

الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال تقطيع الدواجن - الخضار - اللحوم



مقدمة

تم إعداد هذا الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال تقطيع الدواجن - الخضار - اللحوم، حيث نهدف إلى مساعدتكم في تقديم أعلى معايير الجودة للخدمات المقدمة ورفع مستوى الامتثال.

تعاونك معنا يسهم في توفير بيئة حضارية ذات معيشة صحية ورفع جودة الحياة وفقاً لرؤية المملكة 2030

قائمة التحقق من تطبيق اشتراطات نشاط تقطيع الدواجن-الخضار-اللحوم

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم مزاوله النشاط دون الحصول على ترخيص
تجديد الرخصة
إبراز الترخيص
إبراز رقم الشكاوى المجاني للأمانة، أو البلدية الذي يمكن الاتصال به، للإبلاغ عن أي مخالفة تتعلق بالصحة العامة
المحافظة على الرخصة من التلف وعدم إخفائها أو تعديلها
عدم تغيير النشاط الغذائي دون موافقة الجهات المختصة
عدم مزاوله نشاط إضافي للنشاط المرخص له دون موافقة الجهات المختصة
مطابقة اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة
مطابقة البيانات في الرخصة على الطبيعة
عدم فض الأختام وإعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق النظامية التي حددتها الأمانة أو البلدية
عدم مباشرة النشاط خارج حدود المحل أو التعدي على المساحات المجاورة للمحل بدون ترخيص
عدم هروب العمالة أثناء عمليات الرقابة والتفتيش عن المحل أثناء التفتيش
عدم توزيع البروشورات في مواقع غير نظامية أو غير مرخصة
السماح وعدم إعاقة عمل القائمين بأعمال الرقابة الصحية
عدم قيام المسؤول عن المنشأة الغذائية أو ما يمثله بمساعدة العمالة المخالفة على الهرب أثناء عملية التفتيش بأي شكل من أشكال المساعدة
تمكين المفتش من الاطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة
السماح للمفتش بالاحتفاظ بنسخة من المستندات والسجلات
الاحتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بمصدر الغذاء لمدة لا تقل عن (١٨٠) يوما بعد انتهاء فترة الصلاحية أو لأي مدة أخرى تحددها الهيئة

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

السماح للمفتش بسحب عينات من الأغذية لتحليلها

عدم وضع المنشأة الغذائية إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على منتجاتها بدون الحصول عليها أو يكون وضعها مخالف للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولائحته التنفيذية أو لم تعد سارية

الالتزام بقواعد النظافة (مراحل الغسيل، التنظيف، تخزين أدوات التنظيف، الفصل) التي تضمن عدم حدوث تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات وأقسام المنشأة) بموجب جدول زمني محدد مسبقاً

التقيد بفصل أدوات التنظيف المستخدمة للأسطح والهيكل الملامسة للمواد الغذائية عن أدوات المستخدمة للمراحيض أو المصافي الأرضية أو أغراض أخرى

نظافة أماكن التحضير أو الإعداد أو الأدوات أو الأواني

نظافة الثلجات

توفير حاويات نفايات كافية وملائمة وموانعة للتسرب وموصوفة حسب محتوياتها

توفير حاوية نفايات تفتح وتغلق بواسطة القدم وجمع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل الحاويات والتخلص منها فور امتلائها

الالتزام بعدم تراكم الأوساخ أو الأتربة على الأسقف وحول فتحات التهوية والنوافذ

نظافة مغاسل الأيدي أو دورات المياه

عدم استخدام المناشف القماشية متعددة الاستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافه

الالتزام باشتراطات النظافة العامة داخل المحل أو مقابلة وعدم الإهمال في تأمين أدواتها

اهتمام العاملين بالنظافة الشخصية (الجسم والشعر والملابس والأحذية والقفازات وتقليم الأظافر)

التزام العاملين بـ (الزي الموحد الخاص بالعمل وموضح عليه اسم المنشأة - القفازات - الكمامات - غطاء الرأس)

