



قرار وزاري رقم (577) لسنة 2013م في شأن الدليل الموحد لنقل الأغذية

وزير البيئة والمياه،

بعد الاطلاع على القانون الاتحادي رقم (1) لسنة 1972م في شأن اختصاصات الوزارات وصلاحيات الوزراء والقوانين المعدلة له،

وعلى القانون الاتحادي رقم (5) لسنة 1979م في شأن الحجر الزراعي وتعديلاته،

وعلى القانون الاتحادي رقم (6) لسنة 1979م في شأن الحجر البيطري وتعديلاته،

وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (21) لسنة 2009م بشأن الهيكل التنظيمي لوزارة البيئة والمياه وتعديلاته،

وبناءً على مقتضيات المصلحة العامة من ضرورة إرساء القواعد والأسس التنظيمية والصحية المطلوب توافرها لنقل الأغذية تحقيقاً لأهداف الوزارة الاستراتيجية فيما يتعلق بمساهمتها في تعزيز الأمن الغذائي،

قرر:

المادة الأولى

اعتماد دليل يسمى "الدليل الموحد لنقل الأغذية" الملحق بهذا القرار والذي يتضمن الإجراءات المتعلقة بالنقل السليم للأغذية بهدف المحافظة عليها وضمان وصول غذاء سليم وآمن للمستهلك.

المادة الثانية

يعمل بهذا القرار اعتباراً من تاريخ صدوره، وعلى كل من يعنيه الأمر عمل ما يلزم لتنفيذه.

د. راشد أحمد بن فهد
وزير البيئة والمياه



صدر في: 26 ذو القعدة 1434 هـ
الموافق: 01 أكتوبر 2013 م

(قطعه)

الدليل الموحد
لنقل الأغذية



الإمارات العربية المتحدة
وزارة البيئة والمياه

المحتويات

رقم الصفحة	الموضوع
2	- المحتويات
3	- الهدف
3	- المجال
3	- المسؤوليات
3	- التعاريف
5	- الشروط والمتطلبات
5	- المراجع
5	- الملاحق
5	- النماذج
6	- ملحق رقم "1" : الشروط والمتطلبات العامة لوسائل نقل المواد الغذائية.
11	- ملحق رقم "2" : شروط خاصة بوسائل نقل المواد الغذائية المتخصصة
16	- ملحق رقم "3" : شروط ومتطلبات التصريح (الترخيص الصحي) لوسائل نقل الأغذية.
17	- ملحق رقم "4" : شروط ومتطلبات اعتماد المؤسسات الخاصة التي تصدر التصاريح لوسائل نقل الأغذية.
18	- ملحق رقم "5" : الشروط الصحية والمتطلبات الخاصة باستخدام وتشغيل وسائل النقل.
20	- ملحق رقم "6" : صيانة وسائل النقل
21	- ملحق رقم "7" : شروط الأوعية المستخدمة في النقل
22	- ملحق رقم "8" : واجبات مستلم الأغذية
23	- النماذج

1. الهدف
وضع منهجية موحدة للنقل السليم للأغذية بهدف المحافظة على جودة الأغذية وضمان وصول غذاء سليم وآمن للمستهلكين.

2. المجال
جميع المؤسسات المرخصة ذات العلاقة في الدولة والتي تقوم بتقل الأغذية، وجميع وسائل نقل الأغذية في الإمارة المعنية شاملا المستوراد والمصدر.

3. المستوى لبيات
تتولى الجهات الواردة أثناء تنفيذ الإجراءات الواردة في الدليل كل حسب اختصاصه:

- وزارة البيئة والمياه.
- السلطات المختصة.
- المؤسسات الخاصة التي تصدر التصاريح لوسائل نقل الأغذية.
- المؤسسات والشركات والأفراد المالكين لوسائل النقل.
- مسلم الأغذية

4. التعريف

تستخدم التعريف التالية لفليات هذه الوثيقة:

الدولة	: الإمارات العربية المتحدة
الوزارة	: وزارة البيئة والمياه
الإدارة المختصة	: الإدارة المعنية بالوزارة
السلطات المختصة	: السلطة المحلية المسؤولة عن سلامة الغذاء في كل إمارة.
الجهات المعنية	: الوزارات والدوائر الحكومية والهيئات والمؤسسات العامة، الاتحادية والمحلية، المعنية بسلامة الغذاء..
الغذاء	: أية مادة أو جزء من مادة مخصصة للاستهلاك الإنسي بطريقة الأكل أو الشرب، أكملت مادة أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة، بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة والمخللات والبهارات ولبن المنبغ، وأية مادة تدخل في تصنيع وتخصير ومعالجة الغذاء، ويستثنى من ذلك الأدوية الطبية والتبغ ومستحضرات التجميل
الإنتاج الأولي	: كافة مراحل السلسلة الغذائية التي تسبق تصنيع وتجهيز الغذاء والتي قد تشمل زراعته، حصاه، تربية حيوانات المزرعة، الحلب، صيد الحيوانات البرية، صيد الأسماك والأحياء المائية، جمع وحصاد المنتجات البرية.
الإرسالية	: شحنة المواد الغذائية المصدرة من أو الواردة إلى الدولة.
المشكلة الغذائية	: أي مرقق ثابت أو متحرك ومصرح له بتداول الغذاء في أي من مراحل السلسلة الغذائية.
المستهلك	: الشخص الذي يستخدم الغذاء إشباعاً لحاجته الشخصية أو حاجات الآخرين.

السلسلة الغذائية
كافة المراحل التي يمر بها الغذاء بدءاً من الإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك، بما في ذلك تصنيعه وتجهيزه ومعالجته وتعبئته وتغليفه وتجهيزه ونقله وتخزينه وتوزيعه وتقييمه وعرضه وبيعته.

