

قرار رئيس مجلس إدارة هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
رقم (6) لسنة 2020
بإصدار نظام صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية

- رئيس مجلس الإدارة،
بعد الاطلاع على القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء ولائحته التنفيذية،
- والقانون رقم (2) لسنة 2008 في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي،
- والقانون رقم (7) لسنة 2019 بإنشاء هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية،
- وقرار رئيس المجلس التنفيذي رقم (6) لسنة 2019 بتشكيل مجلس إدارة هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية،
- وقرار رئيس المجلس التنفيذي رقم (20) لسنة 2019 بتعيين مدير عام هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية،
- والنظام رقم (3) لسنة 2008 بشأن تتبع واسترداد الأغذية،
- والنظام رقم (6) لسنة 2010 بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية،
- وبناءً على ما عُرض على مجلس الإدارة، وموافقة المجلس عليه،
- وبناءً على مقتضيات مصلحة العمل،

قُرر:

التعاريف

المادة (1)

- يكون في تطبيق أحكام هذا النظام للكلمات والعبارات التالية المعاني المبينة قرين كل منها، ما لم يدل سياق النص على غير ذلك:
- | | |
|-----------------------|---|
| صحة الغذاء | كافة الظروف والتدابير الضرورية لضمان سلامة وملاءمة الغذاء خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية. |
| وسيلة نقل الغذاء | أي وسيلة مخصصة لنقل الغذاء بما فيها ذاتية الدفع، وسواء كانت برية، بحرية أو جوية. |
| الغذاء الخام | الغذاء الذي لم تجر عليه أي عملية من عمليات التصنيع أو الطبخ وغير المناسب للاستهلاك الأدمي. |
| الغذاء الجاهز للتقديم | الغذاء المعد لغايات الاستهلاك الأدمي المباشر بدون اتخاذ أية خطوات أخرى لاحقة لتتخلص من الأحياء الدقيقة. |

<p>الغذاء ذو مصادر الخطر المحتملة</p>	<p>الغذاء الواجب حفظه على درجات حرارة محددة بهدف التقليل من مستوى نمو الأحياء الدقيقة الممرضة والتي من المحتمل تواجدها فيه، أو من أجل منع تكوين السموم فيه.</p>
<p>الغذاء السريع التلف</p>	<p>الغذاء المعرض للفساد السريع، أو/و المعرض لنمو الأحياء الدقيقة الممرضة سواء مع تكوين السموم أو المواد الناجمة عن عمليات الأيض أو بدونهما إلى حد قد يتسبب بمخاطر على صحة الإنسان.</p>
<p>الغذاء طويل الأمد</p>	<p>الغذاء الذي يمكن تخزينه لمدد زمنية طويلة على درجة حرارة الحفظ العادية دون إحداث أي تأثير على صلاحيته وسلامته.</p>
<p>الغذاء غير المصنّع</p>	<p>الغذاء الذي لم يتعرض لأي عملية من عمليات التصنيع، ويشمل المنتجات التي تتعرض للتقطيع، الفصل عن العظم، الفرم، إزالة الجلد، التنظيف، التقشير، الطحن، التبريد، التجميد، التجميد السريع أو الإذابة.</p>
<p>الغذاء المصنّع</p>	<p>الغذاء الناتج من عمليات تصنيع المنتجات غير المصنعة والتي قد تحتوي على مكونات ضرورية لتصنيعها أو لإعطائها صفات محددة.</p>
<p>الغذاء الحلال</p>	<p>الغذاء المسموح به وفقاً لتعاليم الشريعة الإسلامية بحيث لا يتكون من أو لا تحتوي أحد مكوناته على أية مادة مخالفة لتعاليم الشريعة الإسلامية، وأن لا يتم إعداده، تصنيعه، نقله، وتخزينه باستخدام أية أداة أو طريقة مخالفة لتعاليم الشريعة الإسلامية، وأن لا يكون قد تعرض لأي اتصال مباشر مع أي غذاء آخر مخالف لتعاليم الشريعة الإسلامية خلال عمليات الإعداد، التصنيع، النقل والتخزين.</p>
<p>الغذاء المبرد</p>	<p>الغذاء المحفوظ على درجات حرارة مبردة وذلك بهدف المحافظة على سلامته وجودته وملائمته طوال مدة الصلاحية الخاصة به.</p>
<p>الغذاء المجمد</p>	<p>الغذاء اللازم حفظه على درجة حرارة تساوي أو تقل عن (-18°C) في أي جزء منه.</p>
<p>الماء الصالح للشرب</p>	<p>الماء الصافي والصحي عند مرحلة استخدامه لغايات الشرب والمطابق للمتطلبات الفنية والأنظمة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس ودائرة الطاقة بالإمارة.</p>
<p>الإنتاج الأولي</p>	<p>المراحل التي تسبق تصنيع وتجهيز الغذاء وتشمل الزراعة والحصاد، وتربية حيوانات المزرعة والحلب، وصيد الحيوانات البرية، وصيد الأسماك والأحياء المائية، وجمع وحصاد المنتجات البرية.</p>