عدم القيام بممارسات غير صحية في منطقة العمل ينتج عنها تلوث الأدوات والمعدات مثل: (تنظيف الأنف أو الفم أو الأذن بالأصابع أو البصق أو خلافه)

عدم ارتداء العاملين للمتعلقات الشخصية أثناء العمل وفي مناطق معالجة الأغذية، مثل: (المجوهرات والساعات والدبابيس)

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم النوم في أماكن العمل

عدم تناول المأكولات والمشروبات في أماكن غير مخصصة لها

عدم قيام العاملين بالتدخين وتناول منتجات التبغ الأخرى داخل المنشآت الغذائية (في المواقع غير المصرحة حسب الأنظمة)

الأدوات والأواني والمعدات المستخدمة في الإعداد والتجهيز والطبخ والتقديم صالحة للاستخدام وغير قابلة للصدأ ومطابقة للمواصفات مع توفير أحواض للغسيل وسخانات وخزانة للاحتفاظ بالأدوات بما يضمن عدم الإضرار بالاشتراطات

توفير ومعايرة أجهزة قياس الحرارة أو الحموضة أو الكشف عن صلاحية زيوت ودهون القلي

توفر مرشحات (فلتر) للمياه المستخدمة في إعداد الأطعمة والمشروبات والالتزام بنظافتها

وضع لافتات لا تقل عن (10سم X 15 سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين»

عدم وضع أغراض ليس لها علاقة بالمحل داخل المنشأة

عدم التدخين داخل المنشأة أو الموقع التي يمنع فيه التدخين

عدم العرض على واجهة المنشأة من الداخل

توفير ضوابط الأمن والسلامة

وجود وتشغيل الستائر الهوائية أو البلاستيكية عند الأبواب وأن تكون ذات كفاءة عالية مع الالتزام بنظافتها

الأبواب محكمة الغلق

توفير التهوية والإضاءة الجيدة والالتزام بمواصفات وضوابط التوصيلات الكهربائية

المحافظة على مصادر الإضاءة من تراكم الأتربة وعدم وجود الحشرات (جميعها أو بعضها)

كفاءة أجهزة التكييف وأعدادها كافيها وعدم استخدام التكييف الصحراوي

وضع فاصل زجاجي بين الاستقبال ومكان التجهيز

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم عمل الصيانة أثناء مزاوله النشاط
توفير مصائد الحشرات والقوارض وتشغيلها وأن تكون أعدادها كافية للمنطقة وموضوعة في مكان ملائم
عدم وجود آفات صحة عامة مع مخلفاتها حية أو ميتة داخل المنشأة
الالتزام بالأساليب والطرق الصحيحة لمكافحة الحشرات
التقيد بدرجات الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية
الالتزام بحفظ وتخزين المواد الغذائية بطريقة صحيحة
عدم تكديس المواد الغذائية داخل ثلاجات التبريد أو التجميد
التزام المنشأة الغذائية بتوفير البيانات التغذوية
عدم استخدام مضافات أو مواد غذائية مخالفة للاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة
استيفاء ووضوح بيانات البطاقة الغذائية
عدم استخدام أو تداول مواد غذائية محظورة أو محرمة محلية أو دولية ويكون صادر قرار بمنع تداولها
تداول المواد الغذائية في عبوات آمنة
عدم استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات الفساد
عدم خلط عدة مواد غذائية مختلفة في حيز تخزيني واحد بالثلاجات
عدم فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات تحت الخدمة
تخزين المواد الغذائية على ألواح بلاستيكية أو أرفف معدنية غير قابلة للصدأ بارتفاع عن الأرض لا يقل عن (20 سم)، وغير ملائمة للجدران ، وعلى بعد من الأسقف بما لا يقل عن (45 سم)
مطابقة عبوات التعبئة والتغليف للمواصفات المعتمدة

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم إعادة استخدام مواد غذائية معدة أو مطبوخة من اليوم السابق

