



دليل الإجراءات الرقابية

على المنشآت الغذائية والمنشآت
ذات العلاقة بالصحة العامة

يناير 2019

المحتويات

3	الغرض من الدليل
3	مجال التطبيق
4	المسؤولية
4	التعاريف
10	الأنظمة و التشريعات
10	عناصر الرقابة الصحية



الغرض من الدليل:

دليل إجراءات الرقابة والتفتيش هو مجموعة من الأنشطة والأعمال ذات الصلة بالرقابة الصحية، والتي توفر للمراقب الصحي آليات العمل وخطوات التنفيذ وأسلوب الأداء لمختلف عمليات الرقابة الصحية. وتهدف هذه الإجراءات إلى:

- توحيد إجراءات التفتيش والرقابة وتحقيق الاستدامة في العمل.
- القضاء على السلوكيات المخالفة للأنظمة واللوائح والاشتراطات.
- الشفافية والوضوح في إجراءات التفتيش والرقابة مع الأطراف المتعلقة بالإجراءات (أصحاب العمل والعاملين).
- رسم أسلوب أداء العمل الرقابي وسير عمليات التفتيش والرقابة وتوثيقها.
- تسهيل وضع مؤشرات قياس الأداء في إجراءات الرقابة والتفتيش.

مجال التطبيق:

تطبق الإجراءات الواردة في هذا الدليل على جميع ممارسات وأنشطة الرقابة الصحية والتفتيش على المنشآت الغذائية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة داخل المدن الصناعية.

المسئولية:

الدور	المسمى الوظيفي
تنفيذ ما ورد في الدليل	مدير الفرع
	مدير المدينة الصناعية
	رئيس شعبة الصحة والبيئة
	المراقب الصحي
إعداد الدليل وتطويره	مدير قسم الصحة والبيئة
	مدير مشاريع الصحة والبيئة
	مسؤول الصحة والبيئة

التعاريف:

الرقابة الصحية

هي مجموعة من الإجراءات الميدانية والمكتبية الهدف منها حماية المستهلك وضمان تقديم الخدمات الغذائية له بأفضل الطرق، والتحقق من سلامة المواد الغذائية وصلاديتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات، والتأكد من صلاحية أماكن تحضير الأغذية وتصنيعها ومواقع العرض ووسائل التوزيع والنقل، وكذلك التأكد من سلامة العاملين في هذا المجال للتحقق من وصول الغذاء إلى المستهلك بأعلى مستوى ممكن من الجودة والنوعية.

المراقب الصحي

هو الشخص المنوط به القيام بأعمال الرقابة الصحية.

شريك مدن

هو الشخص صاحب رخصة النشاط الصادرة باسمه أو الشخص الموكل بالإشراف على إدارة نشاط المنشأة.

الأنظمة والتشريعات

مجموعة الأطر القانونية الصادرة من «مدن» ومن الجهات الرسمية ذات العلاقة التي يستند إليها عمل الرقابة الصحية والتفتيش على المنشآت الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

الاشتراطات الصحية

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة. وتنقسم هذه الاشتراطات إلى قسمين، هما الاشتراطات الصحية العامة لجميع المحلات، والاشتراطات الصحية الخاصة لكل نوع من أنشطة هذه المحلات.

الاشتراطات العامة

مجموعة الاشتراطات التي حصل صاحب المنشأة بمقتضاها على ترخيص تشغيل المنشأة ومزاولة عملها بحيث تكون جاهزة للتشغيل.

الاشتراطات الخاصة

مجموعة من الضوابط التي يجب توافرها في المنشآت الغذائية أو التي لها علاقة بالصحة العامة أثناء التشغيل والإنتاج.

الترخيص

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر عن إدارة المدينة الصناعية المختصة، تجيز التشغيل ومزاولة العمل (النشاط) بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة (سنة واحدة) يلزم تجديده بعدها.

