



التعليمات الفنية الإلزامية
Technical Regulation

رقم 2011/33

الشروط الصحية للغذاء
Hygiene of Foodstuffs

إعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2011/33 بتاريخ 2011/02/20 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2011/02/20.



مقدمة:

إن العمل على تحقيق الأهداف المشروعة كالحفاظ على الأمن الوطني وحماية الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة أو لعوامل مناخية أو جغرافية أو مشاكل في البنية التحتية أو لتلبية حاجات فلسطين المالية أو التنموية أو التجارية، على أن لا تقيد التجارة إلا بالقدر اللازم لتحقيق هذه الأهداف أو توفير مستوى الحماية المطلوب وذلك من خلال إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية.

وفقاً للمادة (1) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، تعرف "التعليمات الفنية الإلزامية على أنها: الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الإلتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف، أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة الإنتاج".

ونصت المادة (17) من قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000م وتعديلاته، ما يلي:
" 1- لا يجوز استيراد أية سلعة أو مادة وإدخالها إلى فلسطين أو إنتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية لتلك السلعة.

2- يترتب على الوزارات والدوائر الحكومية والمؤسسات الرسمية العامة ومجالس الهيئات المحلية التقيد في أعمالها ومشاريعها ووثائق العطاءات الخاصة بها ومشترياتها من السلع والمواد والخدمات بالمواصفات والمقاييس الفلسطينية كحد أدنى لجودتها.
3- على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الإلزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الأعمال والمواد التي يستخدمونها، ويمنع الإدعاء أو الإعلان أو كتابة عبارة "مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية"، على بطاقة البيان لأي سلعة أو استخدام هذه العبارة في أي مجال إلا بموافقة خطية من المؤسسة".

إعتمد هذا التعليم الفني الإلزامي رقم 2011/33 بتاريخ 2011/02/20 ودخل حيز النفاذ بتاريخ 2011/02/20.

ويكون الإلتزام بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية من تاريخ السريان الخاص به.



نموذج مصادقة على تعليمات فنية إلزامية

الشروط الصحية للغذاء	أسم المادة / السلعة / الخدمة
33 لسنة 2011	رقم التعليمات الفنية الإلزامية
وزارة الصحة وزارة الزراعة وزارة الاقتصاد الوطني	الوزارات ذات الاختصاص
استنادا الى نص المادة (16) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (6) لسنة (2000)، وبعد الاطلاع على المسودة النهائية للتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء، فإننا نصادق على إقرارها كتعليمات فنية إلزامية تحت رقم 33 لسنة 2011.	
التاريخ: <u>2011 \ 12 \ 20</u>	
 الدكتور أحمد المسري وزير الزراعة بالوكالة	 الدكتور فathi أبو مغلي وزير الصحة
 الدكتور حسن أبو اتا رئيس مؤسسة المواصفات والمقاييس وزير الاقتصاد الوطني	

المحتويات

1	الفصل الأول
1	الاشتراطات العامة
1	مادة (1) المجال
2	مادة (2) التعريفات
4	الفصل الثاني واجبات المشتغلين
4	مادة (3) الواجبات العامة
4	مادة (4) المتطلبات الصحية العامة والمحددة
5	مادة (5) تحليل مصادر الخطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)
6	مادة (6) عمليات الضبط الرسمية، التسجيل، والموافقة
7	الفصل الثالث الأدلة الإرشادية للممارسات الجيدة
7	مادة (7) تطوير الأدلة الإرشادية وتعميمها واستخدامها
7	الفصل الرابع الغذاء المستورد والمصدر
7	مادة (8) الغذاء المستورد
8	مادة (9) الغذاء المصدر
8	الفصل الخامس أحكام نهائية
8	مادة (10) تعديل الملاحق (1) و (2)
8	مادة (11) أحكام عامة
9	ملحق (1) إنتاج المواد الأولية
9	الجزء الأول الاشتراطات الصحية العامة للإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به

9	أولا المجال
9	ثانيا الاشتراطات الصحية
11	ثالثا حفظ السجلات
12	الجزء الثاني توصيات خاصة بالأدلة الإرشادية للممارسات الصحية الجيدة
13	ملحق (2) المتطلبات الصحية العامة لكافة المشتغلين
13	(باستثناء ما يسري عليه ملحق (1))
13	مقدمة
13	الفصل الأول المتطلبات العامة للمنشآت الغذائية
14	الفصل الثاني المتطلبات المحددة للغرف التي يتم فيها تجهيز المواد الغذائية أو معالجتها أو معاملتها (باستثناء غرف الطعام وتلك المنشآت المحددة في الفصل الثالث من هذا الملحق)
16	الفصل الثالث المتطلبات المتعلقة بالمنشآت المتنقلة و/أو المؤقتة (مثل الخيم وأسواق الأكشاك ومركبات البيع المتنقلة)
16	والمنشآت المستخدمة بشكل أساسي كبيوت للسكن ولكن يتم فيها تجهيز الغذاء بشكل منتظم لطرحه في الأسواق وآلات البيع
17	الفصل الخامس المتطلبات المتعلقة بالأجهزة
18	الفصل السادس المخلفات الغذائية
18	الفصل السابع مصادر المياه
19	الفصل الثامن الصحة الشخصية
19	الفصل التاسع المتطلبات المتعلقة بالمواد الغذائية
20	الفصل العاشر المتطلبات المتعلقة بتغليف وتعبئة المواد الغذائية
21	الفصل الحادي عشر المعالجة الحرارية
21	الفصل الثاني عشر التدريب

التعليمات الفنية الإلزامية 33-2011

الشروط الصحية للغذاء

(2011/12/20)

الفصل الأول

الاشتراطات العامة

مادة (1)

المجال

1-1 تضع هذه التعليمات الفنية الإلزامية (اختصاراً: التعليمات) القواعد العامة للشروط الصحية للغذاء لتطبيقها من قبل المشتغلين في الأعمال الغذائية (اختصاراً: المشتغلين) مع الأخذ بعين الاعتبار المبادئ التالية:

- (أ) تحمّل المشتغلين المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء.
 - (ب) ضرورة ضمان سلامة الغذاء على مدار السلسلة الغذائية التي تبدأ بإنتاج المواد الأولية.
 - (ت) ضرورة الحفاظ على سلسلة تبريد الغذاء وخاصة المجمد منه الذي لا يمكن ضمان سلامته عند تخزينه على درجات حرارة عادية.
 - (ث) التطبيق العام للإجراءات المبنية على مبادئ الهااسب (HACCP) والممارسات الصحية الجيدة (GHP) والذي من شأنه العمل على دعم المشتغلين في تحمل المسؤولية.
 - (ج) اعتبار الأدلة الإرشادية للممارسات الجيدة أداة قِيَمَة في مساعدة المشتغلين على كافة مستويات السلسلة الغذائية في امتثالهم لقواعد الشروط الصحية للغذاء وفي تطبيق مبادئ الهااسب.
 - (ح) ضرورة وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة بناء على تقييم علمي للمخاطر.
 - (خ) ضرورة التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها.
- تسري هذه التعليمات على جميع مراحل إنتاج ومعاملة وتوزيع الغذاء وعلى المنتجات المعدة للتصدير ودون الإخلال بأي متطلبات أكثر تحديداً خاصة بالشروط الصحية للغذاء.