التداول	: إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو إعادة تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو استيراده أو حيازته أو تخزينه أو توزيعه أو تقديمه أو عرضه أو بيعه أو تصديره أو إعادة تصديره أو هبته لغرض الاستهلاك الأدمي.
متداول الغذاء	: أي شخص يتداول الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر سواء كان معبأ أو غير المعبأ، أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية، أو مع الأسطح الملامسة للأغذية، وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لشروط سلامة الأغذية.
سلامة الغذاء	: ضمان خلو الغذاء أثناء تداوله من أي مصدر خطر وفق اللوائح الفنية أو المواصفات القياسية المعتمدة.
صلاحية الغذاء	: ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي أو حسب الغاية التي أعدت لها و تحقق متطلبات جودة وسلامة الغذاء.
البطاقة الغذائية	: أي بيان أو إيضاح أو علامة أو مادة وصفية، سواء كانت مكتوبة أو مصورة، أو مطبوعة أو ملصقة أو محفورة أو منموجة أو مرسومة أو متصلة اتصالاً ثابتاً بعبوة الغذاء، إضافة إلى أية وثيقة أو معلومات ملحقة أو متضمنة أو تابعة أو مصاحبة للغذاء.
الرقابة على الغذاء	: نشاط تنظيمي يهدف إلى حماية المستهلك وضمان سلامة وجودة الغذاء وتداوله وفقاً للأنظمة واللوائح والقرارات الصادرة.
رمز التشغيل (الدفعة)	: كمية محددة من الغذاء تم إنتاجها أو تصنيعها تحت ظروف موحدة
وسيلة نقل الأغذية	: هو المكان المعد لتخزين المواد الغذائية أثناء نقلها من موقع إلى آخر ذات مواصفات محددة ومناسبة لطبيعة المواد الغذائية المراد نقلها بما فيها ذاتية الدفع، وسواء كانت برية، بحرية أو جوية
الأغذية القابلة للتلف السريع	: أي مادة غذائية أو مكون غذائي يكون عرضة للتلف أو تدهني جودته بسبب نشاط الميكروبات أو الإنزيمات أو لنمو الأحياء الدقيقة الممرضة مع أو بدون تكوين السموم وذلك عندما تتعرض هذه الأغذية لدرجات حرارة أو ظروف جوية غير مناسبة إلى حد قد يتسبب بمخاطر على صحة الإنسان
الأغذية عالية الخطورة	: أي غذاء يكون في حالة يمكن أن تساعد على نمو الجراثيم الممرضة أو التي لديها المقدرة على إنتاج سموم وتكون جاهزة للأكل ولن تطبخ قبل أكلها. أمثلة لهذه الأغذية تشمل اللحوم والدواجن المطبوخة، الخضار والفواكه، الأطعمة البحرية المطبوخة، الحليب ومنتجاته.
التلوث التبادلي	: انتقال المواد الضارة أو الأحياء الدقيقة الممرضة أو الملوثات الأخرى إلى الغذاء عن طريق اليدين، الأسطح الملامسة للغذاء، المعدات والأدوات من خلال ملامسة الغذاء الخام ثم تلامس الغذاء الجاهز للتقديم، كما يشمل ملامسة الغذاء الخام أو السائل الناجم عنه للغذاء الجاهز للتقديم.
النظافة	: إزالة الأتربة، وبقايا الأغذية، والقاذورات، والدهون وغيرها من المواد غير المقبولة
المادة الملوثة	: أي مادة بيولوجية أو كيميائية أو غريبة، أو أي مادة أخرى لا تضاف إلى الأغذية عن قصد، مما قد يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها.
التطهير	: خفض الكائنات الدقيقة الموجودة بالبيئة إلى المستوى الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها، وذلك باستخدام المواد الكيميائية و/أو الطرق الفيزيائية أو أية طريقة مناسبة.
النقل الخارجي	: هي الفترة التي يتم خلالها نقل المواد الغذائية من مستودعات المصدر للمواد الغذائية ولغاية وصولها للمنافذ الحدودية للدولة وحتى أخذ عينات منها للفحص المخبري ويعتمد تاريخ وثيقة التعبئة بالحاوية (Packing List) كبدائية لفترة النقل أو تاريخ تعبئة الحاوية المذكور على بوليصة الشحن الأصلية.
النقل الداخلي	: هي الفترة التي يتم خلالها نقل المواد الغذائية من مستودعات التخزين للمستورد أو المنتج أو تاجر الجملة داخل الدولة إلى أماكن العرض لبيع للمستهلك.

5. الشروط والمتطلبات:

- 1-5 الشروط والمتطلبات العامة لوسائل نقل المواد الغذائية (انظر الملحق رقم "1")
- 2-5 الشروط والمتطلبات الخاصة بوسائل نقل المواد الغذائية المتخصصة (انظر الملحق رقم "2")
- 3-5 الشروط ومتطلبات الترخيص لوسائل نقل الأغذية (انظر الملحق رقم "3")
- 4-5 الشروط ومتطلبات اعتماد المؤسسات الخاصة التي تصدر التصاريح لوسائل نقل الأغذية (انظر الملحق رقم "4")
- 5-5 الشروط الصحية والمتطلبات الخاصة باستخدام وتشغيل وسائل النقل (انظر الملحق رقم "5")
- 6-5 صيانة وسائل النقل (انظر الملحق رقم "6")
- 7-5 شروط الأوعية المستخدمة في النقل (انظر الملحق رقم "7")
- 8-5 واجبات مستلم الأغذية (انظر الملحق رقم "8")

6. المراجع

- اللوائح الفنية والمواصفات الخليجية والإماراتية التالية:
 - المواصفة الخليجية - الإماراتية رقم 815 : دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة
 - المواصفة الخليجية - الإماراتية رقم 1694 : القواعد العامة لصحة الغذاء
 - المواصفة الخليجية رقم 323 : اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة القياسية الإماراتية/الخليجية
- التشريعات والقوانين والقرارات النافذة والأنظمة المعمول بها داخل الدولة ذات الصلة.

