

نظام رقم (٦) لسنة ٢٠١٠

## بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية





جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية  
ABU DHABI FOOD CONTROL AUTHORITY

نظام رقم (٦) لسنة ٢٠١٠  
بشأن صحة الغذاء خلال مراحل  
السلسلة الغذائية

## نظام رقم (٦) لسنة ٢٠١٠

## بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية

رئيس مجلس إدارة جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية،  
بعد الإطلاع على القانون رقم (٢) لسنة ٢٠٠٥ بإنشاء جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية والقانون المعدل له،  
وعلى القانون رقم (٢) لسنة ٢٠٠٨ في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي والأنظمة الصادرة عنه،  
وعلى النظام رقم (٣) لسنة ٢٠٠٨ بشأن تتبع واسترداد الأغذية،  
وبناءً على ما عرضه مدير عام الجهاز، وموافقة مجلس الإدارة،  
قررنا إصدار النظام التالي بشأن صحة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية

## التعريف

## المادة (١)

بالإضافة إلى التعريف الواردة في القانون رقم (٢) لسنة ٢٠٠٨ في شأن الغذاء في إمارة أبوظبي والأنظمة الصادرة عنه، يكون في تطبيق أحكام هذا النظام للكلمات والعبارات التالية المعاني المبينة قرين كل منها، ما لم يدل السياق على غير ذلك:

صحة الغذاء	كافة الشروط والمعايير اللازمة للرقابة على مصادر الخطر وضمان سلامة وصلاحية 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.
الغذاء الجاهز للتقديم	الغذاء المعد لغايات الاستهلاك الأدمي المباشر بدون اتخاذ أية خطوات أخرى لاحقة كقبلة بقتل الأحياء الدقيقة.

الغذاء ذو مصادر الخطر المحتملة	الغذاء الواجب حفظه على درجات حرارة محددة بهدف التقليل من عدم استقراره، أو من عدم ثبات صلاحيته للاستهلاك الأدمي، أو من مستوى نمو الأحياء الدقيقة الممرضة والتي من المحتمل تواجدها فيه، أو من أجل منع تكوين السموم فيه.
الغذاء السريع التلف	الغذاء المعرض للفساد السريع، أو/و المعرض لنمو الأحياء الدقيقة الممرضة سواء مع تكوين السموم أو المواد الناجمة عن عمليات الأيض أو بدونها إلى حد قد يتسبب بمخاطر على صحة الإنسان.
الغذاء طويل الأمد	الغذاء الذي يمكن تخزينه لمدد زمنية طويلة على درجة حرارة الحفظ العادية دون إحداث أي تأثير على صلاحيته وسلامته.
الغذاء غير المصنَع	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.
الغذاء المصنَع	الغذاء الناتج عن عمليات تصنيع المنتجات الغير المصنعة والتي قد تحتوي على مكونات لازمة لتصنيعها أو لإعطائها صفات محددة.
الغذاء الحلال	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.
الغذاء المبرد	الغذاء اللازم حفظه - خلال مدة الصلاحية الخاصة به - على درجات حرارة مبردة وذلك بهدف المحافظة على سلامته وجودته.

الغذاء المجمد	الغذاء اللازم حفظه على درجة حرارة تساوي أو تقل عن (-١٨) درجة مئوية في أي جزء منه.
الماء الصالح للشرب	الماء الصافي والصحي عند مرحلة استخدامه لغايات الشرب والمطابق للمتطلبات الفنية والأنظمة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس ومكتب التنظيم والرقابة بالإمارة.
الإنتاج الأولي	الخطوات الأولية في مراحل السلسلة الغذائية التي تشمل الحصاد، الصيد البري، الصيد المائي، عملية الحلب وكافة مراحل الإنتاج الحيواني التي تسبق عملية الذبح.
المنتج الأولي	المنتج الناجم عن عمليات الإنتاج الأولي ويشمل منتجات الزراعة، الزراعة لأغراض التخزين، الصيد البري والصيد المائي.
التصنيع	العمليات التي تغير حالة المنتج الأولي وتشمل المعاملة بالحرارة، التدخين، المعالجة، التوضيح، التجفيف، النقع، الاستخراج، الفصل أو مزيج بين أي من هذه العمليات.
الممارسات الصحية الجيدة	كافة الممارسات المتعلقة بالشروط والتدابير اللازمة لضمان سلامة الغذاء وضمان صلاحيته خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية.
النظام المبني على تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)	النظام المتوافق مع المبادئ السبعة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي لتحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب) دون ضرورة أن يكون هناك توافق مع المبادئ التوجيهية أو الخطوات المحددة في دليل الدستور الغذائي لتطبيق نظام الهاسب.
برامج التدريب الخاصة بسلامة الغذاء	برامج التدريب والتصريح الخاصة بسلامة الغذاء والصادرة رسمياً عن الجهاز.

