

" تميم "

تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP SYSTEM)
بشكل إلزامي على مصانع الأغذية والمياه المعبأة في جميع مناطق المملكة

تعميم رقم (٥٤٠٣٣) بتاريخ ١٧ / ٧ / ١٤٤٠هـ - الموافق ٢٤ / ٣ / ٢٠١٩م

إنطلاقاً من دور الهيئة العامة للغذاء والدواء في ضمان سلامة الغذاء وبناء على المادة الأولى " السلسلة الغذائية: المراحل التي يمر بها الغذاء من الإنتاج الاولي حتى وصوله الى المستهلك، بما في ذلك استيراده، وتصديره، وتصنيعه، وتحضيره، ومعالجته، وتعبئته، وتغليفه، وتجهيزه، وتخزينه، ونقله، وحيازته، وتوزيعه، وعرضه للبيع، وبيعه، وتوزيعه بالمجان" وكذلك المادة التاسعة والعشرون" للهيئة اعتماد المنهج الوقائي المناسب لضمان سلامة الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية، ولها في سبيل ذلك فرض النظم الفنية الكفيلة بتحقيقه" من نظام الغذاء الصادر بالمرسوم الملكي رقم (١/م) بتاريخ ١/٦/١٤٣٦هـ.

عليه فإن الهيئة العامة للغذاء والدواء تود ابلاغ جميع مصانع الأغذية والمياه المعبأة عزمها على تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP SYSTEM) في جميع مصانع الأغذية بالمملكة بشكل إلزامي وحصول المصانع على شهادة الهاسب من جهات المطابقة المعتمدة من الهيئة خلال الفترة الزمنية المحددة لتنفيذ المشروع الاستراتيجي الخاص بتطبيق نظام الهاسب على المصانع في المملكة والممتد حتى نهاية عام ٢٠٢٢م وذلك على النحو التالي:

١- يراعى ان تلتزم المصانع المصنفة بالنشاط عالي الخطورة (مصانع اللحوم والدواجن ومنتجاتها، مصانع الالبان ومشتقاتها، مصانع الأسماك) على شهادة الهاسب من جهات المطابقة المعتمدة من قبل الهيئة بحد اقصى نهاية عام ٢٠٢٠م.

٢- يراعى ان تلتزم جميع المصانع المصنفة بالنشاط متوسط ومنخفض الخطورة (جميع الأنشطة عدا المذكورة في البند رقم ١ الموضح أعلاه) على شهادة الهاسب من جهات المطابقة المعتمدة من قبل الهيئة بحد اقصى نهاية عام ٢٠٢٢م.

كما ستقوم الهيئة بعقد عدد من ورش العمل وتوجيه الدعوة لجميع مصانع الأغذية والمياه المعبأة في الفترة القادمة للاطلاع على تفاصيل المشروع وتوضيح الية التطبيق والرد على جميع الاستفسارات.

وتأمل الهيئة من جميع المصانع البدء في إجراءات تطبيق نظام الهاسب بالتنسيق مع جهات المطابقة المعتمدة من قبل الهيئة.