7. الملاحق

- ملحق رقم "1": الشروط والمتطلبات العامة لوسائل نقل المواد الغذائية.
- ملحق رقم "2": الشروط والمتطلبات الخاصة بوسائل نقل المواد الغذائية المتخصصة
- ملحق رقم "3": الشروط ومتطلبات الترخيص لوسائل نقل الأغذية.
- ملحق رقم "4": الشروط ومتطلبات اعتماد المؤسسات الخاصة التي تصدر التصاريح لوسائل نقل الأغذية.
- ملحق رقم "5": الشروط الصحية والمتطلبات الخاصة باستخدام وتشغيل وسائل النقل.
- ملحق رقم "6": صيانة وسائل النقل
- ملحق رقم "7": شروط الأوعية المستخدمة في النقل
- ملحق رقم "8": واجبات مستلم الأغذية

8. النماذج

تستخدم النماذج الآتية لغايات هذا الدليل وهي:

نموذج رقم (1) : نماذج مقترحة كأمثلة لنماذج تصريح نقل الأغذية والملصقات التي توضع على وسائل النقل المصرح بها ويكون لكل إمارة تصريح وملصقات خاصة بهم.

ملحق رقم "1": الشروط والمتطلبات الخاصة بوسائل نقل المواد الغذائية

ملحق رقم "1": الشروط والمتطلبات الخاصة بوسائل نقل المواد الغذائية

يجب أن تكون وسيلة نقل الأغذية:

1. قادرة على الحفاظ على درجة الحرارة الملائمة والرطوبة، وعلى الظروف الجوية بداخلها، وغير ذلك من الظروف اللازمة لحماية الأغذية من نمو الميكروبات الضارة وغير المرغوبة ومن التلف الذي قد يجعلها غير صالحة للاستهلاك طوال فترة النقل وفقاً للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة المطلوبة وتسمح برصد درجة الحرارة وتسجيلها خلال فترة النقل، مع الاحتفاظ بالسجلات لمدة سنة واحدة.
2. توفر مساحة كافية لعمليات تحميل وتفريغ الأغذية وتسمح بحرية الحركة والتفتيش ودوران الهواء.
3. أن يحقق تصميم وسيلة النقل التالي:

- يسمح بسهولة التنظيف والتطهير والتخلص من مياه التنظيف والتعقيم.

- ملائمة للغاية وسهلة الصيانة.

- مغلقة ومغطاة من جميع الجوانب أثناء النقل.

- مصممة بطريقة تساعد على منع دخول الحشرات، الطفيليات، ومنع التلوث الخارجي.

- تسمح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة في التعامل مع الغذاء، بما في ذلك الحماية من التلوث التبادلي.

- توفر إمكانية تتيح للمعنيين من مراقبة درجة الحرارة والرطوبة وغيرها من الظروف بداخلها، وضبطها.

- مصنوعة من مواد قابلة للغسل والتطهير.

- أن يكون الجزء الداخلي من المركبات معزولاً ببطانة ذات سطح مصقول، أملس، قابل للتنظيف ومضاد للماء (غير قابل للصدأ).

- أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد منيعة، مضادة للماء، غير ماصة، غير قابلة للانزلاق، قابلة للغسل ومكونه من مواد غير سامه، بشكل يسمح بإجراء أعمال



التنظيف بشكل ملائم كما يجب أن يكون مستوى انحدار (ميلان) الأرضيات كافياً لتصريف السوائل إلى الخارج، وحيثما كان ذلك ملائماً.

- أن تكون الأسقف والتجهيزات العلوية سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة، مبنية ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكتيف، أو نمو العفن أو تساقط الجزيئات.

- يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد منيعة، مقاومة للماء، غير ماصة، محكمة الإغلاق، غير سامة، قابلة للغسل وذات ألوان فاتحة كما يجب أن تكون الجدران ملساء (مصقولة)، حيثما لزم الأمر، وذات أسطح تصل إلى ارتفاع مناسب وتكون سهلة التنظيف والتطهير.

4. يجب أن تصمم أجهزة التبريد في وسيلة النقل بحيث تكون مناسبة من حيث درجة الحرارة للمواد الغذائية التي ستُنقل بها على أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مطابقة للأحكام الخاصة بالتحكم بدرجات الحرارة الواردة في هذا الدليل، بحيث تحافظ على درجة الحرارة المطلوبة لنقل الغذاء حسب الآتي:

أ- المواد الغذائية المبردة على درجة حرارة (3°س - 5°س)

ب- المواد الغذائية المجمدة على درجة حرارة ((-18°س أو أقل))

ت- وسيلة النقل غير المبردة للمواد الغذائية الجافة أو المعلبة. يجب ألا تزيد درجة الحرارة



عن 30°س مع توفير تهوية كافية تسمح بخفض درجة الحرارة ومستوى الرطوبة في وسيلة النقل للحد المناسب. وفي كل الأحوال يجب أن تكون وسائل النقل هذه مغطاة بصورة كافية لمنع دخول الآفات والملوثات الفيزيائية الأخرى مثل الغبار وغيره.

ث- باقي الأغذية، بما فيها الأغذية الطويلة الأمد، على درجات حرارة مناسبة تمنع التسبب بأيّة مخاطر على صحة الإنسان، وبحسب درجة الحرارة الملائمة لكل مادة غذائية.

