



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية



## في المستقبل

تقوم وزارة الشؤون البلدية والقروية حالياً بتطوير نظام فحص المنشآت الغذائية؛ ليتحول أسلوب الرقابة إلى تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء طبقاً للمواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠) وسوف يتم مراقبة جميع المنشآت بالسلسلة الغذائية والتأكد من سلامة أداؤها ومدى تخطيطها لإنتاج غذاء صحي آمن من حيث:

- مسئوليات إدارة المنشأة (التزاماتها، سياسة سلامة الغذاء، التخطيط للنظام، المسئوليات والصلاحيات، الاتصال بالسلسلة الغذائية، الاستعداد والاستجابة للطوارئ، مراجعة الإدارة)
- موارد المنشأة (الموارد البشرية ومدى كفاءتها وتوعيتها وتدريبها، البنية التحتية، بيئة العمل).
- التخطيط لتحقيق منتجات آمنة (البرامج التمهيدية للنظام، خطوات تحليل المخاطر، خطة هاسب، تحديث المعلومات والوثائق، خطة التحقق من كفاءة النظام، التحكم في حالات عدم المطابقة).
- نظام تتبع واستدعاء المنتج.
- تحسين نظام إدارة سلامة الغذاء من خلال (التأكد من صلاحية إجراءات السيطرة على المخاطر، ضبط أنشطة المراقبة والقياس، التحقق من نظام إدارة سلامة الغذاء، التحسين المستمر للنظام).

## فحص المنشآت الغذائية الماضي والحاضر والمستقبل

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م

لتزيد من المعلومات:  
[www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

رقم الإيداع : ٣١٧٣ / ١٤٣٤



## في الحاضر

يقوم القائم بعمليات الرقابة الصحية بعمليات المراقبة والتفتيش وفق أحدث الأساليب التي تحقق هدف تقييم المخاطر التي يتعرض لها المنتج خلال العملية التصنيعية، ومدى التحكم فيها، من خلال قائمة فحص مجموعة البرامج التمهيدية لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب)، ومنها:

- صيانة المنشأة الغذائية من حيث البيئة المحيطة والمباني والتهوية والإضاءة ومصدر المياه المستخدمة في التصنيع.
  - برامج النظافة والتطهير.
  - برامج الصيانة الوقائية للألات والمعدات.
  - النظافة والصحة الشخصية.
  - برامج مكافحة الآفات.
- كذلك تقوم الجهة الرقابية حالياً بفحص مدى تطبيق عناصر نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة "هاسب" في بعض الأمانات، وهي:
- تحليل المخاطر.
  - تحديد نقاط التحكم الحرجة.
  - تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة.
  - وضع نظام المراقبة والاستبيان لكل نقطة تحكم حرجة.
  - وضع الإجراءات التصحيحية في حالة حدوث انحراف عن الحدود الحرجة.
  - وضع إجراءات للتحقق من نظام هاسب.
  - الاحتفاظ بسجلات ووثائق النظام.

يعتبر فحص المنشآت الغذائية مهمة أساسية لضمان صحة وسلامة المستهلك، فمن حق المستهلك الحصول على غذاء صحي آمن. وقد مرت نظم فحص المنشآت الغذائية بعدة تطورات، كما يلي:

## في الماضي

- كانت تعتمد طرق الفحص على سحب عينة من المنتج النهائي بواسطة القائم بأعمال الرقابة الصحية، وإجراء الفحص الظاهري والحسي لها، مثل:
- التأكد من محتويات البطاقة الغذائية (اسم المنشأة، اسم المنتج، قائمة المكونات، الوزن الصافي و/أو المصفي، تاريخ الإنتاج، فترة الصلاحية، بطاقة البيانات والمعلومات التغذوية).
  - اختبار رائحة ولون وقوام المنتجات، مثل اللحوم والدواجن والأسماك.
  - اختبار ظاهرة الطنوف في البيض.
- ثم يقوم بإرسال عينة إلى المختبرات المختصة؛ للكشف عن مكونات المادة الغذائية والخصائص الكيميائية والميكروبية لها، والتأكد من صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات المقررة.