2-1 لا تسري هذه التعليمات على أي مما يلي:

- (أ) إنتاج المواد الأولية للاستخدام المنزلي الخاص.
- (ب) التجهيز والمعاملة والتخزين المنزلي للغذاء بهدف الاستهلاك المنزلي الخاص.
- (ت) التزويد المباشر لكميات صغيرة من المواد الأولية من المنتج إلى المستهلك النهائي.
- (ث) مراكز التجميع والمدابغ التي تقع ضمن مفهوم الأعمال الغذائية فقط لأنها تتعامل مع مواد خام لإنتاج الجيلاتين والكولاجين.
- 3-1 على الجهة المختصة أن تضع قواعدً لضبط النشاطات المشار إليها في الفقرة (ت) من بند (1-2).
على أن تحقق هذه القواعد أهداف هذه التعليمات.

مادة (2)

التعريفات

- 1-2 الشروط الصحية للغذاء: مجموعة المعايير والشروط اللازمة لضبط مصادر الخطر في مادة غذائية لضمان صلاحيتها للاستهلاك الآدمي مع مراعاة الهدف من استخدامها.
- 2-2 المواد الأولية: منتجات عمليات الإنتاج الأولي بما فيها نواتج التربة أو تربية الحيوانات أو الصيد البري والبحري.
- 3-2 منشأة: أي وحدة من وحدات الأعمال الغذائية.
- 4-2 الجهة المختصة: الجهة أو الجهات التي يحددها مجلس الوزراء لتنفيذ أحكام هذه التعليمات بموجب المادة (23) من قانون المواصفات والمقاييس والقوانين السارية الأخرى ذات الصلة.
- 5-2 المكافئ: نظام مختلف قادر على تحقيق نفس الأهداف.
- 6-2 التلوث: وجود أو دخول مصدر من مصادر الخطر.
- 7-2 مياه صالحة للشرب: المياه المستوفية للمتطلبات التي تحددها التعليمات الفنية الإلزامية رقم 26 لسنة 2010 الخاصة بالمياه المعدة للاستهلاك الآدمي ولا ينطبق هذا على المياه الواردة في البنود (2-8) و (2-9).
- 8-2 مياه البحر النظيفة: مياه بحر طبيعية أو معالجة أو منقاة أو مياه مالحة لا تحتوي على أحياء دقيقة أو مواد ضارة أو عوالق بحرية سامة بكميات تؤثر بشكل مباشر أو غير مباشر في الخواص الصحية للغذاء.
- 9-2 مياه نظيفة: مياه البحر النظيفة أو المياه الحلوة ذات الجودة المماثلة.
- 10-2 التغليف: وضع مادة غذائية داخل غلاف أو وعاء بتماس مباشر مع المادة نفسها (تشمل الغلاف أو الوعاء).
- 11-2 التعبئة: وضع مادة غذائية مغلقة أو أكثر في وعاء ثانوي (تشمل الوعاء).
- 12-2 عبوات محكمة الإغلاق: عبوات تم تصميمها بهدف أن تكون آمنة من دخول مصادر الخطر.

- 13-2 المعاملة: أي فعل يؤدي إلى تغيير جوهري في المنتج الابتدائي بما فيه المعاملات الحرارية أو التدخين أو الحفظ أو الإنضاج أو التجفيف أو النقع أو الاستخلاص أو البثق أو أي مجموعة من هذه العمليات.
- 14-2 منتجات غير مصنعة: مواد غذائية لم يتم معاملتها وتشمل المنتجات التي تم تقسيمها، تجزئتها، نزعها، إزالة عظامها، فرمها، سلخها، طحنها، جرشها، تقطيعها، تنظيفها، تشذيبها، تقشيرها، تبريدها، إذابتها أو تجميدها بشكل عادي أو عميق.
- 15-2 منتجات مصنعة: مواد غذائية ناتجة عن معاملة منتجات غير مصنعة. قد تحتوي هذه المنتجات على مكونات ضرورية لعملية تصنيعها أو لمنحها خصائص محددة.
- 16-2 التشريعات الغذائية: القوانين والأنظمة والاشتراطات الوطنية التي تتعلق بالغذاء بشكل عام وبسلامة الغذاء بشكل خاص وتغطي أي مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء ومعالته وتوزيعه بالإضافة إلى تغطيتها لأعلاف الحيوانات المنتجة للغذاء.
- 17-2 الأعمال الغذائية: أي عمل أو نشاط عام أو خاص، يهدف أو لا يهدف إلى الربح، يمارس نشاطات تتعلق بأي مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء ومعالته وتوزيعه.
- 18-2 المشتغل: شخصية طبيعية أو اعتبارية مسئولة عن العمل الغذائي وعن ضمان تلبية المتطلبات الواردة في التشريعات الغذائية.
- 19-2 الأعلاف: أية مادة مصنعة أو شبه مصنعه أو غير مصنعة معدة لتغذية الحيوانات عبر الفم.
- 20-2 بيع التجزئة: تداول الغذاء و/أو معالته وتخزينه عند نقطة البيع أو التسليم للمستهلك النهائي وتشمل محطات التوزيع وعمليات توفير الطعام والمقاصف وتوفير الطعام للمؤسسات والمطاعم والعمليات الأخرى المشابهة لخدمات الطعام والمحلات ومراكز التوزيع على الأسواق المركزية وأسواق الجملة.
- 21-2 المستهلك النهائي: المستهلك الأخير للمادة الغذائية والذي لن يستخدم الغذاء كجزء من عملية أو نشاط تابع لعمل غذائي.
- 22-2 الطرح في الأسواق: الاحتفاظ بالغذاء (أو الأعلاف) لحين وصوله للمستهلك النهائي بهدف البيع^(*) والتوزيع وأي أشكال أخرى لنقل الملكية.
- 23-2 مخاطرة: احتمالية حدوث انعكاسات صحية نتيجة مصدر خطر وحجم هذه الانعكاسات.
- 24-2 مصدر خطر: وجود عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي في الغذاء (أو الأعلاف) يمكن أن يتسبب في انعكاسات صحية.
- 25-2 قابلية التتبع: القدرة على تتبع وملاحقة غذاء أو علف أو حيوان منتج للغذاء أو تتبع مادة معدة لأن تدخل في غذاء أو علف خلال جميع مراحل الإنتاج والمعاملة والتوزيع.

(*) يشمل العرض للبيع والعرض لنقل الملكية والبيع نفسه.

- 26-2 مراحل الإنتاج والمعاملة والتوزيع: أي مرحلة من المراحل التي تبدأ بإنتاج المواد الأولية لغذاء وتشمل مراحل تخزين الغذاء واستيراده ونقله وبيعه وتزويده للمستهلك النهائي والمراحل ذات الصلة كاستيراد العلف وإنتاجه وتصنيعه وتخزينه ونقله وتوزيعه وبيعه وتزويده.
- 27-2 إنتاج المواد الأولية: إنتاج وتربية وزراعة المواد الأولية وتشمل عمليات الحصاد والحلاية وإنتاج الحيوانات اللاحمة للذبح والصيد وجمع المواد البرية.

الفصل الثاني

واجبات المشتغلين

مادة (3)

الواجبات العامة

يجب أن يضمن المشتغلون أن جميع مراحل إنتاج الغذاء ومعاملته وتوزيعه الواقعة تحت مسئوليتهم تستوفي المتطلبات الصحية ذات الصلة الواردة في هذه التعليمات.