عدم استخدام الماء الساخن الوارد من سخان المنشأة في إعداد الأغذية والمشروبات

عدم خلط أو تخزين المواد الغذائية الأولية مع المنتج النهائي في موقع واحد معا

الالتزام بضوابط واشتراطات دورات المياه ومغاسل الأيدي والصرف الصحي وفق اللائحة

توفير صابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بواسطة الهواء الساخن

وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق المغاسل ومداخل مناطق الإنتاج

الالتزام بتغطية فتحات الصرف الصحي

عدم وجود غرف تفيتش داخل المنشأة

إجراء الصيانة للأرضيات والجدران والأسقف وما في حكمها

عدم تسرب المياه خارج المنشآت الغذائية وما في حكمها

عدم وجود تسرب في إمدادات وتوصيلات الصرف الصحي

عدم تسرب المياه من أجهزة التكييف أو الثلجات داخل المنشأة

استخراج رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) للعاملين

تجديد رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) للعاملين

وجود رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) للعاملين بالمنشأة أثناء زيارة المفتش

المحافظة على رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) من التلف ليسهل التعرف على بياناتها

العاملين على خطوط الإنتاج مدربين على تطبيق الاشتراطات الصحية

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو بهم جروح أو بثور

الالتزام باشتراطات مساحة المنشأة

توفير وتشغيل مراوح الشفط وأن تكون بأعداد كافية والمحافظة على نظافتها

الاحتفاظ بالرجيع (المنتهي الصلاحية - التالف) ووضع ما يثبت ذلك

تخصيص مكان للرجيع (منتهي الصلاحية - تالف)

عدم عرض أو تخزين المواد الأولية مع مواد التنظيف أو المبيدات وما في حكمها في المنشأة

عدم مخالفة الاشتراطات الصحية لوسائل النقل (نقل مواد غذائية أو أشياء أخرى تخالف شروط الرخصة)

تركيب جهاز قياس درجة الحرارة (ترمومتر) بوسيلة النقل

تداول وتخزين وحفظ المواد الغذائية بطريقة صحيحة داخل وسيلة النقل

عدم تكديس وخط المواد الغذائية داخل وسيلة النقل

تشغيل عمال في التوصيل لا تقل أعمارهم عن (٣٠) سنة وبالنسبة إلى السعوديين حسب ما هو موضح في القواعد التنفيذية

وضع البطاقة الشخصية الخاصة بخدمة التوصيل السريع للقائم بالخدمة

وجود سجل للتوصيل المنزلي داخل المنشأة

وجود حاوية تناسب مع المادة الغذائية المنقولة

التقيد بدرجات الحرارة المناسبة أثناء عملية التوصيل

نظافة وسيلة النقل

وضع لوحة تبين نوع اللحوم (لحوم حمراء أو دواجن أو أسماك مستوردة (مبردة، مجمدة) أو محلية (طازجة) ومصدرها

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم قيام المنشأة بتداول غذاء مغشوش أو الإعلان عنه

عدم قيام المنشأة بتداول أو الإعلان عن الغذاء بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك

عدم استخدام مياه غير صالحة للاستهلاك الآدمي في تداول الأغذية (كيميائياً وجرثومياً وفيزيائياً)

التقيد بالطرق الصحيحة التي تمنع حدوث تلوث الغذاء بالميكروبات أو السموم الممرضة في المنشأة

التقيد بالطرق الصحيحة التي تمنع تلوث الخضروات والفواكه في أماكن بيعها

عدم وجود مواد غريبة أو مواد غير مرغوب فيها بالمواد الغذائية

عدم استخدام مضافات غذائية مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة

المضافات الغذائية المصرح بها لا تزيد عن الحد المسموح به

عدم استخدام البلاستيك غير المطابق للمواصفات أو الفوم في تناول المأكولات والمشروبات الساخنة