درجة حرارة الهواء الذي يتم سحبه من الحجرة أو الحاوية المبردة.

درجة حرارة  
الهواء الراجع

تساوي أو تعادل الأنظمة وقدرتها على تحقيق ذات الأهداف.

التكافؤ

يقصد بها القدر الكافي المحقق للغرض المنشود وفقا لما ورد في السياق.

ملائم/ مناسب/  
عند الضرورة/ أيما أمكن

وجود الملوثات في الغذاء أو في البيئة التي يتواجد فيها الغذاء.

التلوث

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.

التلوث التبادلي

الخمائر، الأعفان، الطفيليات، البكتيريا والفيروسات التي تؤثر على الصحة العامة، أو التي تؤدي إلى تحلل وفساد الغذاء، أو تشير إلى تلوثه بالأوساخ.

الأحياء الدقيقة غير  
المرغوب فيها

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.

التطهير

الحشرات، الطيور، القوارض والحيوانات الأخرى القادرة على التسبب بتلوث الغذاء سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.

الآفات

وضع الغذاء في لفافة أو عبوة ملامسة بشكل مباشر ما بين الغذاء واللفافة أو العبوة ذاتها.

التغليف

أي عملية لوضع الغذاء في عبوات (كالتعبئة الأولية)، أو وضع عبوات المواد الغذائية في مواد تغليف إضافية (كالتعبئة الثانوية).

التعبئة

العبوات أو الحاويات المصممة والمعدة لمنع دخول أي مصدر من مصادر الخطر.

العبوات المحكمة الإغلاق

## النطاق والأهداف

## المادة (٢)

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 البشري.

## التزامات مسؤول المنشأة الغذائية

## المادة (٣)

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية العاملة في الإمارة بتطبيق متطلبات الترخيص الصادرة عن الجهاز.

## المادة (٤)

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية العاملة في الإمارة بتطبيق النظام الخاص بتتبع واسترداد الأغذية (خطوة واحدة إلى الأمام وخطوة واحدة إلى الوراء)، وذلك عند سحب الغذاء غير الآمن من الأسواق واسترداده.

## المادة (٥)

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية بضمان تدريب متدولي الغذاء وبيان المعارف والمهارات الضرورية اللازمة لهم في مجال سلامة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة كل بحسب المهام الموكلة إليه، كما يلتزم بضمان حصولهم على برامج التدريب الرسمية والمتعلقة بسلامة الغذاء.

## المادة (٦)

يلتزم مسؤول المنشأة الغذائية فيما يتعلق باللياقة الصحية لمتدولي الغذاء بالآتي:

أ. ضمان أن يكون متدولي الغذاء لائقين طبياً للعمل مع احتفاظه بسجلات غياب خاصة بالعاملين المصابين أو الحاملين لأيّة أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء.

ب. ضمان توجيه متدولي الغذاء بأن يقوموا بالتبليغ الفوري عن أية أعراض قد تنشأ نتيجة إصابتهم أو حملهم لأيّة أمراض قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء، كما يلتزم بمنعهم من استئناف عملهم ما لم يتم إجراء فحص طبي يؤكد تماثلهم للشفاء بعد (٤٨) ساعة من تاريخ توقف الأمراض أو الأعراض المنصوص عنها في الفقرة (ج) من هذه المادة.

ج. 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 السبحية، بما في ذلك أعراض اليرقان والإسهال والقيء والحمى.

