

آلية (شروط وضوابط) إنتاج واستيراد الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك

توثيق المستند:

ملاحظات	الناشر	التاريخ	النسخة
	قطاع العمليات	22 شعبان 1440هـ	2

المحتويات

- 2 مقدمة - الهدف- تعريف الغذاء الجاهز المعد للاستهلاك
- 3 أولاً: اشتراطات عامة للحصول على ترخيص المنشآت الغذائية
- 4 ثانياً: اشتراطات ومتطلبات عامة لإنتاج الأغذية الجاهزة
- 17 ثالثاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص منشأة إنتاج الأغذية الجاهزة
- 24 رابعاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص (مستودع غذائي) لتخزين الأغذية الجاهزة
- 27 خامساً: اشتراطات ومتطلبات استيراد الأغذية الجاهزة
- 28 سادساً: اشتراطات ومتطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك
- 31 سابعاً: روابط الخدمات

مقدمة:

سعيًا من الهيئة في تطوير الخدمات وإنجازها بشكل أسرع، أعدت الهيئة دليل القواعد والاشتراطات العامة لإنتاج وتداول الأغذية الجاهزة لموسم الحج والعمرة.

الهدف:

مع عدم الإخلال بما نص عليه نظام الغذاء ولائحته التنفيذية واللوائح الفنية والمواصفات السعودية والخليجية المعتمدة، يهدف هذا الدليل إلى ضمان سلامة ومأمونية الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك أثناء تصنيعها ونقلها وتداولها وتخزينها خلال مواسم الحج والعمرة.

تعريف الغذاء الجاهز المعد للاستهلاك:

أي غذاء (يشمل المشروبات) والتي تستهلك عادة وهي في صورتها الخام أو أي غذاء يتم تداوله أو تصنيعه أو طبخه أو تجهيزه في صورة يمكن استخدامه بدون عمليات إضافية ويكون جاهز للاستهلاك.

أولاً: اشتراطات عامة للحصول على ترخيص المنشأة الغذائية:

○ أن تقع الأرض المراد إنشاء المنشأة عليها داخل إحدى المدن الصناعية التابعة للهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية أو مدينة الملك عبد الله الاقتصادية، الوادي الصناعي ويستثنى من ذلك إذا كان المصنع أو النشاط الصناعي مرتبطاً بمواد خام طبيعية أو مصادر طبيعية أو إنتاج حيواني زراعي، فيمكن الترخيص بإنشائها في المواقع التي تتوافر فيها تلك المواد أو المصادر، مع إلزام المصنع بمراعاة المعايير البيئية والصحية وفقاً لما تقررته الجهات المختصة بذلك.

○ الالتزام بتطبيق الدليل الإرشادي الفني لترخيص مصانع الأغذية، ويمكن الحصول على الدليل الإرشادي عبر الرابط:

<https://www.sfda.gov.sa/ar/food/eservices/Documents/food-Inspection-887.pdf>

○ يجب أن تكون المنشأة مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية السعودية "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" SFDA.FD 21.

○ يجب أن يُراعى عند تصميم المنشأة سهولة حركة المنتج من استلام المواد الأولية إلى خروج المنتج النهائي.

○ يجب أن تكون المنشأة حاصلة على شهادة الايزو (22000) من أحد الجهات المعتمدة وتكون سارية الصلاحية.

ثانياً: اشتراطات ومتطلبات عامة لإنتاج الأغذية الجاهزة:

(أ) اشتراطات المواد الأولية:

- أن تكون المواد الأولية المستخدمة في الأغذية الجاهزة مطابقة للمواصفات القياسية حسب المنتج.
- يجب أن يتوفر في المنشأة نظام فعال للمورد المعتمد (بالنسبة للحوم يجب أن تكون من أحد المنشآت المعتمدة، وفي حال عدم وجود منشأة معتمدة في دولة الإنتاج يجب الرجوع إلى الهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على معلومات متعلقة بذلك).
- أن تكون المياه المستخدمة في غسيل وإعداد الأغذية الجاهزة للأكل مطابقة للمواصفة القياسية الخاصة بمياه الشرب غير المعبأة SFDA.FD/GSO 140 .
- أن تكون جميع المواد الأولية مطابقة لمتطلبات الحلال المنصوص عليها في مواصفات الهيئة وأن تكون الأوراق والمستندات الخاصة بالحلال متوفرة للطلب عند الحاجة.
- الالتزام بمتطلبات فترة الصلاحية للمواد الأولية وفقاً لما ورد في متطلبات اللائحة الفنية (SFDA.FD 150 & GSO 150-2).
- يجب أن يتوفر في المنشأة مواصفات للمواد الخام وتكون ضمن المستندات التي يتم تقديمها للحصول على ترخيص الهيئة.
- أن يتم شراء المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة من جهات أو مصادر معتمدة وأن تكون مخزنة تحت ظروف مناسبة في البرادات أو الثلجات حسب النوع، والمخزنة على الأرفف أو في صناديق بلاستيكية ذات درجة غذائية مزودة بأغطية محكمة الغلق لحمايتها من التلوث.
- يجب أن تحتوي المواد الغذائية الأولية على بطاقة بيانات غذائية، وأن تكون البطاقات مطابقة للائحة الفنية SFDA.FD/GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
- أن يتم فقط شراء المكونات الغذائية الأولية المستخدمة التي تكون خواصها الطبيعية مماثلة للخواص المحددة لطبيعة الغذاء الطازج أو المادة الخام والتي ليس بها أي آثار لأي نوع من التغيير و / أو الغش.
- أن يتم فقط شراء المنتجات الغذائية بكميات لا ينتج عنها تكديس في هذه المواد وتتماشى مع الطاقة الاستيعابية للثلجات والمبردات ومخزن المواد الغذائية الجافة.