الشهادة الصحية

هي وثيقة (بطاقة) تصدر عن إدارة المدينة الصناعية المختصة، تفيد خلو متداول الأغذية أو العامل في المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة من الأمراض المعدية وعدم حملها لجراثيمها. وتصدر الشهادة الصحية للعامل بعد إجراءه للفحوصات الطبية وتحصينه ضد بعض الأمراض وكذلك بعد حصوله على البرنامج التثقيفي عن سلامة الغذاء والصحة العامة. وتكون مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة تجدد فور انتهائها.

الفحص الطبي

هو مجموع الفحوصات والتحاليل المطلوب من متداول الأغذية إجراؤها في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو في العيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة والمعتمدة من "مدن".

الزيارة الدورية

هي الزيارة المجدولة مسبقًا وفق الخطة الشهرية لزيارة المنشآت، والتي كانت نتيجة آخر زيارة لها أنها مستوفية لكامل الاشتراطات الصحية العامة والخاصة، ويتم من خلالها فحص كامل المنشأة وفق متطلبات التشغيل العامة والخاصة لكل نشاط والموضحة في الأدلة التشغيلية. ولا يتم إطلاق مسمى الزيارة الدورية على نوع الزيارة للمنشأة في حال وجود ملاحظات سابقة تستدعي متابعة إجراءات تصحيحية.

زيارة المتابعة

هي الزيارة المخطط لها زمنيًا بناء على نتيجة الزيارة السابقة، سواء أكانت دورية أو متابعة متتالية أو شكوى أو متابعة إصدار ترخيص جديد أو سحب عينات أو متابعة إجراءات نتائج العينات السابقة، والتي يتم من خلالها التركيز على الملاحظات السابقة، وكذلك فحص كامل المنشأة وفق متطلبات التشغيل العامة والخاصة لكل نشاط، والموضحة في الأدلة التشغيلية.

الزيارة بناء على شكوى

هي في العادة زيارة غير مخطط لها زمنيًا، وتتم بناء على ورود شكوى نظامية، ويكون فحواها في نطاق مهام شعبة الصحة والبيئة في المدينة الصناعية ومسؤولياتها. ويتم التعامل مع الشكاوى بسرية إلى حين التحقق من حيثياتها.

الغذاء

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب ما عدا الدواء.

التسمم الغذائي

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

تداول الأغذية

نقل المواد الغذائية أو استلامها أو تجهيزها أو تحضيرها أو تقديمها أو تخزينها أو عرضها بقصد البيع.

متداول الأغذية

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن

الغذاء الخالي من العيوب، وغير الملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سموها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية

ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقًا للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستخدام الآدمي طبقًا للاستخدام المقصود منها.

فترة الصلاحية

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ فيها المنتج بصفاته ويظل حتى نهايتها مستساغًا ومقبولًا وصالحًا للتسويق والاستهلاك الآدمي، وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

سحب العينات الغذائية وجمعها

التحصل على كمية معقولة (وفق المحدد في المواصفة الخليجية للحدود الميكروبية في الأغذية) من المادة الغذائية بحيث تكون هذه المادة ممثلة للمادة الأصلية أو لمجموع المواد المتشابهة في الخصائص والصفات والمصنعة في وقت محدد ومن دفعة إنتاج واحدة بغرض إجراء الفحوصات والتحليل المخبرية عليها.

الحجز والتحفز الاحترازي

وجود مواد يشتبه بأنها تؤثر بشكل مباشر على الصحة العامة أو تشكل لها ضررًا بالغًا، وبأنها غير صالحة للتداول. يقوم المراقب الصحي على أثرها بوضعها في مكان آمن بعيدًا عن أعين المستهلكين ولا يمكنهم الوصول إليها، ووضع لوحة تبين أنها مواد تحت الحجز لعدم التصرف بها، وعزلها عن بقية المواد الأخرى، وحصر الكمية والنوعية والأرقام التسلسلية إن وجدت وتوثيقها بالصورة.

المصادرة والإتلاف

وجود مواد تم التأكد بصورة علمية من أنها تؤثر بشكل مباشر على الصحة العامة أو تشكل لها ضررًا بالغًا، أو مواد منتهية الصلاحية أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي بناءً على نتائج الفحص الحسي أو قراءات أجهزة الفحص والقياس، أو في حال عدم وجود بطاقات بيان للمواد. يقوم المراقب الصحي على أثرها بإتلاف هذه المواد عبر إحدى الطرق التالية:

تدمير المادة الأساسية وإزالتها (بالحرق، بالدفن في المردم... إلخ).