<p>المنتج الأولي</p> <p>المنتج الناجم عن عمليات الإنتاج الأولي ويشمل منتجات الزراعة، الزراعة لأغراض التخزين، الصيد البري والصيد المائي.</p>	<p>المنتج الأولي</p>
<p>التصنيع</p> <p>العمليات التي تغير حالة المنتج الأولي وتشمل المعاملة بالحرارة، التدخين، المعالجة، التنضيج، التجفيف، النقع، الاستخراج، الفصل أو مزيج بين أي من هذه العمليات.</p>	<p>التصنيع</p>
<p>الممارسات الصحية الجيدة</p> <p>كافة الممارسات المتعلقة بالشروط والتدابير اللازمة لضمان سلامة الغذاء وضمان صلاحيته خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية.</p>	<p>الممارسات الصحية الجيدة</p>
<p>النظام المبني على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب) دون ضرورة أن يكون هناك توافق مع المبادئ التوجيهية أو الخطوات المحددة في دليل الدستور الغذائي لتطبيق نظام الهاسب.</p>	<p>النظام المبني على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)</p>
<p>وجود الملوثات في الغذاء أو في البيئة التي يتواجد فيها الغذاء.</p>	<p>التلوث</p>
<p>انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة الممرضة إلى الغذاء عن طريق اليدين، الأسطح الملامسة للغذاء، المعدات والأدوات التي تكون متسخة وتلامس الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.</p>	<p>التلوث التبادلي</p>
<p>الخمائر والأعفان والطفيليات والبكتيريا والفيروسات التي تؤثر على الصحة العامة أو التي تؤدي إلى تحلل وفساد الغذاء أو تشير إلى تلوثه بالأوساخ.</p>	<p>الأحياء الدقيقة غير المرغوب فيها</p>
<p>التقليل من الحمل الميكروبي إلى مستوى لا يؤدي إلى تلوث الغذاء أو إلى التأثير على استقراره، وذلك من خلال استخدام أساليب صحية تشمل الطرق الفيزيائية أو المواد الكيميائية المطهرة.</p>	<p>التطهير</p>
<p>الحشرات، الطيور، القوارض والحيوانات الأخرى القادرة على التسبب بتلوث الغذاء سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.</p>	<p>الآفات</p>
<p>وضع الغذاء في غلاف أو عبوة أو حاوية مناسبة، حيث تكون على اتصال مباشر للغذاء ويكون هناك تماس مباشر مع الغذاء والأغلفة أو العبوات.</p>	<p>التغليف</p>
<p>أي عملية لوضع الغذاء في عبوات (كالتعبئة الأولية) أو وضع عبوات المواد الغذائية في مواد تغليف إضافية (كالتعبئة الثانوية).</p>	<p>التعبئة</p>
<p>العبوات أو الحاويات المصممة والمعدة لمنع دخول أي مصدر من مصادر الخطر.</p>	<p>العبوات المحكمة الإغلاق</p>

درجة حرارة الهواء الراجع درجة حرارة الهواء الذي يتم سحبه من الحجره أو الحاوية المبردة.
التكافؤ توافق أو تعادل الأنظمة وقدرتها على تحقيق ذات الأهداف.
ملائم/ مناسب/ عند يقصد بها القدر الكافي المحقق للغرض المنشود وفقاً لما ورد في السياق.
الضرورة/ أينما أمكن

النطاق والأهداف

المادة (2)

يحدد هذا النظام القواعد العامة لصحة الغذاء وتسري أحكامه على كافة المنشآت الغذائية التي تتداول الغذاء خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية بما في ذلك عمليات الإنتاج الأولي، التصنيع، التحضير، المعالجة، التعبئة، التغليف، التجهيز، النقل، الحيازة، التخزين، التوزيع، العرض، التقديم، البيع أو التبرع بالمادة الغذائية وذلك بهدف إنتاج غذاء آمن وصالح للاستهلاك الآدمي.

التزامات مسؤول المنشأة الغذائية

المادة (3)

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بالآتي:

- أ. تطبيق متطلبات الترخيص الصادرة عن الهيئة.
- ب. تطبيق النظام الخاص بتتبع واسترداد الأغذية (خطوة واحدة إلى الأمام وخطوة واحدة إلى الوراء)، وذلك عند سحب الغذاء غير الآمن أو غير المطابق للوائح الفنية من الأسواق واسترداده .
- ج. ضمان تدريب متدولي الغذاء على المعارف والمهارات اللازمة في مجال سلامة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة، وكذلك حصولهم على برامج التدريب على سلامة الغذاء التي تحددها الهيئة.
- د. ضمان أن يكون متدولي الغذاء لائقين طبيياً للعمل مع احتفاظه بسجلات الغياب للعاملين المصابين أو الحاملين لأية أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء.
- هـ. ضمان قيام متدولي الغذاء بالتبليغ الفوري عن أية أعراض قد تنشأ نتيجة إصابتهم أو حملهم لأية أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء، كما يلتزم بمنعهم من استئناف عملهم ما لم يتم إجراء فحص طبي يؤكد تماثلهم للشفاء بعد (48) ساعة من تاريخ توقف الأمراض أو الأعراض المنصوص عنها في الفقرة (و) من هذه المادة.
- و. ضمان خلو متدولي الغذاء من الإصابة بأحد الأمراض المعوية المعدية، السل، الالتهابات الجلدية، التقرحات، أو الجروح في الأجزاء المكشوفة من الجسم، ومن أية إفرازات من العيون، الأذن، الأنف أو الفم ومن أي تقرح حاد في الحلق ناتج عن المكورات السببية، بما في ذلك أعراض اليرقان والإسهال والقيء والحمى.
- ز. التأكد من أن كافة المنتجات الأولية وكافة عمليات التصنيع اللاحقة للمنتجات الأولية محمية من التلوث.
- ح. تجنب استخدام المناطق التي قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء.

ط. التحكم بمستويات الملوثات، والسيطرة على الآفات والأمراض الحيوانية والنباتية، بشكل لا يسبب أي تهديد لسلامة الغذاء.

ي. تطبيق الممارسات والتدابير اللازمة لضمان إنتاج الغذاء في ظروف صحية ملائمة.
ك. توفير المستندات والفواتير التي تطلبها الهيئة للتحقق من سلامة وصحة المواد الغذائية أو أي مستندات أخرى.

عمليات الإنتاج الأولي

المادة (4)

يجب أن تتوفر في المنشأة الغذائية المرافق الملائمة والإجراءات اللازمة لضمان فعالية عمليات التنظيف وضمان المحافظة على المستوى الملائم من النظافة الشخصية.

المادة (5)

يجب المحافظة على نظافة كافة المرافق والمعدات والحاويات ووسائل النقل المستخدمة بعملية الإنتاج الأولي وما يرتبط بها من عمليات بما فيها تلك المستخدمة لتداول وتخزين العلف، وأن يتم تطهيرها بطريقة مناسبة بعد التنظيف عند الضرورة.

المادة (6)

أ. يجب السيطرة على معايير الصحة النباتية والصحة والرعاية الحيوانية، بحيث لا تشكل خطراً على صحة الإنسان خلال استهلاك الغذاء.
ب. يجب توقيع الكشف الطبي على الحيوانات المعدة للذبح.

المادة (7)

يجب تطبيق تدابير الحماية المناسبة وذلك بهدف تحقيق الآتي:
أ. حماية الغذاء من مصادر الخطر المرتبطة بالتلوث الناجم عن الهواء والتربة والمياه والأعلاف والأسمدة والمبيدات الحشرية والعقاقير البيطرية والتلوث البرازي ومواد التنظيف والتطهير.
ب. فرز الغذاء والمكونات الغذائية لفصل المواد غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.
ج. التخلص من أية مواد مرفوضة بطريقة صحية وفقاً للأحكام الخاصة بمخلفات الغذاء الواردة في هذا النظام.