مادة (4)

المتطلبات الصحية العامة والمحددة

- 1-4 يجب أن يحقق المشتغلون الذين يقومون بإنتاج المواد الأولية - وبذلك العمليات المصاحبة لهذا المجال المذكورة في ملحق (1) - الاشتراطات الصحية العامة الواردة في الجزء الأول من ملحق (1) وأن يحققوا أيضا أية متطلبات محددة منصوص عليها في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني^(*).
- 2-4 يجب أن يحقق المشتغلون الذين يقومون بأية مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء ومعاملته وتوزيعه بعد تلك المراحل التي ينطبق عليها بند (1-4) المتطلبات الصحية العامة الواردة في ملحق (2) وأن يحققوا أيضا أية متطلبات محددة منصوص عليها في التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني.
- 3-4 يجب أن يقوم المشتغلون بتطبيق الاجراءات الصحية المحددة التالية عندما يكون ذلك مناسباً:
- (أ) الالتزام بالمعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
- (ب) الإجراءات الضرورية لاستيفاء المراحل المخصصة لتحقيق أهداف هذه التعليمات.
- (ت) الالتزام بمتطلبات ضبط درجات الحرارة للمواد الغذائية.

(*) إلى حين إعداد هذه التعليمات، يمكن الرجوع الى التعليمات الأوروبية رقم 853 لسنة 2004.

- (ث) المحافظة على سلسلة التبريد.
- (ج) أخذ العينات وتحليلها.
- 4-4 تحدد المعايير والمتطلبات والمراحل المذكورة في بند (4-3) بالإضافة إلى طرق أخذ العينات والتحليل في تعليمات فنية إلزامية يتم إصدارها لاحقاً وفق آلية إعداد التعليمات الفنية الإلزامية.
- 5-4 إذا لم تحدد هذه التعليمات أو التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني أو أي تعليمات تنفيذية أخرى، طرق أخذ العينات والتحليل، فإنه يسمح للمشتغلين استخدام طرق مناسبة أخرى بشرط التأكد من أن نتائجها متكافئة مع نتائج الطرق المرجعية إذا تم التحقق من ذلك علمياً باستخدام البروتوكولات والقواعد المتعارف عليها دولياً.
- 6-4 يمكن للمشتغلين استخدام الأدلة الإرشادية المذكورة في المادة (7) كأداة لمساعدتهم على تحقيق التزاماتهم تجاه هذه التعليمات.

مادة (5)

تحليل مصادر الخطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)

- 1-5 يجب على المشتغلين وضع إجراءات دائمة مبنية على مبادئ نظام الهاسب وتطبيقها والحفاظ عليها.
- 2-5 تتكون مبادئ الهاسب المذكورة في البند (5-1) من النقاط التالية:
- (أ) تحديد جميع مصادر الخطر التي يجب منعها أو إزالتها أو تخفيضها لمستويات مقبولة.
- (ب) تحديد نقاط الضبط الحرجة في الخطوات التي تحتاج إلى ضبط لمنع مصدر خطر أو إزالته أو تخفيضه لمستويات مقبولة.
- (ت) وضع حدود حاسمة لنقاط الضبط الحرجة تفصل بين القبول والرفض من أجل منع أو إزالة أو تخفيض مصادر الخطر المحددة.
- (ث) وضع وتطبيق إجراءات مراقبة فعالة عند نقاط الضبط الحرجة.
- (ج) وضع إجراءات تصحيحية عندما يتبين من خلال المراقبة أن نقطة ضبط حرجة ليست تحت السيطرة.
- (ح) وضع إجراءات (بحيث يتم تنفيذها بشكل دوري) تهدف إلى التحقق من أن التدابير المذكورة في الفقرات (أ) إلى (ج) تعمل بشكل فعال.
- (خ) وضع وثائق وسجلات تتناسب مع طبيعة وحجم العمل الغذائي لإظهار مدى فعالية تطبيق التدابير المذكورة في الفقرات (أ) إلى (ح).
- إذا تم إحداث أي تعديل على المنتج أو على عملية الإنتاج أو على أي خطوة إنتاجية، فيجب على المشتغلين مراجعة الإجراء وإدخال التعديلات اللازمة عليه.

- 3-5 يسري البند (1-5) فقط على المشتغلين الذين ينفذون أي مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء ومعاملته وتوزيعه والتي تأتي بعد الإنتاج الأولي والعمليات المصاحبة المدرجة في ملحق (1).
- 4-5 يجب أن يقوم المشتغلون بما يلي:
- (أ) تزويد الجهة المختصة بإثبات مطابقة منتجاتهم لمتطلبات البند (1-5) في حال طلبها ذلك مع الأخذ بالحسبان طبيعة وحجم العمل الغذائي.
- (ب) ضمان أن أي وثيقة تصف الإجراءات التي تم تطويرها وفقا لهذه المادة، هي الأحدث في جميع الأوقات.
- (ت) الاحتفاظ بأية وثائق أو سجلات أخرى لفترة مناسبة من الوقت.
- 5-5 يمكن للجهة المختصة وضع ترتيبات مفصلة تسهل من تطبيق هذه المادة من قبل مشتغلين معينين وخاصة عن طريق اشتراط استخدام الإجراءات الواردة في أدلة إرشادية لتطبيق مبادئ الهاسب لاستيفاء متطلبات البند (1-5). يمكن لهذه الترتيبات أن تحدد الفترة الزمنية التي يجب على المشتغلين أثناءها الاحتفاظ بالوثائق والسجلات وفقا للفقرة (ت) من بند (4-5).

مادة (6)

عمليات الضبط الرسمية، التسجيل، والموافقة

- 1-6 يجب على المشتغلين أن يتعاونوا مع الجهات المختصة بموجب التشريعات السارية أو التعليمات الفنية الإلزامية الصادرة.
- 2-6 يجب على كل مشتغل أن يخطر الجهة المختصة (وفق الطريقة التي طلبتها هذه الجهة) عن جميع المنشآت التي تحت سيطرته والتي تقوم بتنفيذ أية مرحلة من مراحل إنتاج الغذاء ومعاملته وتوزيعه من أجل تسجيل هذه المنشآت.
- يجب أن يتأكد المشتغلون من أن لدى الجهة المختصة دائما أحدث المعلومات عن المنشآت بما فيها إخطارها بأي تغييرات جوهرية في النشاطات أو أي إغلاقٍ لأية منشأة قائمة.
- 3-6 في جميع الأحوال، يجب أن يتأكد المشتغل من موافقة الجهة المخولة على تشغيل المنشأة بعد زيارة ميدانية واحدة على الأقل إذا كانت الموافقة مطلوبة:
- (أ) حسب القانون والتشريعات السارية.
- (ب) حسب التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني.

الفصل الثالث

الأدلة الإرشادية للممارسات الجيدة

مادة (7)

تطوير الأدلة الإرشادية وتعميمها واستخدامها

- 1-7 يجب على مؤسسة المواصفات والمقاييس تطوير الأدلة الإرشادية الوطنية للممارسات الجيدة في مجال تطبيق مبادئ الهاسب ونشرها بعد تحقيق الشروط التالية:
- (أ) استشارة ممثلي الجهات التي يمكن لمصالحها أن تتأثر بشكل ملموس مثل الجهات المختصة ومجموعات المستهلكين والقطاع الخاص.
- (ب) مراعاة كودات الممارسات ذات الصلة الصادرة عن الكودكس Codex Alimentarius.
- (ت) مراعاة التوصيات الواردة في الجزء الثاني من ملحق (1) إذا تعلق بالإننتاج الأولي والعمليات المرتبطة به المدرجة في نفس الملحق.
- 2-7 يجب تشجيع استخدام هذه الأدلة الإرشادية إلا أنه يمكن للمشتغلين استخدامها على أساس طوعي.
- 3-7 يجب أن تحقق الأدلة الإرشادية الوطنية الشروط التالية:
- (أ) أن يتم تطويرها وفقا للبند (7-1).
- (ب) أن تكون محتوياتها قابلة للتطبيق بالنسبة للقطاعات التي تشير إليها.
- (ت) أن تكون ملائمة كأدلة إرشادية لتحقيق المطابقة مع المواد (3) و (4) و (5) في القطاعات والمواد الغذائية التي تغطيها.
- 4-7 يجب مراجعة الأدلة الإرشادية بشكل دوري للتأكد من أنها ما زالت قابلة للتطبيق وللأخذ بالحسبان التطورات التكنولوجية والعلمية.