عدم عرض أو استخدام لحوم تظهر عليها علامات التلف والفساد

عدم استخدام أو عرض مواد غذائية تظهر عليها علامات التلف أو الفساد

عدم عرض لحوم طازجة غير مختومة بختم الأمانة

عدم عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لها

عدم عرض أو استخدام مواد غذائية مجهولة المصدر

عدم عرض اللحوم المجمدة في محلات بيع اللحوم الطازجة

وضع لوحة أسعار مفصلة بالنوع والصف

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

التقيد بعدم عرض لحوم مختومة بختم مزور
عدم إذابة اللحوم المجمدة وبيعها على أنها مبردة أو طازجة
التقيد بعدم عرض أو طبخ أو بيع ذبائح مبردة أو مجمدة على أنها طازجة ومذبوحة بالمسلخ
التقيد بعدم عرض لحوم أو أحشاء مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية
عدم إذابة اللحوم المجمدة ثم تقطيعها أو فرمها في مراكز بيع اللحوم المجمدة ومنشآت اللحوم
تنظيف الخضار والفواكه قبل الاستخدام أو العرض
تداول المواد الغذائية بطريقة صحية داخل المحل أو المصنع
عدم فرم اللحوم أو تقطيعها إلى قطع صغيرة وعرضها في المحل دون أن يكون ذلك أمام الزبون
التقيد بعدم عرض أو حفظ الأسماك أو لحوم الذبائح أو جزء منها خارج ثلاجات التبريد
تغطية اللحوم داخل وحدات التبريد
وجود إثبات (فاتورة أو إيصال) يوضح شراء الذبائح من المسلخ أو من المحلات والثلاجات المرخص لها باستيراد اللحوم
عدم إذابة اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة بطريقة مخالفة للمواصفات واللوائح الفنية
عدم إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها
نظافة خزانات المياه
التقيد بعدم الامتناع عن البيع أو الامتناع عن إعطاء فاتورة
التقيد بوضع التسعيرة على المعروضات
تقيد صاحب المنشأة أو من يمثله بمراجعة الجهة المختصة لاستكمال الإجراءات المطلوبة عند تلقيه إشعاراً بالمراجعة

إرشادات أخرى

يمنع استخدام الدبابيس المعدنية في تغليف الوجبات أو تثبيت فاتورة الطلب، ويجب استبدالها بالشريط اللاصق أو التغليف الحراري لحماية المستهلك والمنشأة من خطر سقوطها داخل المادة الغذائية، مما يسبب تلوث فيزيائي أو إحداث ضرر جسدي على المستهلك

يجب تغيير القفازات عند اتساخها أو تلفها وعند التحول من العمل على الطعام غير المجهز إلى العمل على الطعام المجهز أو التبديل من العمل على التسليم إلى التجهيز - بعد المحاسبة - بعد التنظيف - بعد نقل النفايات مع التأكيد على غسل الأيدي باستمرار

يجب الالتزام بمواصفات واشتراطات استخدام مواد البلاستيك والقصدير حسب المادة الغذائية وفقاً للمواصفات المعتمدة من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء والهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة

يجب الالتزام باشتراطات الدليل التنظيمي للوائح التجارية

يجب تطبيق كافة الاشتراطات الواردة في اللوائح ذات العلاقة بالنشاط

لضمان تطبيق الاشتراطات احرص على تقييم منشأتك بشكل يومي

الدليل خاضع للتحديث وفق ما يستجد من أنظمة واشتراطات وتعليمات

https://docs.google.com/uc?export=download&id=1f4emK_ONx5Z_WAXlbe9fP_-lAgxmvpZo	رابط لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تقطيع الدواجن - الخضار - اللحوم
https://docs.google.com/uc?export=download&id=1N49srOfOFLHXcMLlpcpVtSWYgyjAQqWO	رابط لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات اعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة
https://docs.google.com/uc?export=download&id=11voXviccEzHzA9n_TRo8Z4p0Fb1gSOM-	رابط جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقا لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية
https://docs.google.com/uc?export=download&id=1bep7-CbXo93bl-QeBeLobWBi6C2ZjxxS	رابط جدول المخالفات والجزاء البلدية
https://www.momra.gov.sa/ar/regulations	رابط وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
/https://covid19.cdc.gov.sa/ar	رابط وقاية