- ج- عند استخدام الدراجات النارية أو الهوائية في نقل الأغذية المحضرة، يجب استخدام أوعية معزولة حرارياً ومحكمة الغلق.
- ح- وسيلة نقل الأغذية الساخنة ($60^{\circ}\text{C} >$)



5. تزويد الصهاريج المستخدمة لنقل المياه أو المواد الغذائية السائلة بأنابيب سهلة الفك والتركيب وأن تكون مصنوعة من مواد ذات رتبة غذائية، مقاومة للصدأ وغير سامة، خاملة كيميائياً ويسهل تنظيفها وتطهيرها مثل الستانلس ستيل. ومطابقة للشروط الواردة في المواصفة الخليجية الاماراتية 2025.
6. توفير إنارة كافية داخل حيز التخزين في وسيلة نقل الأغذية.
7. توفير قواطع مناسبة لفصل المواد الغذائية المختلفة داخل وسائل نقل الأغذية.
8. تركيب خطافات من مواد ذات رتبة غذائية، مقاومة للصدأ وغير سامة، خاملة كيميائياً ويسهل تنظيفها وتطهيرها لتعليق الذبائح المبردة والمجمدة.



9. يجب استخدام سوائل التبريد على أسس سلامتها وتقييم مخاطرها بواسطة السلطات المختصة عند عمليات التفتيش، كما ويجب وضع الإجراءات اللازمة لكشف أي تسريب لمواد التبريد.

10. يجب مراعاة المعايير التالية:

- فصل الأغذية عن المواد غير الغذائية أثناء عملية النقل.
- منع نقل المواد الكيميائية مثل الشامبو وسائل التنظيف في وسيلة نقل المواد الغذائية.
- فصل الأغذية في حالة نقل غذاء متباين في درجات الحرارة (غذاء بارد وساخن).
(مثال: سلطات + وجبات ساخنة) ويجب توضيح طرق الفصل.
- فصل الغذاء الجاهز للتقديم عن الغذاء الخام لمنع التلوث المتبادل.
- المحافظة على نظافة وسائل نقل الغذاء، بما في ذلك العبوات التي يعاد استخدامها، والتأكد من صيانتها لحماية الغذاء من التلوث.
- نقل المواد الغذائية على درجات حرارة ملائمة وبطريقة تمنع تلوثها وتحافظ على سلامتها.
- يجب وضع الغذاء بطريقة تسمح بترك مساحة كافية بعيدا عن الجدران وفوق الأرضيات وذلك لتفادي أي انتشار للأفلات، وتسمح بتنظيفها بسهولة وبثورتها بطريقة مناسبة.
- يجب نقل شحنات الغذاء غير المعبأة سواء كانت سائلة أو بشكل حبيبات أو مسحوق، بوسائل نقل مخصصة للغذاء، على أن تكون الحاويات موسومة بعلامة "للغذاء فقط" أو بعلامة واضحة وغير قابلة للإزالة، باللغتين العربية والانجليزية حسب الحاجة، تبين استخدامها لنقل الغذاء، ولا يسمح باستخدامها في أي عمليات نقل لمواد غير المخصص لها .
- في حال النقل الخارجي يتم فحص تسجيل قراءات درجات الحرارة على المرسام (الثيرموغراف) الحراري أو الأجهزة الإلكترونية للرصد لوسائل نقل الغذاء من مستودعات المصدر للمواد الغذائية ولغاية وصولها للمنافذ الحدودية للدولة وحتى أخذ عينات منها للفحص المخبري، ويتم اعتماد تاريخ وثيقة التعبئة بالحاوية

(Packing List) كبداية فترة النقل أو تاريخ تعبئة الحاوية المذكور على بوليصة الشحن الأصلية.

• في حال انقطاع التيار الكهربائي في وسيلة النقل يسمح بالتالي:

- في حال وسائل نقل الأغذية المبردة: يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها ساعتين، شريطة أن تكون قراءة درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع أقل من (5) درجات مئوية
- في حال وسائل نقل الأغذية المجمدة 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 هو (-18) درجة مئوية أو أقل، باستثناء فترات الإذابة.
- في حال وسائل نقل الأغذية المجمدة 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 هو (-18) درجة مئوية أو أقل، باستثناء فترات الإذابة.

11. لا بد أن تتطابق السيارات المستخدمة في نقل الأغذية مع اللوائح والقوانين المعمول بها في الدولة.

12. في حال قيام منشأة غذائية باستئجار مركبة لنقل مواد غذائية خاصة بها من موقع لآخر يجب أن تكون ضمن المتطلبات الصحية بهذا الدليل وألا تكون قد استخدمت لمواد غير غذائية تضر بالمادة الغذائية المراد نقلها.

ملحق رقم "2": شروط خاصة بوسائل نقل المواد الغذائية المخصصة

بالإضافة إلى الشروط الواردة في ملحق رقم "1" يجب الالتزام بما يلي:

1. وسائل نقل الأغذية الجافة والمعلبة: مثل الحبوب والبقوليات والمعلبات والبهارات، والمواد الغذائية التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد، يجب أن يتوفر فيها الشروط الصحية الآتية:
 - أن تكون جميع الأبواب معزولة جيدا عن البيئة الخارجية وبما يمنع تعرض المادة الغذائية لأشعة الشمس المباشرة.

2. وسائل نقل منتجات المخازن: تستخدم في توصيل المواد الخام إلى المخازن، توزيع الخبز والصمون فقط، يجب أن يتوفر فيها الشروط الصحية الآتية:

- توفير صناديق بلاستيكية مخصصة للتوزيع لحفظ الخبز والصمون .
- توفير حاوية مغلقة يوضع فيها الخبز المرتجع من الأسواق.
- توفير تهوية مناسبة داخل الجزء الخلفي للمركبة.