الموقع والتصميم والبنية

المادة (8)

يجب أن يتوفر في موقع المنشأة الغذائية الآتي:

- أ. أن يكون الموقع مناسباً وأن يتم المحافظة على المنشأة نظيفة وفي حالة جيدة.
- ب. ألا تقع المنشأة في أي مكان قد يشكل تهديداً على سلامة الغذاء وصلاحيته.
- ج. أن تكون المنشأة بعيدة عن المناطق الملوثة بيئياً.
- د. أن تكون المنشأة بعيدة عن المناطق المعرضة لخطر تفشي الآفات.
- هـ. أن تكون المنشأة بعيدة عن المناطق التي يصعب إزالة النفايات الصلبة أو السائلة منها.

المادة (9)

- أ. يجب أن يحقق حجم المنشأة الغذائية وتخطيطها وتصميمها وبنائها الآتي:
 - ب. تقليل التلوث الناتج عن الهواء وتوفير مساحة كافية للعمل وحرية الحركة ومنع التكدس ومراعاة أن يكون المسار التدفقي للعمل ملائماً بحيث يسمح بأداء العمليات بشكل صحي.
 - ج. الحماية من تراكم الأوساخ والتكثف وملامسة المواد السامة وتكسر وتناثر الجزيئات في الغذاء وتشكل العفن غير المرغوب فيه على الأسطح والتي قد تتسبب بخطر التلوث المباشر مع الغذاء.
 - د. أن تكون البنية الداخلية للمنشأة الغذائية مكونة من مواد صلبة وقوية يسهل صيانتها وتنظيفها وتطهيرها عند الضرورة.
 - هـ. السماح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة بما في ذلك الحماية من التلوث التبادلي ودخول الحشرات أو تفشيها.
 - و. الفصل بين العمليات التي قد تتسبب في التلوث التبادلي عن طريق وضع الفواصل والأبعاد المناسبة للمسافة والموقع أو غيرها من الوسائل الفعالة.
 - ز. توفير ظروف تحكم ملائمة لدرجة الحرارة والرطوبة ذات قدرة كافية عند الضرورة.

المادة (10)

- أ. يجب أن تكون مواقع وطرق تشييد وبناء الأدرج، والمصاعد والهياكل المساعدة (مثل المنصات والسلالم والمزالق) بشكل يحول دون تلوث الغذاء وأن تزود المزالق والأفنية بفتحات للتنظيف.

المادة (11)

- أ. يجب صيانة المباني لمنع دخول الآفات وإزالة المواقع المعرضة لتكاثر الآفات.
- ب. يجب الإغلاق المحكم للثقوب ومصارف المياه وأي مداخل أخرى قد تشكل مصدراً محتملاً لوجود تلك الآفات.

المادة (12)

- أ. يجب توفير مرافق مخصصة ومناسبة لغسل الأيدي وتحفيظها، باستثناء المنشآت الغذائية التي لا تتم فيها عمليات تداول تشكل خطورة مؤثرة على الأغذية، على أن تتوافر فيها الشروط الآتية:

- أ. أن تكون مزودة بماء جاري وصالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة.
- ب. أن تكون مفصولة عن المرافق المخصصة لغسل المواد الغذائية.
- ج. يفضل أن تكون من النوع الذي لا يتم تشغيله باليد.
- د. أن تكون نظيفة باستمرار.

المادة (13)

يجب أن يراعى في وسائل التهوية الشروط الآتية:

- أ. أن تكون مناسبة وكافية سواء طبيعية أو ميكانيكية مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
- ب. أن تكون فتحات التهوية مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوع من مواد غير قابلة للتآكل، مع الأخذ في الاعتبار سهولة الوصول إلى الفلاتر والأجزاء التي تتطلب التنظيف.
- ج. أن تكون التهوية كافية للحد من تلوث الغذاء الناتج عن الهواء والتحكم بدرجة الحرارة المحيطة والروائح والرطوبة.

المادة (14)

يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية:

- أ. أن توفر إضاءة كافية سواء طبيعية أو اصطناعية للتمكن من العمل بشكل صحي، وعلى أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل.
- ب. أن تكون معدات الإضاءة والأسلاك الكهربائية محمية بشكل يسمح بسهولة التنظيف والوقاية من التلوث المتبادل.

المادة (15)

يجب أن يراعى في مرافق الصرف الصحي الشروط الآتية:

- أ. أن تكون بحجم وتصميم مناسبين بحيث يكون تركيبها وصيانتها ملائماً لتجنب مخاطر التلوث والروائح الكريهة.
- ب. أن تكون مرشحات قنوات الصرف الصحي بما فيها تلك القابلة للفك والتركيب والحواجز المضادة للانزلاق بها مصنعة من مواد ملائمة، وأن تتم المحافظة عليها بحالة جيدة وصيانتها باستمرار للحد من مخاطر التلوث.
- ج. أن تكون قنوات الصرف الصحي المفتوحة كلياً أو جزئياً مصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة، وخصوصاً في المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء العالي الخطورة.

المادة (16)

يجب توفير عدد كافٍ من المرافق الصحية على أن تكون في مواقع مناسبة وفي حال وجودها في حيز المنشأة يجب أن لا تفتح مباشرة على مناطق تداول الغذاء، وذات تهوية جيدة ومتصلة بنظام صرف صحي فعّال، كما يجب عند الضرورة توفير مرافق كافية مخصصة لتغيير الملابس.

المادة (17)

يجب أن تراعى الشروط التالية في مواد التنظيف والمطهرات وأية مواد أو أدوات من المحتمل أن يكون لها اتصال بالغذاء أو أن يتم انتقال بعض مكوناتها إليه:

أ. أن تكون مطابقة ومتوافقة مع المتطلبات اللازمة للمواد التي تستخدم لغايات الاستخدام الغذائي.

ب. أن تكون مَعرفة ومخزنة في مناطق مفصولة عن مناطق تداول الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء أو مواد تغليف الغذاء وذلك بشكل يمنع حدوث أي تلوث للغذاء.

المعدات والأدوات

المادة (18)

يجب أن تراعى الشروط التالية في مواد التعبئة والتغليف وتلك المصممة للاستخدام لمرة واحدة والمواد والمعدات والأدوات الملامسة للغذاء بشكل مباشر:

أ. أن تكون مصنعة من مواد لا تتسبب بانتقال أو هجرة المواد السامة أو الروائح أو الطعم إلى الغذاء.