تغيير طبيعة المادة الأساسية وجعلها غير صالحة للاستخدام الذي صنعت من أجله (فتح المعلبات وتفريغ محتواها والتخلص منها، سكب مواد مطهرة ومواد تنظيف عليها لتغيير طبيعتها، تفتيت المواد وتكسيدها بالطرق المناسبة، إلخ).

المعايرة

هي مجموعة من عمليات القياس التي تتم تحت ظروف محددة باستخدام أجهزة وأدوات قياس مستندة إلى المعايير الوطنية أو الدولية التي تحقق وحدات النظام الدولي للقياس. وتحدد هذه العمليات مدى دقة أجهزة القياس وملاءمتها للغرض المستخدمة من أجله، ومدى مطابقتها للنظام الدولي للقياس طبقًا لمعايير دولية محددة. ويتم تحديد خصائص أجهزة القياس وأدواته عن طريق إيجاد العلاقة بين القيمة الحقيقية والقيمة المقاسة.

حقيبة المراقب الصحي

مجموعة من الأدوات والمعدات التي تساعد المراقب الصحي وتسانده أثناء قيامه بالعمل (مثل أجهزة قياس درجات الحرارة والرطوبة، أجهزة قياس صلاحية زيوت القلي، أدوات سحب العينات وجمعها... إلخ)، بالإضافة إلى مجموعة من النماذج والاستمارات والمحاضر؛ ليقوم بتحريرها عند اللزوم (مثل محضر أخذ العينات، إشعار المخالفات... إلخ)، وذلك في حال عدم وجود النماذج الإلكترونية.

المنشآت الغذائية

أي كيان نظامي يقوم بممارسة الأنشطة الغذائية مثل المطاعم ومحلات الوجبات السريعة، محلات بيع اللحوم والخضروات، السوبرماركت وما في حكمها، والمتعلقة بتداول الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية.

المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة

أي كيان نظامي يقوم بممارسة الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة مثل صالونات الحلاقة ومحلات المغاسل ومحلات العطاراة وما في حكمها.

الأنظمة والتشريعات:

1. نظام الغذاء السعودي.
2. المواصفات والمقاييس السعودية.
3. المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولأئحته التنفيذية (الهيئة العامة للغذاء والدواء).
4. لائحة المخالفات والجزاءات البلدية.
5. لائحة المخالفات والجزاءات وإجراءات التطبيق.

عناصر الرقابة الصحية:

1. المراقب الصحي.
2. الأنشطة الخاضعة لتفتيش.
3. الزيارات التفتيشية.
4. الأغذية والمنتج المتداول.

المراقب الصحي:

مهام المراقب الصحي ومسؤولياته:

1. التفتيش الدوري على المنشآت الغذائية والتجارية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة، وتحديث بياناتها.
2. توثيق نتائج الزيارات التفتيشية وتطبيق المخالفات والعقوبات المناسبة إذا دعت الحاجة.
3. سحب عينات الغذاء والمياه وجمعها وإرسالها إلى المختبر لإجراء الفحوص المخبرية عليها.
4. إجراء عمليات القياس والاختبار بواسطة الأجهزة المحمولة سواء للمواد الغذائية أو التجهيزات أو خلافه.
5. الحفاظ على سجلات المعايرة الدورية لأجهزة الفحص والقياس والصيانة الدورية، وإبلاغ رئيس شعبة الصحة والبيئة عند الحاجة لعمل الصيانة. مراقبة عمل السيارات الغذائية المتنقلة ووسائل نقل المواد الغذائية وتنظيمها.
6. تقييم المخاطر الصحية الناشئة عن المنشآت والمناطق المحيطة بها، والتنسيق مع شركاء "مدن" لوضع الإجراءات التصحيحية لها.
7. إصدار الشهادات الصحية للعاملين وتراخيص المنشآت الغذائية وتجديدها.
8. الاستجابة للشكاوى المقدمة على المنشآت الغذائية والتجارية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة ومعالجتها.
9. العمل مع الجهات الحكومية الأخرى في مجالات التفتيش والرقابة، والتنسيق معها للعمل في اللجان المشتركة.
10. المساهمة في تطوير المعايير والأنظمة والتعليمات والسياسات والإجراءات الخاصة بالرقابة الصحية.
11. التوعية والتثقيف الصحي للعاملين في المنشآت بأهم الممارسات الجيدة ومعايير سلامة الغذاء.