## عمليات الإنتاج الأولي

## المادة (٧)

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

## المادة (٨)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية الآتي:

- التأكد من أن كافة المنتجات الأولية وكافة عمليات التصنيع اللاحقة للمنتجات الأولية محمية من التلوث.
- تجنب استخدام المناطق التي قد تشكل البيئة فيها خطراً على سلامة الغذاء.
- التحكم بمستويات الملوثات، والسيطرة على الآفات والأمراض الحيوانية والنباتية، بشكل لا يسبب أي تهديد على سلامة الغذاء.
- تطبيق الممارسات والتدابير اللازمة لضمان إنتاج الغذاء تحت ظروف صحية ملائمة.

**المادة (٩)**

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

**المادة (١٠)**

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

**المادة (١١)**

يجب تطبيق تدابير الحماية المناسبة وذلك بهدف:

أ. حماية الغذاء من مصادر الخطر المرتبطة بالتلوث الناجم عن الهواء، التربة، المياه، الأعلاف، الأسمدة، المبيدات الحشرية، العقاقير البيطرية، التلوث 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 (١٢)**

أ. يجب أن يكون موقع المنشأة الغذائية مناسباً، وأن يتم المحافظة على المنشأة نظيفة وفي حالة جيدة.  
ب. يجب أن لا تقع المنشأة في أي مكان قد يشكل تهديداً واضحاً على سلامة الغذاء وصلاحيته، بعد الأخذ في الاعتبار التدابير والإجراءات الوقائية وعلى الأخص ينبغي أن تكون المنشأة بعيدة عن:  
١ - المناطق الملوثة بيئياً ومواقع الأنشطة الصناعية.

٢ - المناطق المعرضة لخطر تفشي الآفات.

٣ - المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة أو السائلة منها بشكل كفاء.

**المادة (١٣)**

يجب أن يحقق حجم المنشأة الغذائية وتخطيطها وتصميمها وبنائها الآتي:

أ. السماح بالقيام بالعمليات المناسبة للصيانة والتنظيف و/أو التطهير.  
ب. تقليل التلوث الناتج عن الهواء، وتوفير مساحة كافية للعمل وحرية الحركة ومنع التكسد، على أن يؤخذ في الاعتبار أهمية أن يكون المسار التدفقي للعمل ملائماً بحيث يسمح بأداء العمليات بشكل صحي.  
ج. الحماية من تراكم الأوساخ، التكثف، ملامسة المواد السامة، تكسر وتناثر الجزيئات في الغذاء وتشكل العفن غير المرغوب فيه على الأسطح والتي قد تسبب 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 تسبب في التلوث التبادلي عن طريق وضع الفواصل، الأبعاد المناسبة للمسافة، الموقع أو غيرها من الوسائل الفعالة.  
ز. توفير ظروف تحكم ملائمة لدرجة الحرارة والرطوبة ذات قدرة كافية عند الضرورة.

**المادة (١٤)**

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

**المادة (١٥)**

يجب صيانة المباني لمنع دخول الآفات وإزالة المواقع المعرضة لتكاثر الآفات. ويجب الإغلاق المحكم للثقوب، مصارف المياه وأية مداخل أخرى قد تشكل مصدراً محتملاً لوجود تلك الآفات.

**المادة (١٦)**

يجب توفير مرافق مخصصة ومناسبة لغسل الأيدي وتجفيفها، وعند الضرورة لأغراض تطهيرها وتعقيمها، على أن تتوافر فيها الشروط الآتية:

- أن تكون مزودة بماء جار صالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة.
- أن تكون مفصولة عن المرافق المخصصة لغسل المواد الغذائية.
- يفضل أن تكون من النوع الذي لا يتم تشغيله باليد.

**المادة (١٧)**

يجب أن يراعى في وسائل التهوية الشروط الآتية:

- أن يتم توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية سواء طبيعية أو ميكانيكية مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
- 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.
- أن تكون التهوية كافية للحد من تلوث الغذاء الناتج عن الهواء والتحكم بدرجة الحرارة المحيطة والروائح والرطوبة.

**المادة (١٨)**

يجب أن يراعى في وسائل ومعدات الإضاءة الشروط الآتية:

- توفير إضاءة كافية سواء طبيعية أو اصطناعية للتمكن من العمل بشكل صحي، على أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل.
- أن تكون معدات الإضاءة والأسلاك الكهربائية محمية بشكل يسمح بسهولة التنظيف والوقاية من التلوث التبادلي.