3. وسائل نقل الأغذية المبردة والمجمدة: قد تكون حافلة أو شاحنة بألواصها يجب أن يتوفر فيها الشروط الخاصة الآتية:

- وحدة تبريد أو تجميد بحالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- توفير إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب البرودة، وإحكام الغلق.
- توفير ستائر بلاستيكية على الأبواب لمنع ارتفاع درجات الحرارة عند الفتح.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

4. مركبات نقل وتوزيع الفواكه والخضراوات: قد تكون حافلة أو شاحنة بألواصها يجب أن يتوفر فيها الشروط الآتية:

- الجدران معزولة بمادة عازلة لضمان التبريد المناسب .
- وحدة تبريد في حالة التوزيع، أو مكيف هواء في حالة النقل فقط من السوق إلى المحل، وبها ساعة قراءة خارجية بالكابينة.
- توفير إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب البرودة، وإحكام الغلق.
- توفير ستائر بلاستيكية على الأبواب لمنع ارتفاع درجات الحرارة عند الفتح.
- ترتيب الصناديق والعبوات الكرتونية بطريقة صحيحة لضمان وصول التبريد لكل الشحنة.

■ توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

5. مركبات نقل وتوصيل الأغذية الجاهزة: مركبات نقل الأطعمة كبيرة الحجم (الأفراح والولائم)، ويشترط بها الشروط الآتية:

- أن تكون المركبة معزولة من الخلف، كما في المركبات المبردة.
- توفير حافظات حرارية بالسيارة مجهزة بمقياس تحكم بالحرارة لضبط درجات حرارة الطعام على أعلى من 60 درجة مئوية.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

6. مركبات نقل الأسماك: ويشترط بهذه المركبات:

- أن تكون مخصصة ومصممة لنقل الأسماك (الطازجة أو المبردة) ولا يجوز نقل أي مواد غذائية أخرى فيها لمنع حدوث أي تلوث تبادلي من الأسماك.
- يسجل عليها باللغتين العربية والانجليزية سيارات نقل أسماك مبردة.
- أن تكون مزودة بصندوق حافظ مصنوع من مواد غير قابلة للامتصاص أو التفاعل مع الأسماك ويفضل من المواد العازلة للحرارة لمنع تسرب الحرارة والحفاظ على درجة الحرارة المقررة، مع مراعاة الحفاظ على نظافته بشكل مستمر.
- توفير وحدة التبريد المناسبة للصندوق على حسب حجم الصندوق ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- توفير الحاويات المناسبة في الصندوق المبرد الخاصة بنقل الأسماك للفصل بين الأنواع وتجنب الاحتكاك بين الأسماك لمنع حدوث بثور أو جروح وأن تزود بفتحة للتخلص من السائل المذاب.
- توفير ثلج مجروش مطابق للمواصفة الخليجية الامارتية رقم 384 لتغطية الأسماك وحفظها من التلف على أن يرص الثلج في طبقات متتالية مع طبقات السمك يراعى فيها كمية وحجم الأسماك المنقولة.
- عدم إعادة تثلج الأسماك بعد عرضها بالأسواق حيث يجب أن تكون الأسماك المراد نقلها واردة مباشرة من مراكب الصيد.

- يجب وضع ستارة بلاستيكية من شرائح بلاستيكية على باب الحاوية وذلك للتقليل من خروج الهواء البارد ومنع دخول أي ملوثات خارجية مثل الحشرات أو الغبار والدخان.
- تزويد الأبواب بالمطاط القوي لمنع التسرب بعد الإغلاق.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

7. مركبات نقل صهاريج مياه الشرب: يشترط ما يلي:

- الحصول على موافقة من قبل السلطات المختصة للسماح بتوزيع مياه الشرب بالصهاريج.
- كتابة المصدر الذي يعبأ منه الصهريج على الجانبين بخط واضح شاملاً العنوان ورقم الهاتف
- يكون الصهريج ببيضاً أو مستدير الشكل.
- ماكينة ضخ الماء الخاصة بالسيارة يجب أن تكون بموقع مناسب وتكون من مواد صحية غير ضارة وألا تلامس الخزان ويجب مراعاة نظافتها من الزيوت وصيانتها بصفة دائمة.
- توفير فتحة بباطن القاع في مؤخرة الخزان تستخدم لتصريف مياه التنظيف بصورة سليمة آمنة.
- أنابيب المياه والتوصيلات يجب أن تكون سليمة وخالية من الفطريات ويجب المحافظة عليها من التلوث.
- يشترط أن لا يكون الخزان مسرباً للمياه أو به شروخ أو ثنايا.
- الصهريج مصنع من مواد لا تؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للماء.
- يدهن الصهريج بلون أزرق سماوي ويكتب بالأبيض الفوسفوري عليه عبارة "مياه صالحة للشرب"، بحيث تكون الكتابة بطول الثلث الأوسط للصهريج.
- يكتب على الجهة الخلفية للصهريج سعة الصهريج بخط واضح بالمتر المكعب.
- يركب عدد (2) صنبور على الأقل قطر 4 بوصة محكمة القفل أسفل الصهريج لتسهيل عمليات سحب العينات.
- يركب على الصهريج من الداخل (عدد مناسب من القواطع ، عدد (2) قاطع للصهريج الصغير وعدد (4) قاطع للصهريج الكبير) على أن يكون القاطع محكم من أعلى الصهريج مفتوح من أسفل.

- تثبيت مواسير على جانبي الصهريج لحفظ الخرطوم بطول 5 بوصة وبطول الصهريج.
- يركب على مؤخرة الصهريج أنبوب بلاستيكي شفاف لتوضيح منسوب المياه به.
- يزود الصهريج بغطاء من أعلاه للتعينة ويكون هذا الغطاء محكم الإغلاق بطريقة الربط الحازوني على أن يوضع أنبوبتين كهوليه في أعلى الصهريج ويكون أعلى من منسوب الصهريج ومركب بها صنبور لفتحها عند التفريغ.
- يجب أن تكون صهاريج المياه سهلة التنظيف والغسيل ومن مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة ولا تتفاعل مع المياه.