ب. أن تكون غير ماصة ومقاومة لعوامل التآكل.

ج. أن تكون قابلة للتنظيف بالشكل الفعّال، وعند الضرورة للتطهير بعد التنظيف، باستثناء مواد التعبئة والتغليف غير المرتجعة، وأن تكون مناسبة لإجراء عمليات التنظيف والتطهير بتكرارية تكفل تجنب مخاطر التلوث.

د. أن تكون في حالة جيدة وسهلة الإصلاح والصيانة للحد من مخاطر التلوث.

هـ. أن يتم تركيبها بشكل يسمح بتنظيف المعدات والمناطق المحيطة بها.

و. أن تكون قوية وقابلة للتحريك أو التفكيك بشكل يسمح بالقيام بأعمال الصيانة والتنظيف والتطهير ورصد الأفات كما يجب عند الضرورة أن يكون غسل وتنظيف المعدات كبيرة الحجم في مرافق منفصلة.

ز. أن تكون المعدات والأدوات المستخدمة لغايات طبخ الغذاء أو معاملته حرارياً أو تبريده أو تخزينه أو تجميده مصممة بشكل يسمح بالوصول إلى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة ويسمح بالحفاظ عليها بفعالية.

المادة (19)

يجب أن تكون المعدات والأدوات المشار إليها في الفقرة (ز) من المادة (18) من هذا النظام مزودة بوسيلة ملائمة للتحكم بدرجات الحرارة تعمل على تسجيل درجة حرارة الهواء في الجزء الأكثر برودة، إضافة إلى توفير أجهزة للتحكم بالرطوبة والتهوية عند الضرورة أو أية عوامل أخرى قد تؤثر سلباً على سلامة الغذاء وصلاحيته، ويجب أن يكون مؤشر قراءة درجات الحرارة موضوع بشكل واضح وأن يكون معياراً وخاضعاً للمراقبة.

المادة (20)

يجب أن تكون الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة أثناء تداول المواد الغذائية في حالة جيدة وصالحة للاستخدام ونظيفة وأن يتم صيانتها بشكل دوري.

المادة (21)

يجب في حال استخدام المضافات الكيميائية التي تمنع تآكل المعدات والحاويات، أن يكون استخدامها وفقاً للغاية المقصودة منها وبحسب تعليمات الشركة المصنعة، وبشكل لا يسمح بحدوث أي تلوث في الغذاء أو يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي.

الصحة والنظافة الشخصية لتداولي الغذاء

المادة (22)

أ. لا يجوز لتداولي الغذاء الذين يعانون من مرض أو يحملون مرضاً قد ينتقل عبر الغذاء، بتداول الغذاء أو التواجد في مناطق تداوله متى كان من المحتمل أن يتسببوا بالتلوث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.
ب. يجب أن تتم تغطية جروح المصابين والذين يسمح لهم بالعمل في مناطق تداول الغذاء بأغطية ملائمة ومقاومة للمياه.

المادة (23)

على متداولي الغذاء الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية وارتداء الملابس النظيفة والملائمة والواقية عند تداول الغذاء بما في ذلك أغطية الرأس والقفازات وأغطية اللحي.

المادة (24)

يجب على متداولي الغذاء غسل وتطهير اليدين باستمرار في المناطق المخصصة لذلك قبل بدء العمل بأنشطة تداول الغذاء، وكذلك مباشرة بعد أي استخدام للمرافق الصحية وبعد تداول أي غذاء شاملاً الخام أو أية مادة ملوثة.

المادة (25)

يجب على متداولي الغذاء الامتناع عن الآتي:

- أ. أية تصرفات من شأنها أن تساهم في تلوث الغذاء كارتداء الحلي أو التدخين أو البصق أو المضغ أو الأكل أو العطس أو السعال على الغذاء المكشوف أو أي سلوك مماثل.
- ب. النوم في المنشأة أو المرافق التابعة لها.

التحكم بدرجات الحرارة

المادة (26)

يجب تخزين الغذاء والمحافظة عليه ضمن ظروف تبريد مناسبة وعلى درجات حرارة ملائمة لنوع الغذاء، وذلك للحد من أية مخاطر صحية.

المادة (27)

يجب المحافظة على الغذاء ضمن درجات الحرارة الآتية:

أ. الغذاء المبرد - على درجة حرارة أقل من (5 °C).

ب. الغذاء المجمد - على درجة حرارة (-18 °C) أو أقل.

ج. باستثناء الغذاء المبرد والمجمد، يتم المحافظة على كافة الأغذية - بما فيها الغذاء طويل الأمد - على درجات حرارة مناسبة تمنع التسبب بأية مخاطر على صحة الإنسان، وبحسب درجة الحرارة الملائمة لكل مادة غذائية.

المادة (28)

يجب أن تكون درجة حرارة الطبخ والمدد الزمنية المرتبطة بها كافية لضمان وصول الحرارة إلى وسط الغذاء والقضاء على أية أحياء دقيقة مرضية، وبحيث أن تصل درجة الحرارة في حدها الأدنى في وسط الغذاء إلى (70 °C) لمدة دقيقتين أو ما يكافئها.

المادة (29)

يجب توفير الظروف الملائمة لضبط درجات الحرارة خلال عمليات تداول وتخزين الغذاء على أن تكون ذات قدرة كافية لحفظ الغذاء على درجات الحرارة المناسبة ومصممة بشكل يسمح عند الضرورة بمراقبة وتسجيل قراءات درجات الحرارة، وكذلك ضمان حماية الغذاء من التعرض المباشر لأشعة الشمس.

المادة (30)

يجب أن تتم عمليات إذابة الغذاء بشكل يقلل من مخاطر نمو الأحياء الدقيقة الممرضة أو تكوين السموم وذلك بتعريضه لدرجات حرارة لا تتسبب في إحداث مخاطر صحية.

المادة (31)

يجب أن يتم تقديم الغذاء المطبوخ والذي قد يشكل مخاطر محتملة، على درجة حرارة أقل من (5 °C) أو أعلى من (60 °C) ولمدة لا تزيد على أربع ساعات.

المادة (32)

يجب فحص أدوات قياس درجات الحرارة بشكل دوري ومنتظم، والتأكد من دقتها والحدود المقبولة لتغيرات درجة الحرارة والمدد الزمنية المرتبطة بها.

