

وزارة الصحة

قرار رقم (5) لسنة 2006

بشأن الاشتراطات الصحية العامة لإنتاج وتصنيع الأسماك

وزيرة الصحة:

بعد الإطلاع على القانون رقم (3) لسنة 1975 بشأن الصحة العامة وتعديلاته، وعلى المرسوم بقانون رقم (20) لسنة 2002 بشأن تنظيم صيد واستغلال وحماية الثروة البحرية، وعلى المرسوم بقانون رقم (50) لسنة 2002 بإنشاء الهيئة العامة لحماية الثروة البحرية والبيئة والحياة الفطرية، وعلى المرسوم رقم (5) لسنة 1997 بإعادة تنظيم وزارة الصحة، وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم (39) لسنة 2006 بشأن تكليف وزارة الصحة بتحقيق متطلبات المفوضية الأوروبية بشأن الإشراف والمراقبة على الإجراءات الصحية الواجب توافرها في منتجات الأسماك المصدرة لدول الاتحاد الأوروبي،

قرر الآتي:

أولاً: تعاريف وأحكام عامة

مادة (1)

يخضع لأحكام هذا القرار جميع المنشآت المصدرة للأسماك إلى دول الاتحاد الأوروبي.

مادة (2)

في تطبيق أحكام هذا القرار يكون للكلمات والعبارات الآتية المعاني المبينة قرين كل منها ما لم يقتض سياق النص خلاف ذلك.

الوزارة: وزارة الصحة.

الوزير: وزير الصحة.

الإدارة المختصة: إدارة الصحة العامة بوزارة الصحة.

المدير المختص: مدير إدارة الصحة العامة.

القسم: قسم مراقبة الأغذية بوزارة الصحة.

رئيس القسم: رئيس قسم مراقبة الأغذية بوزارة الصحة.

الوحدة: وحدة مراقبة مصانع الأغذية.

مشرف الوحدة: مشرف وحدة مراقبة مصانع الأغذية.

القانون: القانون رقم (3) لسنة 1975 بشأن الصحة العامة وتعديلاته.

الاتحاد الأوروبي: جمعية دولية للدول الأوروبية تأسس بموجب معاهدة ماسترخت الموقعة عام 1992 ويتكون من الدول المؤسسة ومن ينضم إليهم من الدول بعد تأسيسه.

المفوضية الأوروبية: هيئة من هيئات الاتحاد الأوروبي مختصة بإعداد سياسات و تشريعات الاتحاد من قوانين وقرارات و أنظمة وتوجيهات في مختلف المجالات التي تهم الاتحاد الأوروبي.

المنتجات الغذائية: جميع المنتجات الغذائية التي تعد للاستهلاك الأدمى.

المنتجات السمكية: كافة الحيوانات البحرية التي تعيش في المياه المالحة باستثناء الثدييات المائية التي تحميها تشريعات الاتحاد الأوروبي.

منتجات زراعة الأسماك: المنتجات السمكية بما في ذلك الأسماك و القشريات البحرية التي تم اصطيادها أو تربيتها في ظروف تخضع للمراقبة وذلك لزيادة حجمها أو وزنها و تم طرحها في الأسواق لبيعها، ويستثنى من ذلك الأسماك و القشريات التي تم اصطيادها بحجمها التجاري و حفظت دون السعي لزيادة حجمها أو وزنها لبيعها لاحقاً.

المنشأة: أي شخص أعتبارى عام أو خاص مرخص له في المملكة بمزاولة نشاط تجهيز أو تصنيع أو توريد أو تجميد أو تعبئة أو تخزين أو تغليف المنتجات الغذائية السمكية.

نقطة التحكم الحرجة (CCP): نقطة أو خطوة أو إجراء يمكن التحكم فيها ، بحيث يمكن منع أو تقليل أو الحد من الخطورة المترتبة على الوصول إلى هذه النقطة إلى درجة مقبولة.

حدود حرجة: الحدود الفاصلة بين ما هو مقبول و غير مقبول و التي يجب تحقيقها للتأكد من أن الخطورة التي تم تحديدها عند نقطة التحكم الحرجة تحت السيطرة (الحدود الحرجة يجب أن تكون قابلة للقياس).

انحراف: عدم الوصول للحدود الحرجة المطلوبة لنقطة التحكم الحرجة.

خطة (HACCP): المستند المكتوب الذي يبين جميع التفاصيل المهمة والإجراءات الرسمية التي يجب اتباعها من قبل العاملين في المصنع أو المنشأة.