الفصل الرابع

الغذاء المستورد والمصدر

مادة (8)

الغذاء المستورد

فيما يخص بالشروط الصحية للغذاء المستورد وبالإضافة إلى المتطلبات السارية ذات الصلة في القوانين المحلية، تسري المتطلبات الواردة في المواد (3) إلى (6) من هذه التعليمات.

مادة (9)

الغذاء المصدر

بالنسبة بالشروط الصحية للغذاء المصدر أو المعاد تصديره وبالإضافة إلى المتطلبات السارية ذات الصلة في القوانين المحلية، تسري المتطلبات الواردة في المواد (3) إلى (6) من هذه التعليمات.

الفصل الخامس

أحكام نهائية

مادة (10)

تعديل الملاحق (1) و (2)

- 1-10 عند تعديل أو تحديث الملاحق (1) و (2)، يجب الأخذ بعين الاعتبار ما يلي:
- (أ) الحاجة إلى مراجعة التوصيات الواردة في الفقرة (2) من الجزء الثاني من الملحق (1).
- (ب) الخبرة المكتسبة من تطبيق الأنظمة المبنية على نظام الهاسب طبقاً للمادة (5).
- (ت) التطورات التكنولوجية وتبعاتها على أرض الواقع ورغبات المستهلكين بما يخص التركيبية الغذائية.
- (ث) الرأي العلمي وعلى الأخص بما يتعلق بتقييمات المخاطر الجديدة.
- (ج) المعايير الميكروبية ومعايير درجة الحرارة للمواد الغذائية.
- 2-10 يمكن لرئيس مؤسسة المواصفات والمقاييس منح استثناءات من الملاحق (1) و (2) خصوصاً لتسهيل تطبيق المادة (5) على الأعمال الصغيرة مع الأخذ بالحسبان عوامل المخاطرة ذات الصلة، وبشرط أن لا تؤثر هذه الاستثناءات على تحقيق أهداف هذه التعليمات.

مادة (11)

أحكام عامة

- 1-11 تسري هذه التعليمات الفنية الإلزامية اعتباراً من تاريخ إصدارها.
- 2-11 في حال ظهور أي خلاف في تفسير أحد نصوص هذه التعليمات الفنية الإلزامية، فإنه يجب اعتماد التفسير الصادر عن لجنة التعليمات الفنية الإلزامية.
- 3-11 يجب تعديل كل ما يتعارض مع هذه التعليمات.
- 4-11 يجب على الجهة المختصة أن تضع خطة لتطبيق جميع أحكام هذه التعليمات بحيث تتضمن مراحل التطبيق والموارد المطلوبة لتنفيذها على أن لا تتجاوز مدة هذه الخطة عن خمس سنوات من سريان هذه التعليمات.

ملحق (1)

إنتاج المواد الأولية

الجزء الأول

الاشتراطات الصحية العامة للإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به

أولا

المجال

- (1) يسري هذا الملحق على الإنتاج الأولي وعلى العمليات التالية المرتبطة به:
- (أ) نقل وتخزين وتداول (تعبئة وشحن) المواد الأولية في موقع الإنتاج بشرط أن لا يغير ذلك في طبيعة المواد بشكل جوهري.
- (ب) نقل الحيوانات الحية إذا كان ذلك ضروريا لتحقيق أهداف هذه التعليمات.
- (ت) عمليات النقل (في حالة المواد ذات الأصل النباتي والمنتجات السمكية والطرائد البرية) لتوصيل المواد الأولية التي لم يحدث تغيير جوهري على طبيعتها من موقع الإنتاج إلى منشأة ما.

ثانيا

الاشتراطات الصحية

- (2) يجب أن يتأكد المشتغلون قدر الإمكان من أن المواد الأولية محمية ضد التلوث مع الأخذ بعين الاعتبار أي معاملة لاحقة قد تمر بها تلك المواد الأولية.
- (3) إضافة لما ورد في البند (2)، فإنه يجب على المشتغلين تحقيق متطلبات التشريعات أو التعليمات الفنية الإلزامية المتعلقة بضبط مصادر الخطر في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به بما فيها:
- (أ) التشريعات والتعليمات المعدة لضبط التلوث الناتج عن الهواء والتربة والمياه والأعلاف والأسمدة والعلاجات البيطرية ومواد حماية النبات والمبيدات الحيوية وتخزين وتداول المخلفات والتخلص منها.
- (ب) التشريعات والتعليمات المتعلقة بالصحة الحيوانية والنباتية التي لها تأثيرات على صحة الإنسان بما فيها برامج الرقابة وضبط الأمراض المنقولة للإنسان ومسبباتها.
- (4) يجب أن يتخذ المشتغلون الذي يعملون في مجال تربية الحيوانات أو جمعها أو صيدها أو الذي يعمل في مجال إنتاج مواد أولية ذات أصل حيواني، التدابير الملائمة إذا اقتضى الأمر ل:
- (أ) المحافظة على نظافة جميع المرافق المستخدمة في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به وتطهيرها عند اللزوم بشكل ملائم بما فيها المرافق المستخدمة في تخزين وتداول الأعلاف.

- (ب) إبقاء المعدات والحاويات والصناديق والآليات والأوعية نظيفة، وتطهيرها عند اللزوم بشكل ملائم.
- (ت) التأكد بقدر الإمكان من نظافة الحيوانات المرسله للذبح والحيوانات المنتجة عند اللزوم.
- (ث) استخدام المياه الصالحة للشرب أو المياه النظيفة لمنع التلوث عند اللزوم.
- (ج) التأكد من أن الطاقم الذي يتداول المواد الغذائية يتمتع بصحة جيدة وأنه قد تلقى تدريباً حول المخاطر الصحية.
- (ح) منع الحيوانات والآفات بقدر الإمكان من التسبب بالتلوث.
- (خ) تخزين وتداول المخلفات والمواد الخطرة بطريقة تمنع حدوث تلوث.
- (د) منع نقل ونشر الأمراض المعدية القابلة للانتقال إلى الإنسان من خلال الغذاء بما فيها أخذ الإجراءات الوقائية عند استقدام حيوانات جديدة مع الإبلاغ عن أي تفشي لمثل هذه الأمراض للجهات المختصة.
- (ذ) الأخذ بعين الاعتبار نتائج التحاليل ذات الصلة لعينات سحبت من حيوانات أو أي عينات أخرى والتي تشكل أهمية لصحة الإنسان.
- (ر) استخدام الإضافات العلفية والعلاجات البيطرية بالشكل الصحيح كما نصت عليه التشريعات.
- (5) يجب أن يتخذ المشتغلون الذين يعملون في إنتاج أو جني المنتجات النباتية، التدابير الملائمة إذا اقتضى الأمر لـ:
- (أ) المحافظة على نظافة المرافق والمعدات والحاويات والصناديق والآليات والأوعية وتطهيرها عند اللزوم بشكل ملائم.
- (ب) ضمان إنتاج المنتجات النباتية ونقلها وتخزينها بشكل صحي وضمان نظافتها أينما اقتضت الضرورة لذلك.
- (ت) استخدام المياه الصالحة للشرب أو المياه النظيفة لمنع التلوث عند اللزوم.
- (ث) التأكد من أن الطاقم الذي يتداول المواد الغذائية يتمتع بصحة جيدة وأنه قد تلقى تدريباً حول المخاطر الصحية.
- (ج) منع الحيوانات والآفات بقدر الإمكان من التسبب بالتلوث.
- (ح) تخزين وتداول المخلفات والمواد الخطرة بطريقة تمنع حدوث تلوث.
- (خ) الأخذ بعين الاعتبار نتائج التحاليل ذات الصلة لعينات سحبت من نباتات أو أي عينات أخرى والتي تشكل أهمية لصحة الإنسان.
- (د) استخدام مواد حماية النبات والمبيدات الحيوية بالشكل الصحيح كما نصت عليه التشريعات.