الصلاحيات الخاصة بالمراقب الصحي:

1. دخول المنشأة من دون سابق إنذار، والوصول إلى الأقسام التي يتم فيها تداول الغذاء والأقسام المرتبطة ضمن نطاق المنشأة، وإجراء عمليات التفتيش والرقابة.

2. سحب عينات غذائية وبيئية بغرض التحليل والفحص المخبري.
3. الحجز التحفظي أو مصادرة المواد من المنشآت بغرض التأكد من صلاحيتها للاستخدام الآدمي ومن أنها آمنة للتداول.
4. الإلتلاف الميداني للمواد التي ثبت عدم صلاحيتها للاستخدام الآدمي أو التي ثبت تأثيرها السلبي على الصحة العامة وتم منع تداولها بصورة رسمية سواء من «مدن» أو من الجهات ذات العلاقة.
5. الإطلاع على أي وثائق ومستندات خاصة بالمنشأة/ العاملين/ المواد المعروضة بغرض التأكد من مطابقتها للأنظمة والتشريعات.
6. طلب المساعدة من مسؤول المنشأة أو من يمثله خلال عمليات التفتيش للإجابة عن الأسئلة المحققة لغرض الزيارة، وأخذ التوجيهات في حال رصد مخالفات وتعيين إجراءات تصحيحية للالتزام بتنفيذها.
7. إيقاف متداولي الأغذية عن مزاولة النشاط في حال ثبت مخالفتهم للأنظمة والتعليمات ومتطلبات الصحة العامة.
8. إغلاق المنشأة احترازيًا وفق الإجراءات المعتمدة.
9. الموافقة على منح/ إيقاف التراخيص المهنية للأنشطة ذات العلاقة وفق الإجراءات.
10. اتخاذ الإجراءات الاحترازية لضمان حماية الصحة العامة والالتزام بالاشتراطات الصحية.
11. الموافقة على منح/ إيقاف الشهادات الصحية بالعاملين وفق الإجراءات.

** يتم إشعار مالك المنشأة/ صاحب النشاط أو الشخص المفوض بإدارة المنشأة الغذائية أو ذات العلاقة بالصحة العامة، بحق مُدن ممثلة بالمراقب الصحي في القيام بعمليات التفتيش والرقابة الصحية وفقًا للصلاحيات أعلاه، وبأحقيتهم في قيادة عملية الرقابة والتفتيش وعدم الخضوع لإدارة المنشأة.

الصحة والسلامة المهنية:

1. ارتداء الزي الموحد للمراقبين الصحيين (ألا يكون الزي فضفاضًا بشكل كبير حتى لا يلامس الأسطح أو المعدات قدر الإمكان، وألا يحتوي على جيب علوي حتى لا تتعرض المتعلقات الشخصية للسقوط على الأسطح والمعدات)، وأن يكون نظيفًا باستمرار.
2. ارتداء أدوات الحماية الشخصية ذات الاستخدام الواحد مثل القفازات، الكمامات، أغطية الرأس، والتخلص منها بعد انتهاء الزيارة بصورة آمنة.
3. ارتداء الملابس الواقية والقفازات المناسبة عند تداول المواد المبردة أو المجمدة الكبيرة الحجم أو داخل مستودعات التبريد والتجميد.
4. ارتداء الأحذية الواقية والممانعة للانزلاق.
5. الحفاظ على الصحة والنظافة الشخصية بشكل مستمر.
6. استشارة الطبيب في أخذ التحصينات والتطعيمات الطبية الضرورية (مثل التطعيم ضد الإنفلونزا الموسمية، الكبد الوبائي "ب") وفق الأنظمة واللوائح الطبية.
7. عدم الأكل أو الشرب أو التدخين أثناء الزيارات التفتيشية، ويمنع منغًا باتًا تناول أي من منتجات المنشأة.
8. غسل اليدين جيدًا وتجفيفهما بالمناشف الورقية قبل الزيارة وبعد الانتهاء منها، واستخدام المعقمات المناسبة.
9. العناية والمحافظه على الممتلكات والعهد الشخصية الموكلة (حقيبة المراقب الصحي، السيارات، الأجهزة الإلكترونية... إلخ).