خطورة: أية خاصية تغير أو تلوث ذو طبيعة ميكروبية أو كيميائية أو فيزيائية يؤدي إلى تلف أو فساد الغذاء ويصبح غير صالح للاستهلاك الأدمى.

المراقبة: خطة منتظمة من الملاحظات المتكررة أو القياسات للحدود الحرجة التي يتم تصميمها للحصول على سجل دقيق و يقصد منها التأكد من أن الحدود الحرجة قد تم الالتزام بها.

التحقق: الإجراءات التي تستخدم للتأكد مما إذا كانت دراسة نظام تحليل المخاطر و نقاط المراقبة الحرجة (HACCP) يتم القيام بها بطريقة صحيحة و أن خطة (HACCP) تعتبر فعالة و إنها مازالت كذلك.

ممارسات التصنيع الجيدة: الممارسات الصحية السليمة التي تحمي الأغذية بما في ذلك منتجات الأسماك من التلف والفساد وعدم الصلاحية للاستهلاك بسبب الممارسات أو الظروف غير الصحية.

الإجراءات الصحية القياسية: إجراءات تستخدم من قبل منشآت الأغذية (السمكية) للمساعدة في إنجاز جميع

الغايات المطلوبة للمحافظة على الممارسات الجيدة في التصنيع (GMP) الداخلة في عملية تصنيع الأسماك وفق

المعايير المطلوبة.

ثانياً: متطلبات نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP)

مادة (3)

يجب على جميع المنشآت المصدرة للأغذية (السلمية) لدول الاتحاد الأوروبي اعتماد و تطبيق نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة المسمى بخطة (HACCP) فيما يتعلق بكافة أنواع المنتجات الغذائية السلمية المخصصة للتصدير والذي يقوم على الأسس الآتية:

- 1- تحديد مصادر المخاطر و تحليل خطورتها و تحديد إجراءات الوقاية.
- 2- تحديد نقاط التحكم الحرجة.
- 3- تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة حرجة.
- 4- وضع إجراءات للرقابة و الفحص.
- 5- تحديد الإجراءات التصحيحية و الظروف التي تطبق فيها.
- 6- وضع إجراءات للتحقق و المراجعة.
- 7- إقامة نظام للتوثيق و حفظ السجلات لجميع العمليات و الإجراءات.
- 8- تقديم جميع الخطط الخاصة بنظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة إلى الإدارة المختصة.
- 9- حفظ السجلات بالإجراءات المتخذة بموجب خطة (HACCP) وأي إجراء تصحيحي متخذ في المنشأة لمدة سنتين، وإظهارها للتدقيق من قبل المسئول المخول.

ثالثاً: تصميم المنشأة:

مادة (4)

يجب أن تشمل المنشآت على المرافق والمعدات التالية كحد أدنى:

- 1- منطقة عمل كافية بظروف صحية وافية على أن يتم تصميمها و تخطيطها على نحو يمنع تلوث المنتجات.
- 2- المنطقة التي يتم فيها مناولة أو إعداد أو تصنيع المنتجات يجب أن يتوفر فيها الآتي:
 - أ- أرضية غير قابلة لنفاذ الماء، نظيفة ومعقمة مع تجهيزات الصرف الصحي المناسبة.
 - ب- جدران بأسطح ناعمة سهلة التنظيف.
 - ج- أسقف سهلة التنظيف.
 - د- أبواب من مادة متينة سهلة التنظيف.
 - هـ- تهوية كافية.
 - و- إضاءة طبيعية أو صناعية كافية.
 - ز- عدد كاف من المرافق لتنظيف وتعقيم الأيدي، على أن تكون الصنابير من النوع ذاتي الحركة الذي لا