**المادة (١٩)**

يجب أن يراعى في مرافق الصرف الصحي الشروط الآتية:

- توفير مرافق الصرف الصحي بحجم وتصميم مناسبين بحيث يكون تركيبها وصيانتها ملائماً لتجنب مخاطر التلوث والروائح الكريهة.
- 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.
- 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 (٢٠)**

يجب توفير عدد كاف من الوحدات الصحية على أن تكون في مواقع مناسبة وغير مفتوحة بشكل مباشر على مناطق تداول الغذاء، وذات تهوية جيدة وملتصقة بنظام صرف صحي فعال، كما يجب عند الضرورة توفير مرافق كافية مخصصة لتغيير الملابس .

**المادة (٢١)**

يجب أن تراعى الشروط التالية في مواد التنظيف والمطهرات وأية مواد أو أدوات من شأنها أن تلامس الغذاء أو تتسبب في نقل مكوناتها إليه:

- أن تكون مصنفة كمادة مسموح بها لغايات الاستخدام الغذائي.
- أن تكون معرفة 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 (٢٢)

يجب أن يراعى في كافة المعدات والأدوات، باستثناء تلك المصممة للاستخدام لمرة واحدة، وفي مواد التغليف الملامسة بشكل مباشر للغذاء الشروط الآتية:

- أ. أن تكون مصنعة من مواد لا تتسبب بنقل المواد السامة، الروائح، أو الطعم إلى الغذاء، كما يجب أن تكون غير ماصة ومقاومة لعوامل التآكل، وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكرر.
- ب. أن تكون قابلة للتنظيف بالشكل الفعال، وعند الضرورة أن تكون قابلة للتطهير بعد التنظيف، باستثناء مواد التعبئة والتغليف غير المرتجعة، على أن يتم إجراء عمليات التنظيف والتطهير بتكرارية تكفل تجنب مخاطر التلوث.
- ج. أن تكون في حالة جيدة وسهلة الإصلاح والصيانة للحد من مخاطر التلوث.
- د. أن يتم تركيبها بشكل يسمح بتنظيف المعدات والمناطق المحيطة بها بشكل كاف.
- هـ. أن تكون متينة وقابلة للتشريك أو التفكيك بشكل يسمح بالقيام بأعمال الصيانة، التنظيف، التطهير، ورصد الآفات كما يجب عند الضرورة أن يكون غسل وتنظيف المعدات كبيرة الحجم في مرافق منفصلة.
- و. أن تكون المعدات والأدوات المستخدمة لغايات طبخ الغذاء، أو معالته حرارياً، أو تبريده، أو تخزينه، أو تجميده مصممة بشكل يسمح بالوصول إلى درجات الحرارة المطلوبة بالسرعة اللازمة ويسمح بالحفاظ عليها بفعالية.

## المادة (٢٣)

يجب أن تكون المعدات والأدوات المشار إليها في المادة (٢٢) 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 (٢٤)

يجب في حال استخدام الإضافات 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 لمتداولي الغذاء

## المادة (٢٥)

- أ. لا يسمح لمتداولي 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 (٢٦)

على متداولي الغذاء الحفاظ على مستوى عالٍ من النظافة الشخصية وارتداء الملابس النظيفة والملائمة، والملابس الواقية عند تداول الغذاء بما في ذلك أغطية الرأس، القفازات وأغطية اللحي.

## المادة (٢٧)

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

**المادة (٢٨)**

يجب على متداولي الغذاء الامتناع عن أية تصرفات من شأنها أن تساهم في تلوث الغذاء كارتداء الحلي، التدخين، البصق، المضغ، الأكل، العطس، السعال على الغذاء المكشوف أو أي سلوك مماثل.

**الالتحكم بدرجات الحرارة****المادة (٢٩)**

يجب المحافظة على الغذاء الذي من شأنه تشجيع تكاثر الأحياء الدقيقة أو تكوين السموم، ضمن سلسلة تبريد متصلة وعلى درجات حرارة ملائمة للحد من أية مخاطر صحية.