الأنشطة الخاضعة للتفتيش:

تخضع كل المنشآت الغذائية والتجارية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة لإجراءات الرقابة الصحية. ويمكن تقسيم هذه الأنشطة بصورة رئيسة على النحو التالي:

المنشآت الغذائية:

أنشطة إعداد الطعام والمشروبات وتجهيزها:

- المطاعم.
- مطاعم الوجبات السريعة.
- عربات الطعام المتنقلة.
- مراكز الإعاشة.
- تقديم المشروبات والعصائر والمثلجات.
- المخابز والأفران.

أنشطة تجارة المواد الغذائية وبيعها:

- البقالات/ السوبرماركت/ الهايبرماركت.
- بيع الخضروات والفواكه ومنتجاتها.
- بيع اللحوم/ الأسماك/ الدواجن الطازجة ومنتجاتها.
- بيع منتجات المخابز والحلويات.
- مصانع الأغذية والمشروبات.
- مستودعات المواد الغذائية.

المنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة:

1. صالونات الحلاقة.
2. مغاسل الملابس.

المنشآت التجارية:

تأجير السيارات، السفر والسياحة، السباكة والكهرباء والمعدات، الكفريات والزيوت، المعدات، ملابس وكماليات، قطع الغيار، مقاولات عامة، استديو تصوير، بيع وصيانة الجوالات، وغيرها من الأنشطة التجارية.

الزيارات التفتيشية:

تعتبر الزيارات التفتيشية أحد أهم إجراءات الرقابة الصحية التي يقوم المراقبون الصحيون بتنفيذها لضمان الالتزام بالقوانين والأنظمة والتعليمات والاشتراطات وإجراءات العمل ومعاييرها.

أنواع الزيارات التفتيشية:

نوع الزيارة	التوضيح
زيارات مجدولة (ضمن الخطة الشهرية للزيارات)	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات المتعلقة بإجراء تنفيذ التفتيش للتأكد من توفر المتطلبات الصحية (الاشتراطات العامة والاشتراطات الخاصة) المطلوبة لمزاولة النشاط، أو تنفيذ الإجراء الخاص بسحب العينات من أجل الفحص والتحليل المخبري
	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات المتعلقة بإجراء تنفيذ التفتيش من أجل: - التأكد من تنفيذ المنشأة للإجراءات التصحيحية المطلوبة لإزالة المخالفات السابقة. - اتخاذ ما يلزم تجاه المنشأة في حال ورود نتائج فحص غير مقبولة من المختبر.
	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات المتعلقة بإجراء تقييم المنشأة وتصنيفها من أجل: منح المنشأة درجة التصنيف.
	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات المتعلقة بإجراء تنفيذ التفتيش من أجل: تحقيق أهداف زيارة خاصة بالتفتيش على التزام المنشأة بالاشتراطات الصحية أو التحقق من تنفيذ اشتراطات محددة.

نوع الزيارة	التوضيح
زيارات غير مجدولة (ليست ضمن الخطة الشهرية للزيارات)	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات والإجراءات الخاصة بتفتيش منشأة من أجل إصدار ترخيص جديد/ تجديد بعد التأكد من استيفاء المتطلبات الصحية للنشاط المطلوب إصدار ترخيص له.
	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات والإجراءات الخاصة بتفتيش منشأة من أجل التحقق من شكاوى مقدمة بصورة نظامية عبر القنوات الرسمية لتقديم الشكاوى. ويتم التعامل مع الشكاوى بكل سرية لحين التأكد من مضمونها وصحة المعلومات الواردة فيها.
	القيام بالتفتيش وتنفيذ العمليات والإجراءات الخاصة بتفتيش منشأة من أجل معالجة أمر طارئ مثل: - إيقاف جزء من النشاط/ كامل النشاط نتيجة وجود أعمال صيانة وترميم. - إيقاف النشاط وغلق المنشأة وحصر المواد وفحصها لإتلاف ما يلزم عند حصول حريق في المنشأة.