- يتم لمسه باليد، ويجب تجهيز هذه المرافق بقوط للاستخدام لمرة واحدة.
- ح- تجهيزات مناسبة لتنظيف الماكينات و المعدات والأواني.
- 3- أدوات و معدات التشغيل ويجب أن تكون من النوع سهل التنظيف و مقاومة للتآكل.
- 4- حاويات مخصصة للمنتجات الغذائية السميكة ولا تستخدم لأغراض أخرى ، وتكون مانعاً لتسرب الماء ومقاومة للتآكل ، وتوفير مرافق لتخزين هذه الحاويات.
- 5- تجهيزات لتوفير كمية كافية من مياه الشرب لأغراض التصنيع الغذائي و تنظيف المعدات، و فصل تلك الأنابيب التي تمد بالمياه الصالحة للشرب عن تلك التي تمد بالمياه غير الصالحة للشرب و تميز يهما بألوان مختلفة واضحة و يستحسن تلوين الأنابيب غير الصالحة للشرب باللون الأحمر لتمييزها عن الأنابيب الأخرى.
- 6- نظام صرف صحي لتصريف المياه العادمة، والتخلص منها بطرق صحية لا تؤدي إلى تلوث البيئة.
- 7- غرفة لتبديل الملابس بسعة كافية تكفي للعمال عند تبديل ملابسهم مزودة بدواليب لحفظ تلك الملابس ومغاسل لغسل الأيدي قبل الدخول إلى قاعة التصنيع الغذائي
- 8- غرفة لها باب يمكن غلقه تستخدم لمراقبة الإنتاج والتفتيش.
- 9- مرافق كافية لتنظيف و سائل النقل.
- 10- أنظمة تحكم بالحرارة للغرف المبردة.

رابعاً: الشروط الصحية العامة المطبقة على المعدات و المرافق:

مادة (5)

يجب على المنشأة مراعاة الشروط الصحية العامة المطبقة على المعدات والمرافق والتي تتمثل في الآتي:

- 1- المحافظة على جميع الأرضيات و الجدران الفاصلة والسقوف، والمعدات المستخدمة لمنتجات الأغذية السمكية في حالة جيدة من النظافة و الصلاحية بحيث لا تشكل مصدراً لتلوث المنتجات الغذائية السميكة.
- 2- القضاء بشكل منهجي على القوارض والحشرات في المرافق أو على المعدات ، و تخزين المبيدات و المعقمات و أي مواد أخرى ذات سمية محتملة في مواقع خاصة يمكن التحكم فيها بالقفل أو يغيرها بحيث لا تسبب تلوث للمواد الغذائية أو إضرار بالعاملين.
- 3- استخدام المساحات المخصصة للعمل أو للمعدات أو لأدوات العمل الأخرى أو لتجهيز و تصنيع المنتجات الغذائية السمكية.
- 4- استخدام المواد الخاصة بالمنظفات والمعقمات والمواد المشابهة المرخصة من الجهات المسؤولة بالمملكة التي لا يكون لها أي تأثير سلبي على الآلات أو المعدات أو المنتجات النهائية من الأغذية السمكية.
- 5- القيام بالصيانة الدورية لضمان تشغيل المعدات حسبما هو مفترض.

6- وتدريب موظفي الصيانة بحيث يدركون الأعطال المحتملة التي قد تؤدي إلى تلوث المنتجات الغذائية السمكية.

خامساً: إجراءات مكافحة الحشرات و القوارض:

مادة (6)

يجب أن يتوفر لدى المنشأة برنامج فعال و مأمون لمكافحة الحشرات والقوارض والحيوانات والطيور و منعها من دخول المنشأة. و يجب ان يتضمن البرنامج ما يلي:

- 1- إذا كان هناك جهة خارجية تقوم بعمل مكافحة فيجب أن يدون اسم و عنوان الشركة التي تم التعاقد معها، وان كانت جهة داخلية فيجب كتابة اسم المسئول و وظيفته في المصنع.
- 2- قائمة بالمواد الكيميائية و طرق استخدامها.
- 3- خريطة تبين مواقع الأفخاخ و طرق تشغيلها.
- 4- نموذج تقرير الإبادة للحشرات و القوارض، والمسح الشامل للموقع.

سادساً: صحة العاملين في مجال إنتاج الأسماك:

مادة (7)

يجب على العاملين الالتزام بأعلى معايير الصحة وعلى الأخص:

- 1- ارتداء ملابس عمل مناسبة، و غطاء للرأس يغطي الشعر بالكامل وخاصة الأشخاص الذين يتناولون المنتجات الغذائية السمكية على نحو مكشوف.
- 2- غسل الأيدي بانتظام قبل الدخول إلى موقع الإنتاج، و بعد الانتهاء من عملية الإنتاج، و عند الانتقال من عملية إلى أخرى و يحتمل فيها أن تؤدي الأيدي غير النظيفة إلى تلوث تلك المواد، و تغطية الجروح - إن وجدت - بضمادات غير منفذة للماء.
- 3- الامتناع كلياً عن التدخين أو البصق أو تناول الطعام أو الشراب في جميع مواقع الإنتاج والتخزين.
- 4- ويجب أن يتخذ صاحب المنشأة الإجراءات المطلوبة لمنع العمال الذين يحتمل إصابتهم بأمراض قد تؤدي إلى تلوث الأغذية السمكية، ومنعهم من العمل إلى أن يثبت بالدليل انتفاء احتمال التسبب بتلوث المواد الغذائية السمكية.