المادة (33)

يجب مراقبة درجات الحرارة والتدقيق عليها خلال مراحل السلسلة الغذائية وذلك لضمان سلامة الغذاء وضمان حفظه على درجات الحرارة الصحيحة.

المادة (34)

في حالة تعرض الغذاء القابل للتلف والجاهز للتقديم والذي قد يشكل مخاطر محتملة إلى درجات حرارة أعلى أو يساوي (5) °C وأقل أو يساوي (60) °C يجب اتخاذ الإجراءات الآتية:
أ. تبريد الغذاء أو إعادة تسخينه بهدف الاستهلاك المباشر في حال كانت المدة الزمنية تقل عن ساعتين.
ب. التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت المدة الزمنية ساعتين أو أكثر.

المادة (35)

في حالة عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المبرد يجب اتخاذ الإجراءات الآتية:
أ. إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى أقل من (5) °C في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى أو يساوي (5) °C وأقل أو يساوي (8) °C.
ب. التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (8) °C ما لم يتم تزويد الهيئة بمبرر مقبول يستند إلى أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.

المادة (36)

في حالة عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المجمد يجب اتخاذ الإجراءات الآتية:
أ. إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى (-18) °C أو أقل في حال كانت درجة حرارة الغذاء ما بين (-15) و (-18) °C.
ب. إجراء عمليات الكشف الظاهري والفحص المخبري في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (-15) وأقل من (-10) °C.
ج. استهلاك الغذاء مباشرة في حال كانت درجة الحرارة (-10) °C.
د. التخلص من الغذاء وإتلافه في حال كانت درجة الحرارة أعلى من (-10) °C أو تبين وجود مؤشرات على إذابة الغذاء، ما لم يتم تزويد الهيئة بمبرر مقبول يستند إلى على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.

المادة (37)

يجب تزويد كافة أجهزة تبريد أو تجميد الأغذية بمعدات قياس درجات الحرارة بدقة (±/1) °C.

المادة (38)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات قراءات درجات حرارة أجهزة تبريد أو تجميد الغذاء وكذلك الاحتفاظ بوثائق معايرة وصيانة أجهزة قياس الحرارة لمدة سنة واحدة على الأقل.

مناطق تداول الغذاء

المادة (39)

يجب أن يكون الغذاء محمياً خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية ضد أي تلوث من شأنه أن يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي أو يجعله ضاراً بالصحة أو ملوثاً لدرجة لا يمكن فيها استهلاكه.

المادة (40)

يجب الفصل التام للمناطق التي يتم فيها تداول الغذاء غير الحلال بجميع مراحلها عن المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء الحلال، وكذلك فصل جميع الأدوات المستخدمة في تداول الغذاء غير الحلال.

المادة (41)

يجب أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للسموم، مضادة للماء، غير ماصة، وغير قابلة للانزلاق، قابلة للغسل، وبما يسمح بإجراء أعمال التنظيف والصرف السطحي بشكل ملائم، كما يجب أن يكون مستوى انحدار (ميلان) الأرضيات كافياً لتصريف السوائل إلى مخارج (مصارف) محكمة حيثما كان ذلك ملائماً.

المادة (42)

يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للسموم متينة ومقاومة للماء وغير ماصة ومحكمة الإغلاق وقابلة للغسل وذات ألوان فاتحة، كما يجب أن تكون الجدران ملساء ومصقولة أينما أمكن وذات ارتفاع مناسب وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير.

المادة (43)

يجب أن تكون الأسقف (أو الجزء الداخلي من السطح في حال عدم وجود سقف) والتجهيزات العلوية مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة ومصممة ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكثف أو نمو الأعفان غير المرغوب بها أو تساقط الجسيمات.

المادة (44)

أ. يجب أن تكون النوافذ وأبواب فتحات أخرى مبنية بشكل يمنع تراكم الأوساخ مع تثبيتها أو إبقائها مغلقة في المواقع التي قد يؤدي فتحها فيها إلى إحداث تلوث.

- ب. يجب تزويد النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية بمرشحات سهلة الفك، قابلة للتنظيف ومانعة لدخول الحشرات حيثما كان ذلك مناسباً.
- ج. يجب أن تكون عتبات النوافذ الداخلية (في حال وجودها) بشكل مائل لمنع استخدامها كأرفف.

المادة (45)

يجب أن تكون الزوايا سواء بين الجدران نفسها أو بين الجدران والأرضيات أو بين الجدران والسقوف محكمة الإغلاق ومغطاة لتسهيل عمليات التنظيف.

المادة (46)

يجب أن تكون أسطح الأبواب مصنوعة من مواد مصقولة، غير ماصة وسهلة التنظيف، وعند الضرورة للتطهير وذاتية الإغلاق.

المادة (47)

يجب أن تكون أسطح العمل وأسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ولا تشكل أو تحتوي على نتوءات قابلة للغسل ومقاومة للصدأ ويجب الحفاظ عليها بحالة سليمة، كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.

المادة (48)

يجب أن يتم تثبيت جميع الهياكل والتجهيزات العامة بطريقة تمنع تلوث الغذاء سواء بشكل مباشر أو غير مباشر (عن طريق التكثف والتنقيط)، كما يجب ألا تشكل عائقاً أثناء عمليات التنظيف.

المادة (49)

يجب اتخاذ التدابير والإجراءات الفعالة لمنع التلوث التبادلي عبر ضمان الفصل بين الغذاء الخام والغذاء في مرحلة التصنيع، والغذاء الجاهز للتقديم، بما في ذلك الأواني والمعدات وألواح التقطيع.

المادة (50)

يجب توفير مرافق ملائمة عند الضرورة لتنظيف وتطهير وتخزين أدوات ومعدات العمل وبحيث تكون هذه المرافق سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد مقاومة للصدأ، وحيثما كان ملائماً تكون مزودة بشكل كافٍ بالماء البارد والساخن.

المادة (51)

أ. يجب فصل مناطق غسل الغذاء عن المناطق المخصصة لغسل الأواني أو المعدات، والمحافظة على نظافة كافة المناطق، وحيثما كان مناسباً تطهيرها بعد التنظيف.
ب. يجب تزويد كل من مناطق غسل الغذاء ومناطق غسل الأواني أو المعدات بالمياه الساخنة والباردة الصالحة للشرب.