جدولة الزيارات التفتيشية:

تلتزم "مدن" بتنفيذ الزيارات الرقابية ضمن فترات زمنية معقولة، وبدون أن يؤثر توقيت الزيارة على كفاءة التفتيش وفاعليته، على أن تكون جميع الزيارات غير معلنة لشريك "مدن" ما عدا زيارات إصدار/ تجديد التراخيص التي يتطلب إكمال إجراءاتها وجود شريك "مدن" أو وكيله. ويجب أن تتم الزيارة التفتيشية وفق جدول الزيارات الشهري المعتمد من رئيس شعبة الصحة والبيئة.

الأدلة التشغيلية ونماذج التفتيش:

تختلف المتطلبات الفنية والاشتراطات الصحية التي يتم التأكد من التزام المنشآت بتطبيقها أثناء تنفيذ الزيارات باختلاف طبيعة كل نشاط، لذلك لا بد أثناء تنفيذ الزيارات التفتيشية من مراعاة الاشتراطات الخاصة لكل نشاط الواردة في:

- الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية (إعداد الأغذية وتجهيزها).
- الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية (مراكز بيع المواد الغذائية).
- الدليل التشغيلي للعربات الغذائية المتنقلة.

كما يستخدم المراقب الصحي نماذج (ورقية/ إلكترونية) للتفتيش متوافقة مع أنشطة المنشآت الغذائية ومنشآت الصحة العامة التي يقوم بالتفتيش عليها. وتتضمن هذه النماذج بنود المعاينة كافة التي تغطي التأكد من توفر الاشتراطات العامة والخاصة في المنشأة. نماذج التفتيش المستخدمة:

- نموذج تفتيش المنشآت الغذائية (إعداد الأغذية وتجهيزها).
- نموذج تفتيش المنشآت الغذائية (بيع المواد الغذائية وتجارتها).
- نموذج تفتيش المنشآت الغذائية (محلات بيع اللحوم الطازجة).
- نموذج تفتيش المنشآت الغذائية (محلات بيع الأسماك الطازجة).
- نموذج تفتيش المنشآت الغذائية (محلات بيع الخضروات والفواكه).
- نموذج تفتيش مغاسل الملابس.
- نموذج تفتيش صالونات الحلاقة.
- نموذج تفتيش المنشآت التجارية.

مراحل الزيارات التفتيشية:

تمر الزيارات التفتيشية بثلاث مراحل:

الإعداد للزيارة التفتيشية:

1. تبدأ هذه المرحلة في بداية كل شهر ميلادي حيث يقوم رئيس شعبة الصحة والبيئة باعتماد الخطة الشهرية للزيارات التفتيشية التي يجب أن تتوافق مع "إجراء إعداد وتنفيذ الرقابة الصحية والبيئية".

2. بعد ذلك يبدأ دور المراقب الصحي الذي يقوم بالزيارات اليومية حسب الخطة الشهرية. وعلى المراقب الصحي قبل القيام بالزيارات التفتيشية التأكد من توافر التالي:

- حقيبة المراقب الصحي.
- أدوات جمع العينات.
- مستلزمات الوقاية الشخصية (كمادات، قفازات... إلخ).
- وسيلة التنقل (تحمل شعار «مدن»).
- بطاقة العمل (التصريح بالتفتيش).
- الزي الرسمي للمراقب الصحي (يحمل شعار «مدن»).
- بيانات المنشأة وبيانات الزيارات السابقة.
- الأدلة التشغيلية ونماذج التفتيش.
- المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقاً لنظام الغذاء ولأئحته التنفيذية (الهيئة العامة للغذاء والدواء).
- لأئحة المخالفات والجزاءات البلدية.