سابعاً: التصنيع و المراقبة:

مادة (8)

يجب أن تشمل أنظمة السلامة الغذائية وإجراءات التصنيع السليم بالمنشأة على النقاط التالية:

- 1- أن تخضع درجة حرارة الغرفة أو الغرفة، و المنتجات، والمعدات لمراقبة وضبط دائمين.

- 2- نظافة العاملين باعتبارها عنصر أساسي في إجراءات التصنيع السليم لدعم نظام سلامة الغذاء.
- 3- متابعة المكونات التي تدخل في تصنيع المنتج باعتبارها أمراً مهماً لأسباب تتعلق بسلامة وجودة المنتج وكذلك لأسباب اقتصادية.
- 4- مراقبة وتسجيل الكميات المستخدمة في تصنيع المنتج ورمز و تواريخ و أرقام تشغيله، أو دفعة إنتاج ، كل من المكونات وأسم مشرف الإنتاج. وأن تسجل بوضوح أي منتجات تخضع لعمليات إعادة التصنيع أو أعمال أخرى قيد الإنجاز لغرض التسجيل و المتابعة، والقيام دورياً و على نحو منتظم بمقارنة سجلات المكونات مع مخزون الإمداد و مخزون المنتجات الجاهزة.
- 5- أن تتم تعبئة المنتج تحت ظروف مقبولة من النواحي الصحية لاستبعاد أي تلوث للمنتجات الغذائية السميكية. وأن يتوافر في مواد التعبئة والمنتجات التي يحتمل ان تلامس المنتجات الغذائية السميكية الشروط الآتية:
 - أ- أن تكون مطابقة للقواعد الصحية المعمول بها بالمملكة.
 - ب- ألا تشمل على مواد ضارة بصحة الإنسان قد تنتقل إلى المنتجات الغذائية السميكية.
 - ج- أن تكون قوية لحماية منتجات الأسماك.
 - د- ألا يتم إعادة استخدامها.
 - هـ- أن يتم تخزين المواد غير المستخدمة بعيداً عن منطقة الإنتاج.
 - و- أن يتم حماية منطقة التصنيع والتعبئة من التلوث والغبار.
- 6- وضع بطاقات إعلانية على المنتج تشتمل على الآتي:
 - أ- تحديد الدفعات من المنتجات السميكية ذات النوع الواحد التي يتم استلامها من نفس المورد في نفس الوقت كدفعة أو تشغيله واحدة، وحفظ كل تشغيله أو دفعة على نحو منفصل أثناء الإنتاج ووضع ملصق يحمل علامة مميزة لها.
 - ب- ان يشتمل الملصق ونظام الترميز (Code Numbrs) على التفاصيل الخاصة بمكان الإنتاج و التاريخ والوقت وخط الإنتاج وأي معلومات أخرى تتعلق بمنشأة التصنيع.
 - ج- أن يكون الملصق مناسباً لنوع العملية الإنتاجية.
 - د- الاحتفاظ ببرنامج خطي (مكتوب) يصف نظام الترميز المعتمد.
 - هـ- أن يكون الترميز والتاريخ والمعلومات الأخرى على الملصق (البطاقة) مقروءة بوضوح.
- 7- أن يتوافر بشأن الإجراءات التصحيحية الخاصة بإعادة العمل على تصنيع المنتج أو إعادة تهيئة المنتج السميكي الشروط الآتية: حسب نظام (HACCP).
 - أ- أن يتوفر في المنشأة مخطط للخطوات التي يتعين اتباعها عند اتخاذ القرار بإعادة العمل على تصنيع المنتج أو إعادة تهيئته.
 - ب- أن تشمل الخطوات التي يتعين اتباعها عند اتخاذ القرار بإعادة العمل على تصنيع المنتج أو إعادة تهيئته إجراءات تشذيب أو غسل المنتج.

ج- أن تشمل هذه الخطوات على شروط صيانة ومناولة المنتجات قبل إعادة العمل على تصنيع المنتج أو إعادة التهيئة وإجراءات تشذيب أو غسل المنتج حين يكون ذلك مناسباً وأن تشمل كيفية وقف دورة الإنتاج إذا كان هناك حاجة لذلك.