المادة (52)

يجب توفير الإجراءات الكفيلة بمكافحة الآفات ومنع الحيوانات الأليفة من الوصول إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد تداول أو تخزين الغذاء.

استقبال وتخزين الغذاء

المادة (53)

يجب رفض أية مواد خام أو مكونات الغذاء (باستثناء الحيوانات الحية) أو أية مواد أخرى تستخدم في عمليات التصنيع في حال أنها تحتوي على طفيليات أو كائنات دقيقة غير مرغوب فيها أو مبيدات حشرية أو أدوية بيطرية أو مواد سامة أو مواد متحللة أو غريبة ضمن الحدود التي لا يمكن معها تقليلها إلى المستوى المقبول للاستهلاك الآدمي حتى بعد اتخاذ إجراءات الفرز و/أو العمليات التحضيرية ضمن الظروف الصحية.

المادة (54)

يجب أن يتم الكشف على المواد الخام وغسلها و/أو تنظيفها عند الضرورة إلى الحد اللازم لإزالة الأتربة أو غيرها من الملوثات، كما يجب أن تكون المياه المستخدمة في عمليات الغسل أو نقل الغذاء مياه صالحة للشرب.

المادة (55)

يجب أن تكون ظروف تخزين المواد الخام وجميع مكونات الغذاء في المنشأة الغذائية ملائمة وممانعة من التلوث والفساد على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض وبعيداً عن الجدران.

المادة (56)

يجب توفير خزائن تبريد و/أو تجميد بحجم كاف لتخزين المواد الخام والغذاء ضمن درجات الحرارة المنصوص عليها في هذا النظام.

المادة (57)

يجب عدم تخزين المواد الخام أو مكونات الغذاء أو المنتجات الوسيطة أو النهائية والتي توفر بيئة مناسبة لتكاثر الكائنات الحية الدقيقة الممرضة أو المكونة للسموم ضمن درجات حرارة من شأنها أن تؤدي إلى حدوث مخاطر صحية.

المادة (58)

يجب أن تكون المواد ذات مصادر الخطر المحتمل و/أو المواد التي لا تؤكل بما في ذلك الأعلاف الحيوانية مُعرفة بملصق ومُخزنة في حاويات منفصلة ومُحكمة الإغلاق.

المعاملة الحرارية

المادة (59)

يجب أن تضمن إجراءات المعاملة الحرارية للغذاء والذي يعبأ في عبوات محكمة الإغلاق والتي تتم ضمن عمليات تصنيع الغذاء غير المصنع أو عمليات التصنيع الإضافي لغذاء مصنَّع الآتي:
أ. رفع درجة حرارة الجزء المركزي (الداخلي) للغذاء المعامل إلى درجة الحرارة المحددة للمدة الزمنية المطلوبة.
ب. منع تلوث الغذاء أثناء عملية التصنيع.

المادة (60)

يجب أن تحقق العمليات المستخدمة (بما يشمل الأجهزة الأوتوماتيكية المستخدمة) الأهداف المنشودة منها من حيث التأكد من المعايير الرئيسية ذات الصلة (خصوصاً درجة الحرارة، نسبة الضغط، درجة الالتحام ومستوى نمو الأحياء الدقيقة)

المادة (61)

يجب أن تتم المعاملة الحرارية بما في ذلك البسترة أو استخدام درجات الحرارة الفائقة UHT أو التعقيم بشكل يتفق مع المعايير المعروفة دولياً.

التزويد بالمياه

المادة (62)

يجب توفير إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب ومرافق مناسبة لتخزينها وتوزيعها والتحكم في درجة حرارتها على أن تكون متاحة في جميع الأوقات لكافة المناطق والمعدات بما في ذلك معدات صناعة الثلج وصنابير المياه الصالحة للشرب.

المادة (63)

أ. يجب استخدام المياه الصالحة للشرب في عمليات تداول الغذاء ويستثنى من ذلك:
1. عمليات إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وغيرها من الأغراض المماثلة التي لا ترتبط بالغذاء.

2. عمليات تصنيع غذائي محدد كالتبريد شريطة أن لا تشكل خطراً على سلامة وصلاحية الغذاء.
ب. عند استخدام المياه غير الصالحة للشرب يجب أن يتم تدويرها في نظام منفصل ومحدد للغاية، مع التأكد من عدم اختلاطها أو ارتدادها إلى شبكات المياه الصالحة للشرب.

المادة (64)

يجوز استخدام المياه المُعاد تدويرها والمياه الناجمة عن عمليات تجهيز الغذاء بالبخار أو التجفيف، بشرط أن تكون بنفس معايير المياه الصالحة للشرب وأن لا تُشكل خطراً على سلامة الغذاء.

المادة (65)

يجب أن تكون المياه و/أو الثلج الذي من شأنه ملامسة الغذاء بشكل مباشر من مصدر مياه صالحة للشرب وأن يكون من مصدر ماء نظيف في حال التبريد الكامل للمنتجات السمكية على أن يتم تداولها وتخزينها تحت ظروف تحمها من التلوث.

المادة (66)

يجب أن يكون البخار المستخدم مع / أو الملامس للغذاء بشكل مباشر خالياً من أي مصدر خطر على الصحة أو من أي مسبب محتمل لتلوث الغذاء.

المادة (67)

يجب أن لا تكون المياه المستخدمة لتبريد عبوات الغذاء محكمة الإغلاق مصدراً لتلوث الغذاء وذلك عند إجراء عمليات المعاملة الحرارية للعبوات.

تعبئة الغذاء

المادة (68)

يجب أن لا تكون المواد المستخدمة في التغليف والتعبئة ذات مصدر للخطر أو التلوث.

المادة (69)

يجب أن يتم تخزين مواد التغليف بشكل لا يعرضها لمخاطر التلوث.

المادة (70)

يجب أن يكون التصميم والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف كفيلة بتوفير الحماية الملائمة للغذاء للحد من التلوث ومنع الضرر، وتسمح بوضع المعلومات اللازمة على البطاقة الغذائية.

المادة (71)

يجب أن تتم عمليات التغليف والتعبئة تحت ظروف تسمح بالسيطرة على درجات الحرارة لتجنب تلوث الغذاء، كما يجب ضمان سلامة العبوة ونظافتها وخصوصاً في حال استخدام العبوات المعدنية والزجاجية.

المادة (72)

يجب أن تكون مواد التغليف والتعبئة التي تمت الموافقة على إعادة استخدامها للغذاء سهلة التنظيف وعند الضرورة التطهير.