8. مركبات نقل وتوزيع اللحوم: ويشترط بهذه المركبات الشروط التالية:

- أن تكون المركبة ذات صندوق معزول من الداخل والخارج لضمان التبريد.
- أن يكون المبرد مزوداً بأدوات تعليق الذبائح مصنوعة من الحديد الذي لا يصدأ.
- أن تتوفر وحدة تبريد بحالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- أن يركب على الأبواب إطار مطاطي لضمان منع تسرب التبريد.
- توفير ستائر بلاستيكية لضمان منع تسرب التبريد.
- في حالة تحميل اللحوم المعبأة في عبوات كرتونية يجب أن تكون على حوامل من الإسفيل أو ستاندات بلاستيكية.

9. مركبات نقل الحليب الطازج من المزارع: مراعاة الشروط التالية:

- الحصول على موافقة من قبل السلطات المختصة للسماح بنقل الحليب الطازج من المزرعة بالصهاريج.
- كتابة المصدر الذي يعبا منه الصهريج على الجانبين بخط واضح شاملا العنوان ورقم الهاتف يكون الصهريج بفضاوي أو مستدير الشكل.
- ملائمة ضخ الحليب الخاصة بالسيارة يجب أن تكون بموقع مناسب وتكون من مواد صحية غير ضارة (الستانلس إستيل جيد النوعية) وألا تلامس الخزان ويجب مراعاة نظافتها من الزيوت وصيانتها بصفة دائمة.
- توفير فتحة بباطن القاع في مؤخرة الخزان تستخدم لتصريف ماء التنظيف بصورة سليمة آمنة.
- إنابيب المياه والتوصيلات يجب أن تكون سليمة وخالية من الفطريات ويجب المحافظة عليها من التلوث.

- يشترط أن لا يكون الخزان مسرباً أو به شروخ أو ثنايا.
- الصهريج مصنع من مواد لا تؤثر على الخواص الطبيعية والكيميائية للحليب ان يكون بيضاوي أو اسطوانى الشكل ومثبت على السيارة بصورة ثابتة.
- يكتب على الجهة الخلفية للصهريج سعة الصهريج بخط واضح بالمتر المكعب.
- يركب عدد (2) صنبور على الأقل قطر 4 بوصة محكمة القفل أسفل الصهريج لتسهيل عمليات سحب العينات.
- يركب على الصهريج من الداخل (عدد مناسب من القواطع ، عدد (2) قاطع للصهريج الصغير وعدد (4) قاطع للصهريج الكبير) على أن يكون القاطع محكم من أعلى الصهريج مفتوح من أسفل. ويكون من نفس مادة الخزان.
- يجب أن تكون الصهاريج سهلة التنظيف والغسيل ومن مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة ولا تتفاعل مع الحليب.
- يجب أن تكون الصهاريج مصممة بجدران مزدوجة (Double jacket) وذلك لتخفيف درجات الحرارة على الصهريج.
- تتوفر وحدة تبريد ذات حجم مناسب للكمية المنقولة ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.

ملحق رقم "3": شروط ومتطلبات التصريح (التراخيص الصحي) لوسائل نقل الأغذية

تصدر التصاريح الصحية لوسائل نقل المواد الغذائية من قبل السلطات المختصة أو أي جهة معتمدة ومفوضة بهذه الصلاحية وذلك بعد فحص وسيلة النقل للتأكد من أنها مطابقة للشروط والمواصفات المعتمدة والواردة في البند 7 و 8 بالإضافة إلى توفير المتطلبات التالية:

1. صورة من الرخصة التجارية للمؤسسة المقدمة للطلب. على أن تكون سارية الصلاحية.
2. في حال كانت وسيلة النقل مركبة أو دراجة نارية فيجب أن تكون مرخصة من سلطات المرور الرسمية والتراخيص بوزارة الداخلية بالدولة ويجب أن تكون الحالة العامة للمركبة جيدة.
3. يجب أن توضع على وسائل النقل علامات واضحة صادرة عن جهات التصريح تبين أنها تستخدم لنقل المواد الغذائية فقط. وتحدد نوع المادة المنقولة بها (جافة - مبردة - مجمدة - مياه شرب معبأة - مياه شرب غير معبأة - حليب طازج).
4. يجب كتابة البيانات اللازمة على ابواب السيارة بخط واضح (رقم التصريح الصادر عن البلدية - اسم الشركة القائمة على النقل أو التوزيع - كمية الحمولة المقررة للسيارة - نوع الحفظ المتوفر بالسيارة).
5. يجب أن يحصل العاملين على وسيلة النقل على شهادة تدريب معتمدة في صحة وسلامة الأغذية خاصة بمتداولي الأغذية وبما يتناسب مع نشاطاتهم بحيث تلبي متطلبات العمل الذي يقومون به.
6. يجب أن يحصل العاملين على وسيلة النقل على بطاقة صحية معتمدة وسارية تجدد سنوياً.
7. تجدد التصريح سنوياً.
8. توفير شهادة معايرة لجهاز قراءة درجة الحرارة لسيارات النقل المبرد والمجمد من إحدى الشركات المعتمدة بالدولة.

ملحق رقم "4": شروط ومتطلبات اعتماد المؤسسات الخاصة التي تصدر التصاريح

لوسائل نقل الأغذية

يكون التصريح لوسائل نقل الأغذية من قبل السلطات والإدارات المعنية المختصة ويمكن أن تقوم باعتماد مؤسسات خاصة للقيام بذلك على أن تتوفر بهذه المؤسسات المتطلبات التالية:

1. أن تكون مرخصة في الإمارة المعنية.
2. أن يكون لديها مرافق مناسبة للكشف على وسائل نقل الأغذية.
3. أن يكون لديها أشخاص مؤهلين و مدربين على طرق تفتيش وسائل نقل الأغذية معتمدين من قبل السلطات المختصة.

