

## الشروط الواجب مراعاتها في المصانع الغذائية

نوع النص: قرار رقم 1 تاريخ: 2015/01/05

إن وزير الصناعة،

بناء على المرسوم رقم 11217 تاريخ 2014/2/15 (تشكيل الحكومة)،

بناء على القانون رقم 642 تاريخ 1997/6/2 (إحداث وزارة الصناعة)،

بناء على المرسوم رقم 13173 تاريخ 1998/10/8 (تنظيم وزارة الصناعة وتحديد ملاكها

وشروط التعيين الخاصة في بعض وظائفها)،

بناء على المرسوم رقم 8018 تاريخ 2002/6/12 (تحديد أصول وإجراءات وشروط

الترخيص بإنشاء المؤسسات الصناعية وإستثمارها)،

بناء على المرسوم رقم 9765 تاريخ 2003/3/11 (الرقابة والتدابير والعقوبات المتعلقة

بالمؤسسات الصناعية)،

بناء على المواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية رقم 2002:656 (القواعد العامة لصحة

الغذاء)،

بناء على القرار رقم 1/14 تاريخ 2012/1/24 (الشروط العامة للترخيص للمؤسسات

الصناعية)،

بناء على اقتراح مدير عام وزارة الصناعة،

يقرر ما يأتي:

### المادة 1

إضافة الى الشروط العامة للترخيص الصناعي الواردة في القرار رقم 1/14 تاريخ

2012/1/24 تعتمد الشروط التالية للرقابة على المصانع الغذائية:

## 1) شروط التخزين

- . تعريف وتنظيم وفصل المواد الاولية عن النهائية أو شبه النهائية بطريقة واضحة تمنع وقوع الخطأ في الاستعمال والتخزين.
  - . تخزين مواد التعبئة والتغليف في مخازن خاصة نظيفة جيدة التهوية خالية من الغبار، ومحمية من دخول الحشرات والزواحف والطيور.
  - . تخزين المواد الأولية والمنتجات المصنعة ونصف المصنعة ومواد التعبئة والتغليف مرفوعة عن الأرض، في مخازن منفصلة بعيدا عن منطقة الإنتاج الأساسية.
  - . تخزين المنتجات الغذائية في مخازن نظيفة وجيدة التهوية ومبردة عند اللزوم الى 5 درجات مئوية أو بما يتفق مع المواصفات المرعية الإجراء.
  - . عزل المنتجات غير المطابقة للمواصفات في أماكن خاصة معدة لهذا الشأن، ووضع تأشيريات أو بطاقات تصف بوضوح حالة المنتج حتى لا يستخدم بالخطأ وذلك بإنتظار تلفه وفقاً للأصول.
  - . تخزين المواد التي تتميز بروائح غريبة عن طبيعة الغذاء المنتج مثل مواد التنظيف والمعقمات وخلافها في أماكن معزولة وبعيدة عن المنتجات الغذائية أو عن أماكن تصنيعها أو تخزينها.
  - . تنظيم عملية التخزين (ما يدخل الى المخزن أولاً يخرج أولاً) وذلك لكل المكونات الغذائية ومواد التعبئة والتغليف، مما يقيها من الفساد والتلف.
- (2) الإضاءة: توفير إضاءة كافية في جميع مناطق الإنتاج والتخزين، مقاومة للكسر أو مغطاة بأغطية بلاستيكية تحمي، في حال الكسر، من تناثر الزجاج والمواد الأخرى.
- (3) التهوية: توفير نظام تهوية فعال قادر على إزالة السخونة والأبخرة والروائح المزعجة وتكييف الحرارة في جميع أرجاء المصنع.
- (4) تصريف المياه:
- . أن تكون أرض المصنع مائلة بنسبة كافية تسمح بتصريف المياه بشكل تلقائي وفعال.
  - . أن تتميز مصارف المياه بقدرة كافية على تصريف الحدى الإنتاجي الأقصى للمصنع.
  - . أن تكون المصافي مزودة بشبك وأغطية.

. أن تكون قنوات تصريف المياه سهلة التنظيف ومنحدرة الى الخارج مع تركيب شبك على مداخلها لفصل المواد الصلبة.

#### (5) الجدران والأسطح الأرضية:

. تغليف الأسطح الارضية والجدران بطبقة عازلة غير ممتصة للمياه والسوائل وسهلة الغسل والتنظيف.

. أن تكون خالية من الشقوق والحفر والكسور.