(6) يجب على المشتغلين القيام بأفعال تصحيحية ملائمة عند إعلامهم بالمخالفات التي حددتها عمليات الرقابة الرسمية.

ثالثاً

حفظ السجلات

(7) يجب أن يحتفظ المشتغلون بسجلات تتعلق بالتدابير المتخذة لضبط مصادر الخطر بشكل ملائم ولفترة تتناسب مع طبيعة وحجم المنشأة الغذائية. كما عليهم أن يوفرُوا المعلومات ذات الصلة الواردة في هذه السجلات للجهة المختصة وللمشتغلين المورد لهم عند الطلب.

(8) يجب على المشتغلين الذين يعملون في مجال تربية الحيوانات أو إنتاج مواد أولية ذات أصل حيواني بشكل خاص أن يحتفظوا بالسجلات التالية:

- (أ) طبيعة ومصدر الأعلاف المقدمة للحيوانات.
- (ب) العلاجات البيطرية وأية ممارسات علاجية أخرى قدمت للحيوانات مع تواريخ مدة العلاج وفترة الأمان.
- (ت) الأمراض التي ظهرت والتي يمكن أن تؤثر على سلامة المنتجات ذات الأصل الحيواني.
- (ث) نتائج التحاليل التي تشكل خطورة على صحة الإنسان والتي أُجريت على عينات مسحوبة من حيوانات أو أي عينات أخرى سحبت لأغراض التشخيص.
- (ج) أي تقارير ذات صلة بعمليات التحقق التي أُجريت على الحيوانات أو المنتجات ذات الأصل الحيواني.

(9) يجب على المشتغلين الذين يعملون في مجال إنتاج أو جني المنتجات النباتية بشكل خاص أن يحتفظوا بسجلات حول:

- (أ) أي استخدام لمواد وقاية النبات والمبيدات الحيوية.
- (ب) أي ظهور للأمراض والآفات التي يمكن أن تؤثر على سلامة المنتجات ذات الأصل النباتي.
- (ت) نتائج التحاليل ذات الصلة التي تشكل خطورة على صحة الإنسان والتي أُجريت على عينات مسحوبة من نباتات أو أية عينات أخرى.

(10) يمكن أن يستعين المشتغلون بأشخاص آخرين في حفظ السجلات مثل الأطباء البيطريين والمهندسين الزراعيين وفنيي المزارع.

الجزء الثاني

توصيات خاصة بالأدلة الإرشادية للممارسات الصحية الجيدة

- (1) يجب أن تشمل الأدلة الإرشادية المذكورة في المادة (7) من هذه التعليمات على إرشادات نحو تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لضبط مصادر الخطر في الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به.
- (2) يجب أن تحتوي هذه الأدلة الإرشادية على المعلومات الملائمة حول المخاطر التي يمكن أن تظهر خلال الإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به والأفعال المطلوبة لضبط مصادر الخطر هذه، بما فيها المتطلبات الواردة في التشريعات أو التعليمات الفنية الإلزامية ذات الصلة. فيما يلي بعض الأمثلة على مصادر الخطر والتشريعات أو التعليمات:
 - (أ) ضبط جميع أنواع التلوث بما فيها التلوث الناتج عن السموم الفطرية (mycotoxins) والمعادن الثقيلة والمواد النشطة إشعاعياً.
 - (ب) استخدام المياه والمخلفات العضوية والأسمدة.
 - (ت) الاستخدام الملائم والصحيح لمواد وقاية النبات والمبيدات الحيوية وقابلية تتبعهما.
 - (ث) الاستخدام الملائم والصحيح للعلاجات البيطرية والمضافات العلفية وقابلية تتبعهما.
 - (ج) تحضير الأعلاف وتخزينها واستخدامها وقابلية تتبعها.
 - (ح) التخلص الصحيح من الحيوانات النافقة والمخلفات والنفايات.
 - (خ) الإجراءات الوقائية لمنع انتشار الأمراض المعدية القابلة للانتقال إلى الإنسان من خلال الغذاء، وأية التزامات لإبلاغ الجهة المختصة بذلك.
 - (د) الإجراءات والممارسات والطرق اللازمة للتأكد من أنه قد تم إنتاج الغذاء وتداوله وتعبئته وتخزينه ونقله تحت ظروف صحية مناسبة بما فيها عمليتي التنظيف وضبط الآفات الفعاليتين.
 - (ذ) الأحكام المتعلقة بنظافة عمليتي ذبح وإنتاج الحيوانات.
 - (ر) الأحكام المتعلقة بحفظ السجلات.

ملحق (2)

المتطلبات الصحية العامة لكافة المشتغلين

(باستثناء ما يسري عليه ملحق (1))

مقدمة

يسري الفصل الخامس وحتى الثاني عشر على جميع مراحل الإنتاج والمعاملة وتوزيع الغذاء، بينما تسري بقية الفصول كما يلي:

- يسري الفصل الأول على جميع المنشآت الغذائية باستثناء تلك التي يسري عليها الفصل الثالث.
- يسري الفصل الثاني على جميع الغرف التي يتم فيها أعداد الغذاء ومعالجته ومعاملته باستثناء غرف الطعام والمنشآت التي يسري عليها الفصل الثالث.
- يسري الفصل الثالث على تلك المنشآت الواردة في مقدمته.
- يسري الفصل الرابع على جميع عمليات النقل.

الفصل الأول

المتطلبات العامة للمنشآت الغذائية

- (1) يجب المحافظة على نظافة المنشآت الغذائية والإبقاء عليها في حالة جيدة ومصانة.
- (2) يجب أن يكون تخطيط المنشأة الغذائية وتصميمها وبنائها وموقعها وحجمها على نحو:
 - (أ) يسمح بإجراء الصيانة والتنظيف و/أو التطهير المناسبين وتجنب أو بتخفيض التلوث المحمول جواً ويوفر مساحة عمل كافية لإتاحة المجال أمام إجراء جميع العمليات بشكل صحي.
 - (ب) يسمح بتوفير الحماية من تراكم الأوساخ ومن التلامس مع المواد السامة ومن الأجزاء الدقيقة المتساقطة على الغذاء ومن حدوث تكثيف أو نمو العفن على الأسطح.
 - (ت) يسمح بالممارسات الصحية الغذائية الجيدة بما فيها الحماية من التلوث وخاصة مكافحة الآفات.
 - (ث) يمكن (عند اللزوم) من التداول الملائم مع ضبط لدرجة الحرارة ومن ظروف تخزين ذات سعة كافية للحفاظ على المواد الغذائية على درجات حرارة مناسبة ومصممة لإتاحة المجال أمام مراقبة درجات الحرارة تلك وتسجيلها حيثما اقتضى الأمر.
- (3) يجب توفير عدد كاف من المراحيض مجهزة بأحواض المياه ومتصلة بنظام صرف صحي فعال وأن لا تؤدي أبواب هذه المراحيض إلى أي غرف يتم فيها تداول الغذاء.