4. أن يكون لديها عقد معتمد مع السلطات المختصة لتخويلها بالقيام بالتفتيش نيابة عن السلطة منضماً ضرورة التحقق على هذه المؤسسات من قبل السلطات المختصة.

5. أن تتوفر لديهم الأدوات اللازمة للكشف على استياء وسائل نقل الأغذية للشروط والمواصفات المعتمدة (مثل أجهزة قياس الحرارة، أجهزة المعايرة، أجهزة قياس الرطوبة النسبية، أجهزة قياس شدة الإضاءة، وغيرها من الأدوات اللازمة).

6. أن يتم الاحتفاظ بسجلات دقيقة وقوائم لوسائل النقل التي تم إصدار تصاريح لها وجميع ما يتعلق بها من بيانات وتسلم للسلطة المختصة بشكل دوري.

7. أن يكون لديها إمكانية للربط الإلكتروني مع أنظمة السلطات المختصة لتسهيل المتابعة.

8. إبراز كافة الوثائق الخاصة بالأداء الصحيح والتقييم والتصاريح الصادرة لتكون تحت تصرف السلطات المختصة عند الطلب و التي تثبت المطابقة لأحكام هذا الدليل للمواصفات القياسية الإمراةية.

9. تقديم كافة التسهيلات اللازمة للسلطات المختصة للقيام بعملية مراجعة الوثائق والتصاريح الصادرة من المؤسسة

ملحق رقم "5": الشروط الصحية والمتطلبات الخاصة باستخدام وتشغيل وسائل النقل

تعتبر المؤسسة المالكة لوسيلة النقل مسؤولة عما يلي:

1. تطبيق إجراءات النظافة والتطهير التالية:
 - توفير وتنفيذ برنامج دوري للتنظيف والتطهير.
 - أن يكون هذا البرنامج موثق وجاهزاً عند الطلب.
 - يجب أن يكون المسئول عن تنظيف وتطهير وسائل نقل الأغذية ذو تدريب وتدريب كافي في التعامل مع المواد الكيميائية والقيام بعمليات التنظيف والتطهير بالصورة الصحيحة.

2. الفصل السليم لشحنات الأغذية المختلفة.

3. التأكد من شحن وتبريد شحنات الأغذية في الأماكن المخصصة لذلك بعيداً عن الملوثات الفيزيائية، البيولوجية، أو الكيميائية.

4. الالتزام بدرجات الحرارة المطلوبة خلال النقل.

5. أن يكون لدى الشركات سجل كامل لدرجات الحرارة أثناء النقل في حالة وسائل نقل الأغذية المبردة أو المجمدة ، ويجب توفير هذه السجلات عند الطلب، ويجب وضع أجهزة لتسجيل درجات الحرارة إلكترونياً (التيرمو غراف) (Temperature Loggers) في وسائل النقل المبردة أو المجمدة. يجب الاحتفاظ بالملفات الإلكترونية لهذه الأجهزة وتقييمها عند الطلب لسلطات رقابة الأغذية.

6. التخلص السليم من المنتجات الغذائية التي تتعرض للتلف أو التلف خلال عملية النقل.

7. التأكد من مرور الهواء خلال كل الشحنة للوصول لدرجة الحرارة المطلوبة في الوقت المناسب. ولهذا يجب تنظيم الأغذية في وسيلة النقل بصورة تسمح بمرور الهواء لتفادي عدم تبريد الأغذية أو تجميدها بصورة كافية أو العكس.

8. وضع علامات على الأغذية التي أصبحت غير صالحة للاستهلاك الأدمي أثناء عملية النقل، وأن يتم التخلص منها بطريقة صحيحة (حسب الإجراءات المتبعة رسمياً).

9. التأكد من كفاءة الممارسات الصحية السليمة خلال كل خطوات نقل الأغذية مثل التبريد، الشحن، التسليم، والاستلام، إلخ. على ألا تزيد مدة التحميل والتفريغ للمواد المبردة والمجمدة عن 15 دقيقة فقط. وفي حال تطلب وقت أكثر من ذلك يشترط توفير الأدوات والمعدات المناسبة لضبط درجة حرارة المادة الغذائية مثل الأكياس الهوائية على منفصات التحميل والتفريغ أو غيرها أو التحميل والتفريغ ضمن درجات حرارة مناسبة.

10. عدم استخدام وسائل نقل المواد الغذائية لنقل مواد غير غذائية يمكن أن تؤدي للتلوث التبادلي، وأن يتم نقل الأغذية في وسائل تستخدم حصراً لهذا الغرض.

11. تفتيش وسائل النقل يومياً، إضافة إلى تبريد وسائل النقل المبردة قبل التحميل بوقت مناسب وذلك للتأكد من فعالية التبريد. ويجب تقادي التبريد البطيء، تسرب مادة التبريد، أو تضرر المادة البلاستيكية العازلة في وسيلة النقل. كما ويجب أن تصل درجة حرارة التبريد الأولى لدرجة الحرارة المطلوبة لتخزين المواد الغذائية المراد نقلها، فضلاً عن تسجيل درجات حرارة التبريد الأولى، وأن تكون هذه السجلات متوفرة لدى طلبها من قبل مسنولي السلطة المختصة.

12. يجب التأكد من أن المواد الغذائية عالية الخطورة التي تنقل بدون ضبط درجات الحرارة يمكن نقلها حسب الضوابط التالية:

- يمكن أن تنقل المواد الغذائية الساخنة على درجة حرارة أقل من 60°م لمدة زمنية أقصاها 2 ساعة.

- في حال تم نقلها على درجة الحرارة الخطرة (بين 5° - 60°م لوقت يزيد عن الوقت المحدد أعلاه) فيجب أن يتم التخلص منها بالصورة التي تضمن عدم استهلاكها بواسطة الإنسان.