نقل الغذاء

(شاملاً الاستيراد والتصدير)

المادة (73)

- أ. يجب الحصول على ترخيص لنقل المواد الغذائية.
- ب. يجب أن يتم نقل المواد الغذائية في درجات حرارة ملائمة وبطريقة تمنع تلوثها وتحافظ على سلامتها.
- ج. يجب المحافظة على نظافة وسائل نقل الغذاء بما في ذلك الحاويات التي يعاد استخدامها، والتأكد من صيانتها لحماية الغذاء من التلوث، كما يجب أن يكون الجزء الداخلي من هذه الوسائل معزولاً ببطانة ذات سطح مصقول، أملس، قابل للتنظيف ومضاد للماء.

المادة (74)

- أ. يجب فصل الغذاء عن المواد غير الغذائية أثناء عملية النقل.
- ب. يجب فصل الغذاء الجاهز للتقديم عن الغذاء الخام لمنع التلوث التبادلي وذلك في حال نقلهما في وسيلة النقل ذاتها.

المادة (75)

يجب أن تكون وسائل نقل الغذاء مصممة ومخصصة للحفاظ على درجة الحرارة الملائمة للغذاء وفقاً للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة المنصوص عليها في هذا النظام، وتسمح برصد درجة الحرارة وتسجيلها خلال فترة النقل، مع الاحتفاظ بالسجلات لمدة سنة واحدة.

المادة (76)

يجب وضع الغذاء بطريقة تسمح بترك مساحة كافية بعيداً عن الجدران وفوق الأرضيات وذلك لتفادي أي انتشار للأفات، وبما يسمح بالتنظيف بسهولة وبالتهوية بطريقة مناسبة.

المادة (77)

يجب نقل شحنات الغذاء غير المعبأة سواء كانت سائلة أو بشكل حبيبات أو مسحوق بوسائل نقل مخصصة لهذا الغرض، على أن تكون الحاويات موسومة بعلامة "للغذاء فقط" أو مخصصة لنقل الغذاء بشكل واضح، باللغتين العربية والإنجليزية حسب الحاجة، وغير قابلة للإزالة.

المادة (78)

يجب أن تكون وسائل نقل الغذاء المبرد والغذاء المجمد ملائمة للغاية، على أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مطابقة للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة الواردة في هذا النظام.

المادة (79)

يتم فحص سجل قراءات درجات الحرارة على المرسام (الثيرموغراف) الحراري لوسائل نقل الغذاء اعتبارًا من اليوم الأخير من تحميل الغذاء على المنفذ الحدودي لبلد التصدير وحتى تاريخ فحصها في المنفذ الحدودي لبلد الدخول.

المادة (80)

في حال وسائل نقل الغذاء المبرد، يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها ساعتين شريطة أن تكون قراءة درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع أقل من (5°C).

المادة (81)

- أ- في حال وسائل نقل الغذاء المجمد والمطابقة للمواصفة الدولية ذات الصلة، يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها (24) ساعة شريطة أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع هي (-18°C) أو أقل باستثناء فترات إذابة الثلج.
- ب- في حال وسائل نقل الغذاء المجمد وغير المطابقة للمواصفة الدولية ذات الصلة، يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها (7) ساعات شريطة أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع هي (-18°C) أو أقل باستثناء فترات إذابة الثلج.

المادة (82)

يتم الكشف على شحنات الغذاء بفحص سجل قراءات درجات الحرارة على المرسام (الثيرموغراف) الحراري وفقا للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة والأحكام الخاصة بنقل الغذاء الواردة في هذا النظام.

عرض الغذاء

المادة (83)

يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات اللازمة لحماية الغذاء من احتمالية تلوثه أثناء العرض، وتوفير أدوات خدمة منفصلة لكل نوع من الغذاء أو أي من الوسائل التي من شأنها أن تقلل من احتمالية تلوث الغذاء.

المادة (84)

يجب فصل الغذاء الخام والمعروض في المبردات والمجمدات بشكل ملائم عن الغذاء الجاهز للتقديم وذلك لمنع التلوث.

المادة (85)

يجب المحافظة في جميع الأوقات على درجات حرارة المبردات والثلاجات واتخاذ الاحتياطات الفعالة في حال حدوث انقطاع في التيار الكهربائي.

المادة (86)

يجب عند عرض الغذاء غير المغلف والغذاء الجاهز للتقديم الالتزام بالآتي:
أ. أن يتم العرض خلف حواجز حماية وضمن درجات حرارة مناسبة وذلك لمنع احتمالية تلوث الغذاء.
ب. توفير أدوات الخدمة الخاصة بكل غذاء بشكل منفصل أو أي من الوسائل التي من شأنها أن تقلل من احتمالية تلوث الغذاء.

المادة (87)

يجب أن تكون كافة المعدات والأدوات المستخدمة على أسطح عرض الغذاء مصنفة كمواد مسموح بها لغايات الاستخدام الغذائي، خاملة كيميائياً، ويسهل تنظيفها وتعقيمها قبل استخدامها.

المادة (88)

يجب إزالة الغذاء من العرض وذلك عند تجاوزه التبريد المعلن لفترة "تاريخ انتهاء الصلاحية" أو "يفضل استخدامه قبل" أو "يستخدم مع نهاية"، وأن يتم التخلص منه حيثما كان ذلك مناسباً.

المادة (89)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية، عند إزالة الأغذية من عبواتها الأصلية لغايات العرض، ضمان توضيح فترة الصلاحية الخاصة بالغذاء وغيرها من المعلومات الخاصة بسلامة الغذاء عند نقطة البيع.

المادة (90)

- أ. يجب مراقبة درجات الحرارة في خزائن العرض وأركان تقديم الخدمة مع الاحتفاظ بالسجلات وفقاً للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة الواردة في هذا النظام.
- ب. في حال استخدام الثلج لغايات التبريد، يجب استخدام كميات كافية منه للحفاظ على درجة الحرارة الملائمة.

مخلفات الغذاء

المادة (91)

يجب فصل وإزالة مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات من أماكن تواجد الغذاء في أسرع وقت ممكن لتجنب تراكمها ولتجنب إحداث أية مخاطر ناجمة عن التلوث التبادلي.

المادة (92)

يجب تخزين مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات في حاويات قابلة للإغلاق، مع التخلص منها بشكل ملائم، وعلى أن تكون هذه الحاويات مصنوعة من مواد مناسبة، مضادة للتسرب، عازلة للماء وقابلة للتنظيف أو الإتلاف بسهولة.

