في المزرعة ولكن يجب أن يكونوا متاحين أثناء المراجعته (على سبيل المثال، يتم توفيرها بواسطة المشغل عند الطلب).	هل إجراءات وسجلات الحد الأقصى المسموح به متاحة أثناء المراجعة أم أنها متاحة أثناء فحص المنتج؟	6.3

15. سجل تحديث النسخ والإصدارات

وصف للتحديثات والتغيرات	تاريخ النشر	الوثيقة البديلة	اسم الوثيقة