13. في حالة عدم الحفاظ على درجات الحرارة للأغذية المبردة، يتم اتخاذ الإجراءات التالية:

- في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (5) درجات مئوية وأقل من (8) درجات مئوية: يجب إعادة درجة الحرارة إلى أقل من (5) درجات مئوية وبسرعة الممكنة.

- في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (8) درجات مئوية: يجب التخلص من وإتلاف الغذاء مباشرة (حسب الإجراءات المتبعة رسمياً) ما لم يتم تزويد السلطة المختصة بالدليل المبرر والمبني على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.

14. في حال أن الأغذية المعبأة أو المعلبة والتي تم تعريضها لتجميد غير مقصود أدى لإحداث أضرار بالعبوة (مثل انفجار العبوات) قد تم التخلص منها بالصورة التي تضمن عدم استهلاكها بواسطة الإنسان.

ملحق رقم "6": صيانة وسائل النقل

1. يجب إعداد وتنفيذ برنامج صيانة دوري للسيارة و برنامج معايرة لأجهزة التبريد ومقاييس الحرارة بحيث لا يتجاوز هامش الخطأ في دقة مقياس الحرارة عن 0.5°س، وتوفير شهادة المعايرة من شركة متخصصة معتمدة بالدولة.
2. في حالة حدوث عطل لأي سيارة أو أي وحدة تبريد داخل وسيلة النقل أثناء النقل، يجب توفير سيارة مستوفية لنفس الشروط وذلك لنقل الأغذية بصورة تضمن عدم تلوثها أو تلفها.
3. يجب التأكد من أن السائق أو القائم على أمر النقل لا يقوم بنقل أو تعطيل أجهزة التبريد أثناء النقل.
4. للشركات الكبرى في إنتاج وتوزيع المواد الغذائية عالية الخطورة توفير الآليات المناسبة لديها للمراقبة على عمليات توزيع المواد الغذائية بالدولة وضمان الاحتفاظ بالدرجات المقررة . على أن تكون متوفرة للسلطات المحلية المختصة عند الطلب .

ملحق رقم "7": شروط الأوعية المستخدمة في النقل

يجب الالتزام بالتالي فيما يتعلق بأوعية النقل:

1. أن تكون مصنعة من مواد ذات رتبة غذائية.
2. أن تكون مصممة بطريقة تحمي المواد الغذائية من التلوث.
3. ألا تؤثر على طعم، لون أو رائحة المادة الغذائية المنقولة ولا تتفاعل معها بأي شكل من الأشكال
4. أن تكون مقاومة للصدأ مثل: الستانلس ستيل.
5. ألا تستخدم لأغراض أخرى غير نقل المواد الغذائية ومياه الشرب.
6. استخدام هذه الأوعية بصورة تضمن الفصل الجيد بين المواد الغذائية.
7. أن توضع بشكل يحد من التلوث التبادلي بين الأغذية المختلفة.

ملحق رقم "8": واجبات مستلم الأغذية

1. فحص الأغذية عند استلامها للتأكد من سلامتها وقياس درجة حرارة المنتجات للتأكد من مطابقتها لدرجة حرارة النقل والتخزين المدونة على بطاقة البيان والمناسبة حسب المادة الغذائية التي يتم نقلها.



2. التأكد من إتباع تعليمات الحفظ الجيد لجميع الأغذية حسب تعليمات المصنع.
3. إخطار المصنع أو لمستورد أو... الخ في حالة استلام أي أغذية غير منقولة حسب الإجراءات المعمول بها في هذا الدليل (مثل عدم الالتزام بدرجات الحرارة، الفصل بين الأغذية، الخ).
4. الاحتفاظ بسجلات خطوة واحدة قبل خطوة واحدة بعد للتأكد من احتمالية استرجاع المنتج الغذائي.
5. ضرورة تزويد حاويات نقل الأغذية المبردة وخاصة المستخدمة لغرض التوزيع بستائر بلاستيكية على الباب الخلفي للعمل على تقليل الفاقد من البرودة أثناء فتح الابواب.
6. ضرورة تزويد الدراجات النارية بحاويات لحفظ الاطعمة الباردة مثل السلطات او المقبلات خاصة في درجات الحرارة العالية.
7. ضرورة تجهيز المنشأة بالمعدات المناسبة لعميات الاستلام للمواد الغذائية خاصة عالية الخطورة وبالأخص المجمعات الاستهلاكية بالدولة .

نموذج رقم (1) النماذج مقترحة كأمثلة لنماذج تصريح نقل الأغذية والملصقات التي توضع على وسائل النقل المصرح بها ويكون لكل إمارة تصريح وملصقات خاصة بهم



بلدية دبي
DUBAI MUNICIPALITY



تصريح نقل مواد غذائية

المالك / الشركة	
رقم الرخصة التجارية	الإمارة
رقم المركبة	تاريخ إصدار التصريح
رقم التصريح	تاريخ انتهاء التصريح
نوع الأغذية المصرح بها للمركبة	نوع الترخيص

تم إعداد هذا النموذج من قبل بلدية دبي في 15/11/2011م. ويمكن طلبه من: 1- مكتب الترخيص بـ 400 390 أو 400 390 في دبي. 2- مكتب الترخيص بـ 400 390 أو 400 390 في دبي. 3- مكتب الترخيص بـ 400 390 أو 400 390 في دبي.

Tm. D. 1001 إدارة الرقابة الغذائية Food Control Department أغذية جافة Dry Foods	Tm. F. 1001 إدارة الرقابة الغذائية Food Control Department أغذية مجمدة Frozen Foods	Tm. C. 1001 إدارة الرقابة الغذائية Food Control Department أغذية مبردة Chilled Foods
Tm. M. 1001 إدارة الرقابة الغذائية Food Control Department أغذية متنوعة Mixed Foods	Tm. H. 1001 إدارة الرقابة الغذائية Food Control Department أغذية ساخنة Hot Foods	