. أن تكون زوايا الجدران والمجالي وخلافها غير حادة (لا سيما في مصانع الأغذية من أصل حيواني) لتفادي تراكم الغبار والأوساخ وتسهيل تنظيفها.

(6) الأسقف: جعل أسقف المصنع ناعمة ومصقولة بحيث لا تسمح بتراكم الأوساخ والمكثفات ويمكن تنظيفها بسهولة. عند استخدام «الدهان» أو «الطرش»، يجب الحرص على استخدام مواد مسموح بها في مصانع الأغذية وعدم وجود تشقق وهريان في الطبقة العازلة، مما قد يؤدي الى تساقطها فوق المنتجات. وفي حال حدوث ذلك، يتوجب إعادة طلائها أو تغليفها بمواد مماثلة.

#### (7) الأبواب والنوافذ:

. تأمين أبواب خارجية مزدوجة وإبقاؤها مغلقة دائماً. أما في الظروف التي لا تسمح بذلك، فيجب وضع أبواب آلية الفتح والغلق أو شرائح بلاستيكية أو ما شابه لمنع دخول الطيور والقوارض والحيوانات الى الداخل.

. وضع مناخل مناسبة على النوافذ والأبواب وإغلاق الفتحات لمنع دخول الحشرات والطيور الى الداخل.

. أن تكون النوافذ سهلة التنظيف ومبينة بطريقة تحد من تكس الأوساخ.

. أن تكون أسطح الأبواب ملساء وغير ماصة، وسهلة التنظيف والتطهير عند الحاجة.

#### (8) الآلات والمعدات والأدوات

. أن تكون أجزاؤها التي تلامس الغذاء مصنوعة من مواد لا تأثير سام لها عند استخدامها، خالية من الشقوق والخدوش ولا تتآكل.

. أن تكون الآلات والمعدات سهلة الفك والتركيب بما يسمح بتنظيفها وصيانتها وتطهيرها.

. أن يتم تنظيفها وتطهيرها بعد كل عملية تصليح و/أو إنتهاء عملية الإنتاج.

. أن تكون المعدات والأجزاء الخارجية للآلات مصنعة من مواد غير قابلة للصدأ وإلمتصاص السوائل.

. توفر المساحات المحيطة بالآلات والمعدات لتسهيل عمليات التنظيف.

. إخضاع جميع المعدات والآلات، التي يؤثر إستخدامها

على سلامة الغذاء مثل موازين الحرارة، الى برنامج معايرة.

. أن تكون المعدات المستعملة لطهي ومعالجة المنتجات الغذائية حرارياً وتبريدها وتجميدها،

مصممة بطريقة تسمح بالوصول الى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة لتأمين سلامة

وصلاحية الأغذية، والحفاظ عليها بطريقة فعالة. كما يتوجب أن تصمم هذه المعدات بطريقة

تسمح بمراقبة وتعديل درجات الحرارة.

. إستخدام رافعات آلية كهربائية الدفع في مناطق الإستلام والتحميل وداخل مناطق الإنتاج

وذلك لتجنب تلوث المنتجات بالأدخنة والزيوت والوقود (الفيول).

. أن تكون الحاويات المخصصة للنفايات والفضلات والمواد غير الصالحة للإستهلاك أو

الخطرة، مميزة بحيث يسهل التعرف إليها، وأن تكون مبنية بشكل ملائم قابلة للإغلاق أو

التغطية بواسطة القدم في مكان تداول الأغذية، وعند الحاجة مصنوعة من مواد عازلة.

## 9) المياه

. إستخدام مياه شرب مطابقة للمواصفة القياسية اللبنانية ذات الصلة، في ما عدا الحالات

التي لا علاقة لها بالغذاء مثل المياه المستخدمة لمكافحة الحريق والتبريد.

. إجراء تحاليل مخبرية شاملة لمياه الشرب، حسب المواصفة اللبنانية ذات الصلة وفي

المختبرات الرسمية المعتمدة من الدولة اللبنانية، بشكل دوري على ألا تزيد الفترة عن الستة

أشهر للتأكد من سلامة هذه المياه.

. إجراء تحاليل جرثومية لمياه الشرب كل شهر، حيث يمكن لهذه المدة أن تطول أو تقصر

بناء على نتائج هذه التحاليل وطبيعة العمليات التصنيعية.

. فصل أنابيب مياه الشرب عن غيرها ووضع خريطة لكيفية توزيعها وفصلها.