المادة (93)

يجب توبيد وتعريف العبوات المستخدمة لغايات حفظ المواد الخطرة وإغلاقها عند الحاجة لمنع تلوث الغذاء.

المادة (94)

- أ. يجب وضع وتنفيذ إجراءات عمل ملائمة للتخزين والتخلص من مخلفات الغذاء والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات.
- ب. يجب تصميم وإدارة مخازن النفايات بشكل يضمن المحافظة على المنشأة نظيفة وخالية من الحيوانات والحشرات.
- ج. يجب أن تكون مناطق النفايات مزودة بوسائل غسيل ذات كفاءة مناسبة، وأن تكون المواقع مبردة حيثما كان ذلك ضرورياً.

المادة (95)

يجب التخلص من النفايات والمخلفات بطريقة صحية وصديقة للبيئة.

أنظمة إدارة سلامة الغذاء

المادة (96)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية ضمان تطبيق الممارسات الصحية الجيدة، والتنفيذ الفعال لتتبع الغذاء وفقاً لأحكام النظام الخاص بتتبع واسترداد الأغذية الصادر عن الهيئة .

المادة (97)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية تطوير وتنفيذ أنظمة إدارة سلامة الغذاء والمحافظة عليها بناءً على مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب).

المادة (98)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية عند إدخال أي تعديل على أي منتج أو عملية تصنيع، القيام بمراجعة وتنقيح الإجراءات ذات الصلة.

المادة (99)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية الاحتفاظ بالسجلات ذات الصلة لتحديد ماهية المواد الخام والتحقق من عمليات التصنيع والإنتاج والتوزيع كجزء من عمليات تتبع الغذاء المنصوص عليها في النظام الخاص بتتبع واسترداد الأغذية.

المادة (100)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية:

- أ. تزويد الهيئة بأدلة تثبت الالتزام بأنظمة إدارة سلامة الغذاء، مع الأخذ في الاعتبار طبيعة وحجم المنشأة الغذائية.
- ب. ضمان التحديث المستمر للوثائق وإجراءات العمل المعمول بها.

المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة

(شاملا الخيم، العربات ووسائل البيع المتنقلة)

المادة (101)

- أ. على المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة تطبيق الشروط المنصوص عليها في هذا النظام وفقاً لنوع النشاط المحدد الذي تمارسه.
- ب. على المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة الالتزام بما يلي حيثما كان ذلك قابلاً للتطبيق:
 1. أن يكون موقعها بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة بشكل يضمن حماية الغذاء وتجنب التلوث مع البيئة الخارجية ما أمكن.

2. أن تكون مصممة ومبنية وقابلة للصيانة بشكل ملائم، مع المحافظة عليها نظيفة وبظروف جيدة لتجنب مخاطر تلوث الغذاء، وعلى أن تكون السطوح الخارجية مصنوعة من مادة مقاومة للظروف الجوية.
3. أن تكون المعدات المستخدمة في تخزين وتحضير الغذاء سهلة التنظيف وعند الضرورة التطهير، وكافية من حيث العدد والقدرة، مع توفير الأبعاد بشكل كافي عن الأرضيات والجدران، والتأكد من أن كافة الأجزاء الملامسة للغذاء قابلة للفق للتمكن من إجراء عمليات التنظيف بشكل ملائم.
4. أن تكون الأرضيات في حال كانت غير مصنوعة من المواد الصلبة، مغطاة بمواد ثابتة ومناسبة لمنع التعرض للغبار والأترية.
5. توفير المياه الصالحة للشرب لأغراض التنظيف والتطهير، وفي مرافق غسل الأيدي، باستثناء حالات استخدام الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة فقط.
6. توفير إمدادات كافية من الهواء المفلتر ومياه الشرب ونظام للتخلص من النفايات.
7. أن يكون موقع المرافق الصحية بمكان مناسب في منطقة مجاورة عند الضرورة.

المادة (102)

يجب عند تقديم خدمات الأنشطة الخارجية في المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة الالتزام بالآتي:

- أ. نقل الغذاء المجهز لغايات الطبخ في وسائل نقل تضمن التحكم بدرجة حرارة الغذاء.
- ب. توفير محطات متنقلة مناسبة لغسل الأيدي.
- ج. تصريف مياه المجاري وغيرها من النفايات السائلة أو تخزينها في حاوية منفصلة مانعة للتسرب في حال عدم توفر نظام للصرف الصحي.
- د. إعداد وتحضير الغذاء الذي يتطلب التقطيع والتجميع في موقع مغلق ومحمي بحاجز.

المادة (103)

- أ. تعفى المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة التي تقوم فقط بنشاط بيع الغذاء المعبأ أو/و المعبأ من توفير مصدر للمياه أو أنظمة للصرف الصحي أو للمياه العادمة أو توفير الحماية لفتحات الأبواب والنوافذ، شريطة إثبات قدرتها على الحفاظ على درجة الحرارة الملائمة للغذاء وحمايته من كافة مصادر التلوث المحتملة، مع توفير سبل التخلص من النفايات.
- ب. تعفى عربات الغذاء المتنقلة ذاتية الدفع من متطلبات البناء الإضافية باستثناء توفير السقف والحماية العلوية.

الأحكام الختامية

المادة (104)

- أ. يصدر مدير عام الهيئة قراراً لتحديد المهلة الزمنية لتقوم المنشآت الغذائية بتوفيق أوضاعها خلالها بما يتفق مع أحكام هذا النظام.
- ب. يصدر مدير عام الهيئة القرارات والتعاميم اللازمة لتنفيذ أحكام هذا النظام.

المادة (105)

لا تخل أحكام هذا النظام بالاتفاقيات الدولية المصادق عليها من قبل الدولة.

المادة (106)

أ. يُلغى النظام رقم (6) لسنة 2010 بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.
ب. يلغى كل حكم يخالف أو يتعارض مع أحكام هذا النظام.

المادة (107)

ينشر هذا النظام في الجريدة الرسمية، ويعمل به بعد ستة أشهر من تاريخ نشره.

منصور بن زايد آل نهيان
رئيس مجلس الإدارة

صدر في إمارة أبوظبي:
بتاريخ: 10 - مارس - 2020 م
الموافق: 15 - رجب - 1441 هـ