8- أن يتم تخزين ونقل المنتج السمكي وفقاً للشروط الآتية:

- أ- حفظ المنتجات السمكية الطازجة أو المذاب عنها الجليد (حالة التجمد) حديثاً أو المطبوخة أو المبردة في الثلج المجروش في جميع الأحوال.
- ب- حفظ المنتجات الغذائية السمكية المجمدة في درجة حرارة 18 درجة مئوية تحت الصفر أو أقل في جميع أجزاء المنتج مع السماح بإمكانية تباين درجة الحرارة على نحو بسيط زيادة و بمقدار لا يزيد عن ثلاث درجات مئوية أثناء النقل ، و تستثنى الأسماك المجمدة الموضوعة في محلول ملحي بقصد التعليب.
- ج- حفظ المنتجات الغذائية السمكية المصنعة بدرجة الحرارة المحددة من قبل الصانع.
- د- لا يجوز تخزين أو نقل المنتجات الغذائية السمكية مع المنتجات الأخرى التي قد تسبب تلوثها أو تؤثر على سلامتها الصحية إلا إذا كانت مغلفة بطريقة توفر الحماية الكافية.
- هـ- صنع وتجهيز السيارات المخصصة لنقل المنتجات الغذائية السمكية بطريقة تتم فيها المحافظة على درجة الحرارة المحددة في هذا القرار طوال فترة النقل، وإذا تم استخدام ألواح الثلج لتبريد المنتجات فإنه يجب توفير التصريف للمياه المذابة وعدم ملامسة الماء الذائب الناتج عن الثلج للمنتج. أو أن يكون السطح الداخلي لسيارة النقل ناعماً وسهل التنظيف والتطهير.
- و- لا يجوز استخدام وسائل نقل المنتجات الغذائية السمكية في نقل المنتجات الأخرى التي يحتمل أن تسبب تدني نوعية أو تلوث المنتجات الغذائية السمكية.
- ز- يجب ألا تؤثر شروط نقل المنتجات الغذائية السمكية الطازجة إلى موقع السوق تأثيراً سلبياً على هذه المنتجات.

9- أن يتوفر لدى المنشأة برنامج مكتوب معتمد لاستعادة أي منتج أو سحبة من الأسواق ، وأن يفهم جميع

الموظفين برنامج الاستعادة الذي يجب أن يحتوي كحد أدنى على العناصر التالية:

- أ- مستندات تحدد نظام ترميز المنتج و تسمية المنتج.
- ب- سجلات توزيع المنتجات الجاهزة على أن تكون مترابطة مع نظام التشفير لسهولة متابعة المنتجات المشحونة.
- ج- قائمة حديثة بالأشخاص الذين سيشاركون في نشاط الاستعادة.
- د- تفصيل لإجراءات الاستعادة وتحديد جميع الخطوات.
- هـ- وسائل تبليغ العملاء و الباعة بالتجزئة و الجملة.
- و- إجراءات مراقبة إعادة المنتج المستعاد.
- ز- وسائل ضمان فاعلية الاستعادة.

- ح- وسائل التصرف بجميع المنتجات المستعادة.
- ط- وسائل تنسيق الاستعادة مع الإدارة المختصة.

ثامناً: طاقم مرافق تأكيد الجودة والنوعية:

مادة (9)

يجب على المنشأة تعيين مهنيين يناط بهم مسؤولية إدارة وتنفيذ أنظمة السلامة الغذائية في المنشأة.

مادة (10)

يجب أن يتوافر في كل منشأة مرفق مخبري يمكنه إجراء جميع التحليلات اللازمة (في المنشآت السمكية) أو الاستعانة بمختبرات معتمدة لإجراء الاختبارات المطلوبة.

مادة (11)

يجب أن تتوفر في المختبر مرافق الحد الأدنى لإجراء الاختبارات والتحليلات التالية:

- أ- قياس درجة الحرارة.
- ب- الوزن.
- ج- تحليل الكلورين في الماء.
- د- التلوث الميكروبي الجرثومي في المنتجات وأسطح المعدات و الأدوات في المصنع.
- هـ- تقييم فوري للمواد الأولية والمنتجات النهائية.
- و- فصل وتحديد المواد الغريبة.

مادة (12)

يُعمل بهذا القرار اعتباراً من اليوم التالي لتاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وزيرة الصحة

د. ندى عباس حفاظ

صدر بتاريخ: 27 جمادى الآخرة 1427 هـ

الموافق: 23 يوليو 2006 م