**المادة (٣٠)**

يجب المحافظة على الغذاء ضمن درجات الحرارة الآتية:

- أ. الغذاء المبرد- على درجة حرارة أقل من (٥) درجات مئوية.
- ب. الغذاء المجمد- على درجة حرارة (-١٨) درجة مئوية أو أقل.
- ج. بقية 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 (٣١)**

يجب أن تكون درجة حرارة الطبخ والمدد الزمنية المرتبطة بها كافية لضمان وصول الحرارة إلى وسط الغذاء والقضاء على أية أحياء دقيقة ممرضة، حيث يجب أن تصل درجة الحرارة في حدها الأدنى في وسط الغذاء إلى (٧٠) درجة مئوية لمدة دقيقتين أو ما يكافئها.

**المادة (٣٢)**

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 مع ضمان حماية الغذاء من التعرض المباشر لأشعة الشمس.

**المادة (٣٣)**

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

**المادة (٣٤)**

يجب أن يتم حفظ أو تقديم الغذاء المطبوخ والقابل للتلف إما مبرداً على درجة حرارة أقل من (٥) درجات مئوية، أو ساخناً على درجة حرارة (٦٢) درجة مئوية أو أعلى ولمدة لا تزيد على ساعتين.

**المادة (٣٥)**

يجب التأكد من أدوات قياس درجات الحرارة على فترات منتظمة، والتأكد من دقتها والحدود المقبولة لتغييرات درجة الحرارة والمدد الزمنية المرتبطة بها.

**المادة (٣٦)**

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

**المادة (٣٧)**

في حالة تعرض الغذاء القابل للتلف والجهاز للتقديم إلى درجات حرارة بين (٥) و(٦٣) درجة مئوية يجب إتخاذ الإجراءات الآتية:

- تبريد الغذاء أو إعادة تسخينه بهدف الاستهلاك المباشر في حال كانت المدة الزمنية تقل عن ساعتين.
- التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت المدة الزمنية ساعتين أو أكثر.

**المادة (٣٨)**

في حالة عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المبرد يجب إتخاذ الإجراءات الآتية:

- إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى أقل من (٥) درجات مئوية في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (٥) درجات مئوية وأقل من (٨) درجات مئوية.
- التخلص من الغذاء وإتلافه مباشرة في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (٨) درجات مئوية ما لم يتم تزويد الجهاز بالدليل المبرر والمبني على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.

**المادة (٣٩)**

في حالة عدم الحفاظ على درجات حرارة الغذاء المجمد يجب إتخاذ الإجراءات الآتية:

- إعادة درجة الحرارة بالسرعة الممكنة إلى (-١٨) درجة مئوية أو أقل في حال كانت درجة حرارة الغذاء ما بين (-١٥) و (-١٨) درجة مئوية.
- إجراء عمليات الكشف الظاهري والفحص المخبري في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (-١٥) وأقل من (-١٠) درجات مئوية.
- استهلاك الغذاء مباشرة في حال كانت درجة حرارة الغذاء (-١٠) درجات مئوية.
- التخلص من الغذاء وإتلافه في حال كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من (-١٠) درجات مئوية أو تبين وجود مؤشرات على إذابة الغذاء ما لم يتم تزويد الجهاز بالدليل المبرر والمبني على أسس علمية حول سلامة وصلاحية الغذاء.

**المادة (٤٠)**

يجب تزويد كافة أجهزة التبريد بمعدات قياس درجات الحرارة بدقة (+/- ١) درجة مئوية.

**المادة (٤١)**

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية الاحتفاظ بسجلات قراءات درجات حرارة الغذاء وعلى وثائق معايرة وصيانة أجهزة قياس الحرارة لمدة ثلاث سنوات.

**مناطق تداول الغذاء****المادة (٤٢)**

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

**المادة (٤٣)**

يجب الفصل التام للمناطق التي يتم فيها تداول الغذاء غير الحلال بمختلف مراحلها عن المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء الحلال.

**المادة (٤٤)**

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

**المادة (٤٥)**

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 لمساء ومصقولة أيما أمكن، وذات أسطح تصل إلى إرتفاع مناسب وتكون سهلة التنظيف والتطهير.

**المادة (٤٦)**

يجب أن تكون الأسقف (أو الجزء الداخلي من السطح في حال عدم وجود سقف) والتجهيزات العلوية سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة، ومبينة ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكثف أو نمو الأعفان غير المرغوب بها أو تساقط الجسيمات.