- (4) يجب توفير عدد كاف من المغاسل في مواقع ملائمة وأن يتم تخصيصها لغسل الأيدي على أن تشمل هذه المغاسل على مياه جارية باردة وساخنة ومواد لتنظيف الأيدي وللتجفيف الصحي. يجب فصل تجهيزات غسل الغذاء عن تجهيزات غسل الأيدي أينما اقتضى الأمر.
- (5) يجب اتخاذ الإجراءات الكفيلة بعدم انتقال التلوث عبر أقدام العاملين من دورات المياه إلى غرف الانتاج.
- (6) يجب توفير وسائل ملائمة وكافية للتهوية الطبيعية والميكانيكية مع تجنب حدوث تيارات هوائية مدفوعة ميكانيكيا من مناطق ملوثة إلى مناطق نظيفة. يجب تركيب أنظمة التهوية بشكل يسمح بسهولة الوصول إلى المصافي والأجزاء الأخرى التي تحتاج إلى تنظيف أو تبديل.
- (7) يجب أن تحتوي المراحيض على تهوية طبيعية أو اصطناعية كافية.
- (8) يجب أن تحتوي المنشآت الغذائية على إضاءة طبيعية أو اصطناعية كافية.
- (9) يجب أن تكون تجهيزات الصرف الصحي كافية لتحقيق الهدف المطلوب وأن يتم تصميمها وتركيبها لتجنب مخاطر التلوث. إذا كانت قنوات الصرف الصحي مفتوحة بشكل كلي أو جزئي، فيجب أن يتم تصميمها بشكل يضمن عدم حدوث تدفق للمخلفات من مناطق ملوثة إلى أخرى نظيفة وخاصة تلك التي يتم فيها تداول أغذية قد تشكل مخاطر كبيرة على المستهلك النهائي.
- (10) يجب توفير مرافق لاستبدال ثياب العاملين أينما اقتضى الأمر.
- (11) يجب عدم تخزين مواد التنظيف والتطهير في مناطق يتم فيها تداول الغذاء.

الفصل الثاني

المتطلبات المحددة للغرف التي يتم فيها تجهيز المواد الغذائية أو معالجتها أو معاملتها

(باستثناء غرف الطعام وتلك المنشآت المحددة في الفصل الثالث من هذا الملحق)

- (1) يجب أن يسمح تصميم وتخطيط الغرف^(*) التي يتم بداخلها تجهيز الغذاء أو معالجته أو معاملته بالممارسات الصحية الغذائية الجيدة بما فيها حمايته من التلوث بين وأثناء العمليات المختلفة وخاصة ما يلي:

(أ) يجب الحفاظ على أسطح الأرضيات في حالة جيدة وأن تكون سهلة التنظيف، والتطهير أينما اقتضى الأمر. وهذا يتطلب استخدام مواد غير نفاذة للموائع وغير ماصة وغير سامة وقابلة للغسل، إلا إذا استطاع المشتغلون أن يقنعوا الجهة المختصة بأن مواد أخرى مستخدمة تفي

(*) تستثنى غرف الطعام وتلك المنشآت المحددة في الفصل الثالث من هذا الملحق ولا تستثنى الغرف المتواجدة في وسائل النقل والمطاعم المتنقلة.

بالغرض. وإنما يكون ذلك مناسباً، يجب أن تكون أسطح الأرضيات بشكل يسمح بعملية صرف صحي ملائم.

(ب) يجب الحفاظ على أسطح الجدران في حالة جيدة وأن تكون سهلة التنظيف، والتطهير أينما اقتضى الأمر. وهذا يتطلب استخدام مواد غير نفاذة للموائع وغير ماصة وغير سامة وقابلة للغسل، ويتطلب أيضاً أن يكون السطح أملساً حتى ارتفاع مناسب للعمليات الانتاجية، إلا إذا استطاع المشتغلون أن يقنعوا الجهة المختصة بأن مواد أخرى مستخدمة تفي بالغرض.

(ت) يجب تركيب وإنجاز الأسقف والتركيبات العلوية بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويخفض من التكاثر ومن نمو الأعفان ومن تساقط الدقائق.

(ث) يجب تركيب النوافذ وأي فتحات أخرى بحيث تمنع تراكم الأوساخ. كما يجب تثبيت مناخل مانعة للحشرات (يمكن فكها للتنظيف أينما اقتضى الأمر) على النوافذ التي يمكن فتحها على البيئة الخارجية وإبقاؤها مغلقة وموصدة أثناء الإنتاج إذا وجدت إمكانية لحدوث تلوث ناتج عن إبقائها مفتوحة.

(ج) يجب أن تكون الأبواب سهلة التنظيف، والتطهير أينما اقتضى الأمر وهذا يتطلب استخدام أسطح ملساء وغير ماصة إلا إذا استطاع المشتغلون إقناع الجهة المختصة بأن مواد أخرى مستخدمة تفي بالغرض.

(ح) يجب المحافظة على الأسطح (بما فيها أسطح المعدات) في المناطق التي يتم تداول الغذاء بداخلها وخاصة تلك الأسطح الملامسة للغذاء في حالة جيدة وأن تكون سهلة التنظيف، والتطهير أينما اقتضى الأمر. وهذا يتطلب استخدام مواد ملساء وقابلة للغسل ومقاومة للتآكل وغير سامة إلا إذا استطاع المشتغلون إقناع الجهة المختصة بأن مواد أخرى مستخدمة تفي بالغرض.

(2) يجب عند اللزوم توفير تجهيزات كافية لتنظيف أواني ومعدات العمل وتطهيرها وتخزينها. يجب بناء هذه التجهيزات من مواد مقاومة للتآكل وأن تكون سهلة التنظيف وتحتوي على كمية كافية من المياه الباردة والساخنة.

(3) يجب توفير الإمدادات المائية الكافية أينما اقتضى الأمر لغسل الغذاء. يجب أن تحتوي جميع أحواض الغسيل أو أي تجهيزات مشابهة أخرى مخصصة لغسل الغذاء على كمية كافية من المياه الساخنة و/أو المياه الباردة الصالحة للشرب ومستوفية لمتطلبات الفصل السابع من هذا الملحق كما يجب إبقاؤها نظيفة، ومطهرة أينما اقتضى الأمر.

الفصل الثالث

المتطلبات المتعلقة بالمنشآت المتحركة و/أو المؤقتة (مثل الخيم وأسواق الأكشاك ومركبات البيع المتنقلة) والمنشآت المستخدمة بشكل أساسي كبيوت للسكن ولكن يتم فيها تجهيز الغذاء بشكل منتظم لطرحه في