تنفيذ الزيارة التفتيشية:

1. في هذه المرحلة يقوم المراقب الصحي بزيارة المنشأة حسب الخطة الشهرية لتنفيذ الزيارة التفتيشية وفق "إجراء إعداد وتنفيذ الرقابة الصحية والبيئية". وبعد الدخول إلى المنشأة، يجب على المراقب الاجتماع بمسؤول المنشأة والتعريف بنفسه وإبراز بطاقة العمل وإبلاغه بالهدف من الزيارة. وفي حال عدم السماح له بالدخول، عليه إبلاغ رئيس شعبة الصحة والبيئة لتطبيق النظام حسب «لأئحة المخالفات والجزاءات وإجراءات التطبيق».

2. ويتم خلال الزيارة التفتيشية:

- التأكد من صلاحية الشهادات الصحية والتراخيص.
 - مطابقة مرافق المنشأة (الأرضيات والجدران والأسقف... إلخ) والمنطقة المحيطة للاشتراطات الصحية الواردة في الأدلة التشغيلية.
 - التزام العاملين بالاشتراطات الصحية الخاصة بهم.
 - التأكد من تداول الغذاء بطريقة آمنة ووفقًا للمهارات التصنيعية الجيدة.
 - صلاحية الأجهزة والأدوات المستخدمة ومأمونيتها.
3. يجب على المراقب الصحي أن يقوم بتعبئة نماذج التفتيش وكتابة جميع الملاحظات والمخالفات أثناء الزيارة وتوثيقها بالصور.
4. بعد انتهاء الزيارة التفتيشية يقوم المراقب الصحي بإبلاغ مسؤول المنشأة بالملاحظات والمخالفات المرصودة، وبأنه سيصل إلى المنشأة خطاب أو بريد إلكتروني من "مدن" يوضح المخالفات والعقوبات المتخذة.
- ** يمنع المراقب الصحي منعًا باتًا من تقديم إجراءات تصحيحية للمنشأة، ويتم إرشاد المنشأة إلى استخدام الدليل التشغيلي فقط.

بعد الزيارة التفتيشية:

1. يقوم المراقب في هذه المرحلة بمراجعة مخرجات الزيارة ونماذج التفتيش تمهيدًا لإعداد تقرير الزيارة واتخاذ القرارات والتوصيات. وقد تكون القرارات أو التوصيات كالتالي:
- الموافقة المبدئية على إصدار/ تجديد رخصة المنشأة حسب "إجراء إصدار أو تجديد ترخيص منشأة".
 - ضبط مخالفة صحية وإصدارها حسب "إجراء آلية إصدار ومتابعة المخالفات".
 - مصادرة مواد غذائية وإتلافها حسب "إجراء آلية إصدار ومتابعة المخالفات".
 - متابعة تصحيح المخالفات حسب "إجراء متابعة تصحيح المخالفات".
 - إغلاق منشأة حسب "إجراء إغلاق منشأة غذائية صغيرة".

- إعادة فتح منشأة بعد الإغلاق حسب «إجراء إعادة فتح منشأة غذائية بعد الإغلاق».
- 2. يتم اعتماد تقرير الزيارة والقرارات والتوصيات الواردة فيه عن طريق رئيس شعبة الصحة والبيئة.
- 3. مخاطبة المنشأة لإبلاغها بالمخالفات المرصودة والعقوبات المتخذة والمهلة الممنوحة لتصحيح هذه المخالفات.

تداول الأغذية

يجب أن يكون المراقب الصحي على إلمام تام بأساسيات سلامة الغذاء وبالحالات التي يمنع فيها تداول الغذاء كالأغذية الفاسدة أو التالفة، الأغذية الضارة بالصحة، الأغذية المغشوشة، الأغذية المجهولة المصدر، الأغذية غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، بالإضافة للتداول الآمن للأغذية.