**المادة (٤٧)**

أ. يجب أن تكون النوافذ وأية فتحات أخرى مبنية بشكل يمنع تراكم الأوساخ مع تشيبتها 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 وممانعة لدخول الحشرات حيثما كان ذلك مناسباً.  
ج. يجب أن تكون عتبات النوافذ الداخلية - في حال وجودها - بشكل مائل لمنع استخدامها كأرفف.

**المادة (٤٨)**

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

**المادة (٤٩)**

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

**المادة (٥٠)**

أ. يجب أن تكون أسطح العمل الملامسة للغذاء بما في ذلك أسطح المعدات مصنوعة من مواد قابلة للغسل، مقاومة للصدأ وغير سامة، ويجب الحفاظ عليها بحالة سليمة ومتينة، كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.  
ب. يمنع استخدام الأسطح الخشبية وألواح التقطيع المصنوعة من الخشب.

**المادة (٥١)**

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

**المادة (٥٢)**

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 (٥٣)**

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 (٥٤)**

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 (٥٥)**

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 (٥٦)**

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

**المادة (٥٧)**

يجب الغسل والتنظيف والكشف على المواد الخام 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 (٥٨)**

يجب أن تكون ظروف تخزين المواد الخام وجميع مكونات الغذاء في المنشأة الغذائية ملائمة وكفيلة للحماية من التلوث ومنع التحلل الضار على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض وبعيداً عن الجدران.

**المادة (٥٩)**

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

**المادة (٦٠)**

يجب عدم تخزين المواد الخام، أو مكونات الغذاء، أو المنتجات الوسيطة أو النهائية والتي من المحتمل أن تساهم في تكاثر الكائنات الحية الدقيقة الممرضة أو المكونة للسموم ضمن درجات حرارة من شأنها أن تؤدي إلى حدوث مخاطر صحية.

**المادة (٦١)**

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 (٦٢)**

يجب أن تضمن إجراءات المعاملة الحرارية للغذاء المعبأ بعبوات محكمة الإغلاق والتي تتم ضمن عمليات تصنيع الغذاء غير المصنع أو عمليات التصنيع الإضافية لغذاء مصنّع الآتي:

أ. رفع درجة حرارة الجزء المركزي (الداخلي) للغذاء المعامل إلى درجة الحرارة المحددة للمدة الزمنية المفترضة.

ب. منع تلوث الغذاء أثناء عملية التصنيع.

**المادة (٦٣)**

يجب أن تحقق عملية التصنيع الأهداف المنشودة منها من حيث التأكد من المعايير الرئيسية ذات الصلة (خصوصاً درجة الحرارة، نسبة الضغط، درجة الالتحام ومستوى نمو الأحياء الدقيقة) إضافة إلى الأجهزة الأوتوماتيكية المستخدمة.

**المادة (٦٤)**

يجب أن تتم المعاملة الحرارية بما في ذلك البسترة، استخدام درجات الحرارة المرتفعة و التعقيم بشكل يتفق مع المعايير المعروفة دولياً.

**التزويد بالمياه****المادة (٦٥)**

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 (٦٦)**

أ. يجب استخدام المياه الصالحة للشرب في عمليات تداول الغذاء ويستثنى من ذلك:

١. عمليات إنتاج البخار ومكافحة الحرائق وغيرها من الأغراض المماثلة التي لا ترتبط بالغذاء.
  ٢. 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 (٦٧)**

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

**المادة (٦٨)**

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 تحميها من التلوث.

**المادة (٦٩)**

يجب أن يكون البخار المستخدم والذي من شأنه ملامسة الغذاء بشكل مباشر خالياً من أي مصدر خطر على الصحة أو من المحتمل أن يسبب تلوث الغذاء.

**المادة (٧٠)**

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

**تعبئة الغذاء****المادة (٧١)**

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

**المادة (٧٢)**

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

**المادة (٧٣)**

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 (٧٤)**

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 (٧٥)**

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

**نقل الغذاء**

(شاملاً الاستيراد والتصدير)

**المادة (٧٦)**

أ. يجب أن يتم نقل المواد الغذائية على درجات حرارة ملائمة وبطريقة تمنع تلوثها وتحافظ على سلامتها.