الأسواق وآلات البيع

- (1) إلى الحد الذي يكون تطبيق ذلك معقولاً، يجب أن يتم اختيار مواقع المنشآت وآلات البيع وأن يتم تصميمها وبناءها وإبقاؤها ونظيفة والمحافظة عليها في حالة جيدة ومصانة بحيث يتم تجنب مخاطر التلوث وخاصة من قبل الحيوانات والآفات.
- (2) يجب على وجه الخصوص وأينما اقتضى الأمر:
 - (أ) توفير تجهيزات مناسبة للمحافظة على النظافة الشخصية الكافية (وتشمل تجهيزات لغسل اليدين وتجفيفها بشكل صحي، والمرافق الصحية، ومرافق استبدال الثياب).
 - (ب) يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء في حالة سليمة وأن تكون سهلة التنظيف، والتطهير أيضاً أينما اقتضى الأمر. وهذا يتطلب استخدام مواد ملساء وقابلة للغسل ومقاومة للتآكل وغير سامة إلا إذا استطاع المشتغلون إقناع الجهة المختصة بأن مواد أخرى مستخدمة تفي بالغرض.
 - (ت) يجب توفير المواد الملائمة لتنظيف أواني ومعدات العمل وتطهيرها أينما اقتضى الأمر.
 - (ث) إذا كان تنظيف المواد الغذائية جزءاً من عمليات العمل الغذائي، فيجب توفير المواد الملائمة لتنفيذ هذه العملية بشكل صحي.
 - (ج) يجب توفير كميات كافية من المياه الساخنة و/أو المياه الباردة الصالحة للشرب.
 - (ح) يجب توفير الترتيبات و/أو المرافق الملائمة لتخزين المواد والمخلفات الخطرة و/أو غير القابلة للأكل (السائلة والصلبة) والتخلص منها بشكل صحي.
 - (خ) يجب توفير المرافق و/أو الترتيبات الملائمة للمحافظة على درجات حرارة الغذاء المناسبة ومراقبتها.
 - (د) يجب أن يتم وضع المواد الغذائية بشكل يضمن تجنب مخاطر التلوث طالما كان تطبيق ذلك معقولاً.

الفصل الرابع

النقل

- (1) يجب الإبقاء على المركبات المستخدمة في نقل المواد الغذائية نظيفة وفي حالة جيدة ومصانة لحماية المواد الغذائية من التلوث. كما يجب عند اللزوم أن يتم تصميمها وبناءها بحيث تسمح بالتنظيف و/أو التطهير الملائمان.

- (2) يمنع استخدام مستوعبات المركبات في نقل منتجات أخرى غير المواد الغذائية إذا كان ذلك يؤدي إلى التلوث.
- (3) إذا تم استخدام المركبات في نقل منتجات أخرى بالإضافة إلى المواد الغذائية أو في نقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، فيجب عندها الفصل الفعال بين المنتجات والمواد لمنع التلوث وإنما اقتضى الأمر.
- (4) يجب نقل المواد الغذائية السائبة التي هي على شكل سائل أو حبيبات أو مسحوق في مستوعبات و/أو صهاريج مخصصة لنقل المواد الغذائية فقط. ولهذا يجب وسم هذه الصهاريج بشكل واضح ومقروء باللغة العربية وبالعبارة "المواد الغذائية فقط" للتوضيح بأنها تستخدم لنقل المواد الغذائية فقط ويمكن إضافة الجملة "Foodstuffs Only".
- (5) إذا تم استخدام المركبات في نقل منتجات أخرى غير المواد الغذائية أو في نقل مواد غذائية مختلفة، فيجب بعدها إخضاع المركبة إلى تنظيف فعال بين عمليات النقل المختلفة لتجنب مخاطر التلوث.
- (6) يجب وضع المواد الغذائية في المركبات وحمايتها بطريقة تقلل مخاطر التلوث إلى الحد الأدنى.
- (7) يجب أن يكون باستطاعة المركبات المستخدمة في نقل المواد الغذائية المحافظة على بقاء تلك المواد في درجات حرارة مناسبة عند الضرورة وأن تتيح مراقبتها.

الفصل الخامس

المتطلبات المتعلقة بالأجهزة

- (1) يجب توفر الشروط التالية في جميع الأدوات والوصلات والأجهزة التي يمكن لها أن تلامس الغذاء:
- (أ) أن تخضع لتنظيف فعال، وتطهير أينما اقتضى الأمر على أن يتم ذلك وفق وتيرة كافية لتجنب مخاطر التلوث.
- (ب) أن يتم بناؤها وتصنيعها من مواد تمنع التلوث مع الإبقاء عليها في حالة جيدة ومصانة.
- (ت) باستثناء الحاويات والعبوات غير المستردة، أن يتم بناؤها وتصنيعها من مواد تمكن من بقاءها نظيفة ومطهرة أينما اقتضى الأمر مع الإبقاء عليها في حالة جيدة ومصانة.
- (ث) أن يتم تركيبها بشكل يتيح تنظيف الأجهزة والمنطقة المحيطة بها بشكل ملائم.
- (2) يجب أن يثبت على الأجهزة معدات ضبط مناسبة أينما اقتضى الأمر لضمان استيفاء أهداف هذه التعليمات.
- (3) في حال استخدام مواد كيميائية مضافة لمنع تآكل الأجهزة والحوايات، فيجب استخدامها وفقاً للممارسات الجيدة.

الفصل السادس

المخلفات الغذائية

- (1) يجب إزالة المخلفات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وأية منتجات أخرى مرفوضة من الغرف التي يتواجد فيها الغذاء بأسرع وقت ممكن تجنباً لتراكمها.
- (2) يجب وضع المخلفات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وأية منتجات أخرى مرفوضة في حاويات مغلقة إلا إذا استطاع المشتغلون إقناع الجهة المخولة من أن أنواع أخرى من حاويات أو أنظمة إخلاء مستخدمة تفي بالغرض. يجب أن يكون بناء هذه الحاويات مناسباً وأن يتم الإبقاء عليها في حالة جيدة وأن يكون تنظيفها وتطهيرها سهلاً أينما اقتضى الأمر.
- (3) يجب توفير الإمكانيات الملائمة لتخزين المخلفات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وأية منتجات أخرى مرفوضة والتخلص منها. يجب أن يتم تصميم مخازن المنتجات المرفوضة وإدارتها بطريقة تساعد على بقائها نظيفة وأيضاً خالية من الحيوانات والآفات أينما اقتضى الأمر.
- (4) يجب التخلص من جميع المخلفات بطرق صحية وصدقية للبيئة وبموجب التشريعات السارية بحيث لا تشكل مصدراً مباشراً أو غير مباشر للتلوث.

الفصل السابع

مصادر المياه

- (1) (أ) يجب توفير مصدر ملائم من المياه الصالحة للشرب والتي سيتم استخدامها لضمان أنها لا تشكل مصدراً لتلوث المواد الغذائية.
 - (ب) يمكن استخدام المياه النظيفة مع المنتجات السمكية غير المقطعة.
 - (ت) يمكن استخدام مياه البحر النظيفة مع الرخويات ثنائية الصمام والشوكيات والزقيات والصدفيات المائية الحية ويمكن استخدام المياه النظيفة للغسل الخارجي.
 - (ث) يجب توفير التجهيزات والإجراءات الملائمة لتزويد المياه النظيفة عند استخدامها لضمان أنها لا تشكل مصدراً لتلوث المواد الغذائية.
- (2) إذا تم استخدام مياه غير صالحة للشرب لعمليات مثل مكافحة الحريق وتوليد البخار والتبريد وأهداف أخرى مشابهة، فيجب أن تدور هذه المياه في نظام مستقل ومميز كما ينبغي. يجب أن لا تتصل هذه المياه مع أنظمة المياه الصالحة للشرب أو ترتد إليها.
 - (3) يجب أن لا تشكل المياه المعاد تدويرها والمستخدمة في المعاملة أو كمكون أية مخاطر للتلوث. ويجب أن تكون من نفس معايير المياه الصالحة للشرب إلا إذا اقتنعت الجهة المختصة بأن نوعية المياه لا تؤثر في سلامة المادة الغذائية في شكلها النهائي.