. المحافظة على نظافة خزانات وأنابيب مياه الشرب.

. عند معالجة المياه بمشتقات الكلور، التأكد أن النسبة المتبقية في المياه عند نقطة

إستخدامها لا تتجاوز 0.5 ملغ/ليتر.

## 10) التنظيف

. القيام بعمليات تنظيف الأماكن والآلات والمعدات والأدوات والتمديدات مثل كابلات الكهرباء بشكل فعال يومياً ودورياً بالطرق اللازمة ووفقاً لبرنامج موضوع بناء على أسس الرقابة الذاتية.

. إستعمال منظفات كيميائية مرفقة بمواصفات فنية تدل على أنها ملائمة للإستخدام في مصانع الأغذية.

. توفير مرافق كافية لتنظيف الأغذية والأدوات والمعدات والأدوات (مختلفة عن مرافق غسل الأيدي) إمدادات كافية من مياه الشرب الباردة والساخنة وذلك بحسب ما تقتضيه عملية الإنتاج.

11) السيطرة على الآفات والحشرات: مكافحة القوارض والحشرات من خلال برنامج يتضمن آلية محددة لمراقبة الحشرات يتم تنفيذه بواسطة فريق عمل من العاملين في المصنع أو بواسطة شركة خارجية متخصصة في أعمال مكافحة الآفات يتعاقد المصنع معها. على أن تكون المبيدات المستعملة لا تضر بالصحة العامة ومصدقة من المنظمات الدولية مثل FDA أو USDA.

12) التعرف على دفعات المنتج: وضع رقم دفعة الإنتاج على كل عبوة غذائية كما وضع معلومات كافية على جميع المنتجات الغذائية تمكن الشخص التالي في السلسلة الغذائية من التعامل معها وعرضها وتخزينها وتحضيرها واستخدامها بالشكل السليم والصحيح.

13) المواد الأولية: التحقق من نوعية المواد الأولية للمنتجات الغذائية، لاسيما سريعة التلف، ومدى ملاءمتها لصناعة المنتجات النهائية، وتخزينها تحت شروط صحية مناسبة أو إدخالها إلى خط الإنتاج بالسرعة الممكنة.

14) المنتجات النهائية: إجراء التحاليل الجرثومية والكيميائية على المنتج النهائي بشكل دوري وبحسب المقتضى.

15) إشتراطات العاملين والمرافق المخصصة لهم

. توفير أماكن لتبديل ملابس العاملين ومراحيض ومغاسل بعدد يتناسب مع عددهم، على أن تكون هذه المغاسل مجهزة بمستلزمات تنظيف اليدين وتنشيفهما ومزودة بالمياه الباردة والساخنة أو بالمياه المضبوطة

مسبقاً على حرارة ملائمة وبمستويات للنفائات الناتجة، حيث تدعو الحاجة، قابلة للتنظيف ومغلقة وتفتح بالقدم.

. عدم فتح المراحيض مباشرة على أماكن تداول الغذاء وتوفير الإضاءة والتهوية الجيدة فيها كما المحافظة على نظافتها.

. فصل المراحيض، أماكن طعام العاملين وغرف تبديل ملابسهم عن مكان الإنتاج.

. وضع تعليمات مكتوبة وصور حيث أمكن، توجه العاملين لغسل اليدين بعد استخدام

المراحيض أو أية أعمال أخرى.

. إرتداء العاملين ملابس واقية مناسبة وأغطية للشعر وقفازات عند الضرورة وعدم وضعهم

المجوهرات، الساعات أو أي أغراض شخصية معرضة للسقوط في المنتج.

. تأمين شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلو العاملين من الأمراض المعدية.

. توفير جميع مستلزمات التواصل والتأهيل والتدريب للعاملين وفقاً لمؤهلاتهم ومسؤولياتهم.

16) الزوار: على المسؤول عن المصنع تأمين الملابس الملائمة للزوار الذين يسمح لهم

بالدخول الى مناطق تداول الأغذية، والتأكد من إحترامهم لتعليمات النظافة الشخصية التي

يلتزم بها العاملون في المصنع <

## • المادة 2

ينشر هذا القرار ويعمل به بعد ستة أشهر من تاريخ نشره.

## • المادة 3

تطبق على المصانع المخالفة لأحكام هذا القرار بعد إنقضاء المهلة المحددة في المادة

الثانية أعلاه الإجراءات والعقوبات المنصوص عليها في النصوص القانونية الراعية للنشاط

الصناعي.