الحالات التي يمنع فيها تداول الأغذية:

الأغذية الفاسدة أو التالفة: يعتبر الغذاء فاسدًا في الأحوال التالية:

1. إذا تغير تركيبه أو تغيرت خواصه الطبيعية (اللون - الرائحة - الملمس - القوام - الطعم).
2. إذا أثبتت نتائج الفحص المخبري عدم صلاحيته أو عدم مطابقته للمواصفات القياسية المقررة.
3. يحدث الفساد أو التلف نتيجة لعامل أو أكثر من العوامل التالية:
 - الحفظ أو التخزين في درجة حرارة ورطوبة نسبية غير مناسبين.
 - عدم وجود التهوية الكافية في مستوعات الأغذية.
4. إذا كان منتهي الصلاحية أي انتهى تاريخ الصلاحية المدون على بطاقة المادة الغذائية.
5. إذا احتوى على حشرات أو أجزاء منها أو فضلات أو مخلفات حيوانية مهما كان نوعها.

الأغذية الضارة بالصحة: تعتبر الأغذية ضارة بالصحة في الحالات التالية:

1. إذا كانت ملوثة بميكروبات من شأنها إحداث المرض للإنسان.
2. إذا احتوت على أي مادة سامة تحدث ضررًا بصحة الإنسان.
3. إذا تناولها شخص مريض بأحد (أو حامل لميكروبات أحد) الأمراض المعدية التي تنتقل عدواها إلى الإنسان عن طريق الغذاء أو الشراب.
4. إذا كانت ناتجة من حيوان مريض بأحد الأمراض التي تنتقل إلى الإنسان.
5. إذا كانت ناتجة من حيوان نافق.
6. إذا امتزجت بالأتربة والشوائب بنسبة تزيد عن الحدود المقررة المسموح بها.
7. إذا احتوت على مواد ملونة أو مواد حافظة أو أي مواد أخرى محظور استعمالها.
8. إذا احتوت على مواد ملونة أو مواد حافظة أو أي مواد أخرى مسموح باستعمالها في التشريعات والمواصفات القياسية المقررة، ولكن بتركيزات أعلى من الحدود المسموح بها.
9. إذا احتوت عيوباتها أو لفائفها أو أغلفتها على مواد ضارة بالصحة.

الأغذية المغشوشة: تعتبر الأغذية مغشوشة في الحالات التالية:

1. إذا اختلطت أو مزجت بمادة أخرى من شأنها أن تغير من طبيعتها أو جودتها أو قيمتها الغذائية.
2. إذا استبدلت جزئيًا أو كليًا إحدى المواد الداخلة في تركيبها بمادة أو بمواد أخرى أقل جودة.
3. إذا نزع كليًا أو جزئيًا أحد عناصرها المؤثرة في الجودة.
4. إذا كان هناك تعمد لإخفاء التلف أو الفساد بأي طريقة من الطرق.
5. إذا احتوت على مواد ملونة أو مواد حافظة أو أي إضافات أخرى لم يرد ذكرها في المواصفات والتشريعات المعمول بها.
6. إذا كانت غير مطابقة للمواصفات والتشريعات المعمول بها.

7. إذا دخل في تركيبها جزئيًا أو كليًا أي مادة أولية نباتية أو حيوانية فاسدة أو تالفة أو ناتجة من حيوان مريض أو حيوان نافق.
8. إذا كانت البيانات المدونة على عبواتها تخالف حقيقة تركيبها مما يؤدي إلى خداع المستهلك أو الإضرار الصحي به.
9. يعتبر الغش ضارًا بالصحة إذا كانت المواد المغشوشة أو كانت المواد التي تستعمل في الغش ضارة بصحة الإنسان.

الأغذية مجهولة المصدر: تعتبر الأغذية مجهولة المصدر في الحالات التالية:

1. عدم وجود البطاقة التعريفية على هذه المواد.
2. عدم معرفة مكان إعدادها وتجهيزها.
3. عدم وجود ترخيص لنشاط المنشأة.

الأغذية غير المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة

1. عدم مطابقة الأغذية للمواصفات والمقاييس.
2. عدم مطابقة الأغذية لنظام الغذاء السعودي.

التداول الآمن للأغذية:

****مراجعة الأدلة التالية:**

1. الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية (إعداد الأغذية وتجهيزها).
2. الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية (مراكز بيع المواد الغذائية).
3. الدليل التشغيلي للعربات الغذائية المتنقلة.