- (4) يجب صنع الجليد الذي يلامس الغذاء أو يمكن أن يلوثه من مياه صالحة للشرب أو من مياه نظيفة في حالة استخدامه في تبريد منتجات سمكية غير مقطعة. كما يجب صنع الجليد وتداوله وتخزينه تحت ظروف تحميه من التلوث.
- (5) يجب أن لا يحتوي البخار المستخدم مباشرة في ملامسة الغذاء على أي مواد تشكل مصدر خطر على الصحة أو من المحتمل أن تلوث الغذاء.
- (6) عند معالجة المواد الغذائية الموجودة في عبوات محكمة الإغلاق حرارياً، فيجب التأكد من أن المياه المستخدمة في تبريد هذه العبوات بعد المعالجة الحرارية لا تشكل مصدراً لتلوث المادة الغذائية.

الفصل الثامن

الصحة الشخصية

- (1) يجب على جميع العاملين في مناطق تداول الغذاء المحافظة على مستوى مرتفع من النظافة الشخصية وأن يرتدوا ثياباً ملائمة ونظيفة، وواقية عند اللزوم.
- (2) يمنع السماح لأي شخص مهما كانت صفته بتداول الغذاء أو حتى الدخول إلى مناطق تداول الغذاء إذا كان مصاباً أو حاملاً لداء يحتمل انتقاله من خلال الغذاء أو كان مصاباً بجروح ملتهبة أو التهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال في حال وجود احتمال لحدوث تلوث بشكل مباشر أو غير مباشر. كما ويجب على كل شخص يعمل في العمل الغذائي وأصيب بمرض ومن المرجح له أن يلامس الغذاء، أن يبلغ المشتغل فوراً بالمرض أو بالأعراض وبأسباب إن أمكن.
- (3) يجب على المشتغلين وضع برنامج زمني وفق متطلبات الجهة المختصة، يخضعون فيه جميع العاملين في تداول الغذاء إلى فحوصات دورية.

الفصل التاسع

المتطلبات المتعلقة بالمواد الغذائية

- (1) يجب أن يتمتع المشتغل عن قبول مواد خام أو مكونات أو أي مواد أخرى مستخدمة في معاملة المنتجات إذا كان معلوماً أو متوقعاً أنها ملوثة بطفيليات أو كائنات دقيقة ممرضة أو مواد سامة أو متعفنة أو غريبة إلى حد حتى لو قام معه المشتغل بتطبيق أساليب الفرز الاعتيادية بشكل صحي و/أو إجراءات التجهيز أو المعاملة فإن حالة المنتج النهائي لن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.
- (2) يجب إبقاء المواد الخام وجميع المكونات المخزنة في العمل الغذائي ضمن ظروف مناسبة مصممة لمنع تردي حالتها ولحمايتها من التلوث.
- (3) يجب حماية الغذاء خلال جميع مراحل الإنتاج والمعاملة والتوزيع من أي تلوث يمكن أن يتسبب في جعله غير صالح للاستهلاك الآدمي أو ضار بالصحة أو ملوث بشكل يحول دون استهلاكه.

- (4) يجب وضع الإجراءات الملائمة لضبط الآفات ولمنع الحيوانات من الدخول إلى مناطق تجهيز الغذاء أو تداوله أو تخزينه.
- (5) يمنع إبقاء المواد الخام والمكونات والمنتجات الانتقالية والمنتجات النهائية، التي من المحتمل أن تحفز تكاثر الكائنات الدقيقة الممرضة أو تكوّن المواد السامة، على درجات حرارة تتسبب بمخاطر على الصحة. كما ويجب عدم قطع سلسلة التبريد إلا أنه يسمح بفترات زمنية محدودة خارج مجال التبريد للتكيف مع واقع التداول خلال تجهيز الغذاء ونقله وتخزينه وعرضه وتقديمه بشرط أن لا تتسبب بمخاطر على الصحة. يجب أن تحتوي الأعمال الغذائية التي تعمل في تصنيع المواد الغذائية المعاملة وتداولها وتغليفها على غرف ملائمة ذات حجم كاف لتخزين المواد الخام بشكل منفصل عن المواد المعاملة ويشمل التخزين المبرد.
- (6) يجب تبريد المواد الغذائية التي تُحفظ أو تُقدم على درجات حرارة باردة مباشرة بعد مرحلة المعاملة الحرارية (أو بعد مرحلة التجهيز النهائية إذا لم تمر بالعملية الحرارية) إلى درجة حرارة ملائمة لا تتسبب بمخاطر على الصحة.
- (7) يجب أن تتم عملية إذابة المواد الغذائية بشكل يقلل من مخاطر نمو كائنات دقيقة ممرضة أو إنتاج مواد سامة في الأغذية. وخلال هذه العملية، يجب تعريض الأغذية إلى درجات حرارة لا تتسبب بمخاطر على الصحة. ويجب تصريف السائل الناتج عن عملية الإذابة بشكل ملائم إذا شكل مخاطر على الصحة. كما ويجب تداول الغذاء بعد انتهاء عملية الإذابة بشكل يقلل من مخاطر نمو كائنات دقيقة ممرضة أو تكوّن مواد سامة.
- (8) يجب وسم المواد الخطرة والمواد غير الصالحة للأكل (بما فيها أعلاف الحيوانات) وتخزينها في حاويات منفصلة ومغلقة.

الفصل العاشر

المتطلبات المتعلقة بتغليف وتعبئة المواد الغذائية

- (1) يجب أن لا تشكل المواد المستخدمة في التغليف والتعبئة مصدرا للتلوث.
- (2) يجب تخزين مواد التغليف بشكل لا يعرضها لمخاطر التلوث.
- (3) يجب تنفيذ عمليات التغليف والتعبئة بشكل يُجنب تلوث المنتجات. كما ويجب التأكد من سلامة بنية الصناديق والحاويات ونظافتها أينما كان ذلك مناسباً خاصة في حالة المعلبات والعبوات الزجاجية.
- (4) يجب أن تكون مواد التغليف والتعبئة المعاد استخدامها للمواد الغذائية سهلة التنظيف والتطهير أينما اقتضى الأمر.

الفصل الحادي عشر

المعالجة الحرارية

تسري المتطلبات التالية فقط على الغذاء المطروح في الأسواق في عبوات محكمة الإغلاق:

- (1) يجب على أي عملية معالجة حرارية مستخدمة لمعاملة منتج مصنع أو غير مصنع ان تحقق ما يلي:
 - (أ) رفع كل جزء من المنتج المعالج إلى درجة حرارة محددة ولفترة زمنية محددة.
 - (ب) منع تعرض المنتج للتلوث خلال العملية.
- (2) للتأكد من أن العملية المنفذة تحقق الأهداف المرجوة، يجب على المشتغلين أن يتحققوا بشكل منتظم من العوامل الرئيسية ذات الصلة (وخاصة درجة الحرارة والضغط والإحكام والكائنات الدقيقة)، بما في ذلك استخدام الأجهزة الآلية.
- (3) يجب أن تطابق العملية المستخدمة المعايير المتعارف عليها دولياً (مثل البسترة أو درجات الحرارة العالية جدا UHT أو التعقيم).

الفصل الثاني عشر

التدريب

يجب أن يتأكد المشتغلون مما يلي:

- (1) أن الذين يقومون بتداول الغذاء خاضعين لإشراف وتوجيه و/أو تدريب في شؤون بالشروط الصحية للغذاء التي تتناسب مع طبيعة عملهم.
- (2) أن المسؤولين عن تطوير الإجراءات المذكورة في البند (5-1) من هذه التعليمات والمحافظة عليها أو المسؤولين عن تطبيق الأدلة الإرشادية ذات الصلة قد حصلوا على تدريب ملائم في تطبيق مبادئ الهاسب.
- (3) استيفاء أي متطلبات في التشريعات أو التعليمات تتعلق ببرامج التدريب للأشخاص العاملين في قطاعات غذائية معينة.