ب. 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 (٧٧)**

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 (٧٨)**

يجب أن تكون وسائل نقل الغذاء قادرة على الحفاظ 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 (٧٩)**

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

**المادة (٨٠)**

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

**المادة (٨١)**

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 (٨٢)**

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

**المادة (٨٣)**

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 (٥) درجات مئوية.

**المادة (٨٤)**

أ. في حال وسائل نقل الغذاء المجمد والمطابقة للمواصفة الدولية ذات الصلة، يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها (٢٤) ساعة شريطة أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع هي (-١٨) درجة مئوية أو أقل باستثناء فترات الإذابة.

ب. في حال وسائل نقل الغذاء المجمد وغير المطابقة للمواصفة الدولية ذات الصلة، يسمح بفترة انقطاع التيار الكهربائي لمدة أقصاها (٧) ساعات شريطة أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع مباشرة قبل وبعد الانقطاع هي (-١٨) درجة مئوية أو أقل باستثناء فترات الإذابة.

**المادة (٨٥)**

يقوم الجهاز - عند 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 (٨٦)**

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 (٨٧)**

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

**المادة (٨٨)**

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

**المادة (٨٩)**

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 (٩٠)**

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

**المادة (٩١)**

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

**المادة (٩٢)**

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 (٩٣)**

أ. يجب مراقبة درجات الحرارة في خزائن العرض وأركان تقديم الخدمة مع الاحتفاظ بالسجلات وفقا 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 (٩٤)

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 (٩٥)

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 (٩٦)

يجب تبويب وتعريف العبوات المستخدمة لغايات حفظ المواد الخطرة، وإقفالها عند الحاجة لمنع تلوث الغذاء سواء بشكل مقصود أو عرضي.

## المادة (٩٧)

- 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 (٩٨)

يجب التخلص من النفايات والمخلفات بطريقة صحية وصديقة للبيئة.

## أنظمة إدارة سلامة الغذاء

## المادة (٩٩)

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

## المادة (١٠٠)

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

## المادة (١٠١)

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

## المادة (١٠٢)

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 (١٠٣)

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية:

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

**المادة (١٠٤)**

يجب على مسؤول المنشأة الغذائية تطبيق البروتوكولات والأدلة التي يصدرها الجهاز عند تطوير أنظمة إدارة سلامة الغذاء.

**المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة**

(شاملا الخيم، العربات ووسائل البيع المتنقلة)

**المادة (١٠٥)**

أ. على المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة أن تمتثل لأية أحكام سارية المفعول ضمن هذا النظام تبعاً لنوع النشاط المحدد الذي تمارسه المنشأة.  
ب. على المنشآت الغذائية المتحركة والمؤقتة الالتزام بما يلي حيثما كان ذلك قابلاً للتطبيق:

١. أن يكون موقعها بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة بشكل يضمن حماية الغذاء وتجنب التلوث مع البيئة الخارجية ما أمكن.
٢. 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.
٣. 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 للفك للتمكن من إجراء عمليات التنظيف بشكل ملائم.
٤. أن تكون الأرضيات في حال كانت غير مصنوعة من المواد الصلبة، مغطاة بمواد ثابتة ومناسبة لمنع التعرض للغبار والأتربة.
٥. توفير المياه الصالحة للشرب لأغراض التنظيف والتطهير، وفي مرافق غسل الأيدي، باستثناء حالات استخدام الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة فقط.

٦. توفير إمدادات كافية من الهواء المفلتر ومياه الشرب ونظام للتخلص من النفايات.
٧. أن يكون موقع المرافق الصحية بمكان مناسب في منطقة مجاورة عند الضرورة.

**المادة (١٠٦)**

يجب عند تقديم خدمات الأنشطة الخارجية 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 (١٠٧)**

- 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 (١٠٨)**

تمنح المنشآت الغذائية القائمة مهلة زمنية لتوفيق أوضاعها خلالها بما يتفق مع أحكام هذا النظام وذلك بقرار يصدر عن المدير العام.

### المادة (١٠٩)

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

### المادة (١١٠)

يلغى كل حكم يخالف أو يتعارض مع أحكام هذا النظام.

### المادة (١١١)

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: ١٠ صفر ١٤٣١هـ

الموافق: ٢٢ يوليو ٢٠١٠م