(ب) نقل واستلام وتخزين المكونات والمواد الغذائية الأولية المستخدمة:

1 - النقل:

- أن يتم نقل جميع المنتجات التي تم شراؤها في ظروف مناسبة وفق متطلبات النقل، مع تجنب خطر التلوث الكيميائي أو الفيزيائي أو البيولوجي أو فساد هذه المنتجات، وألا يتم نقل المنتجات الغذائية مع المواد السامة أو الكيميائية (مطهرات، منظفات، مبيدات حشرية.. الخ).
- أن تكون وسائل النقل والصناديق المستخدمة للنقل نظيفة، ذات حجم ملائم ومخصصة فقط لنقل المواد الغذائية، وأن تكون ذات مساحة داخلية مناسبة، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة الخاصة بالإشترطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة SFDA.FD/GSO 323.
- أن يتم وضع قارئ حرارة طوال فترة النقل للحاويات المبردة والمجمدة.

2 - حفظ المواد الأولية:

- يجب أن يتم استقبال المكونات والمدخلات وحفظها في أماكن نظيفة، وأن يتم وضع اللحوم والأسماك والأغذية الأخرى سريعة التلف في حاويات تحت ظروف التبريد و /أو التجميد، وأن يتم وضع المنتجات السائبة في أوعيه نظيفة.
- أن يتم تخزين جميع المواد الأولية بدرجة حرارة مناسبة وفق متطلبات إرشادات بطاقة البيانات، وأن يتم عزل كل نوع من المنتجات عن الآخر لمنع حدوث التلوث الخلطي، وأن يتم اتباع تعليمات الصانع الموضحة على البطاقة بالنسبة للمنتجات المعبأة وأن تُخزن في ظروف ملائمة لكل منها طبقاً للمواصفات المعمول بها.
- أن يتم فقط تخزين المنتجات الغذائية بكميات لا ينتج عنها تكديس بحيث تتماشى مع الطاقة الاستيعابية لمستودع حفظ المواد الأولية المبردة او المجمدة او الجافة.
- يجب أن تكون الأرفف والصناديق وأماكن التخزين نظيفة، وأن يتم حمايتها من الأتربة وعوامل التلوث الأخرى.
- أن يتم وضع بطاقات واضحة على الأوعية التي تحتوي على الغذاء وأن تكون الاغذية في أماكن منفصلة تماماً عن المنتجات الأخرى مثل الصابون والمطهرات ومبيدات الآفات والمواد السامة.

- أن تكون حركة المنتجات المخزنة في المستودع على أساس ما يدخل أولاً يخرج أولاً (First In First Out).
- أن يتم حماية الأغذية من التلوث بالآفات (حشرات، قوارض) والعوامل الحيوية الأخرى.
- أن يتم وضع ماصات للرطوبة تجنباً لتلف المواد الغذائية للحاويات العادية.

(ج) متطلبات مواقع تحضير الغذاء:

- أن تكون جميع أقسام المنشأة بعيدة عن أي مصدر من مصادر التلوث (روائح كريهة، دخان، أتربة أو أي ملوثات أخرى) وأن تكون في منطقة غير معرضة للانغمار بالمياه أيّاً كان مصدره، وأن تتوافر فيها إضاءة طبيعية أو اصطناعية كافية ومتجانسة (في حالة الإضاءة الاصطناعية يجب أن تكون كل المصابيح مغطاة لتفادي التلوث الفيزيائي في حالة كسرها).
- أن يكون كل قسم من أقسام المؤسسة مزود بأجهزة تكييف بالعدد والحجم الملائمين لمساحة القسم على أن تكون درجة الحرارة أقل من 12°م، مع الالتزام بصيانتها وتنظيفها من الداخل والخارج بشكل دوري للمحافظة على كفاءتها.
- أن يُزود المبنى بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار والأتربة وتجنب الهواء الملوث، وألا يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة، مع مراعاة أن تُزود غرف الإنتاج بوسائل تهوية داخلية.
- أن تكون جميع الأجهزة والآلات المستخدمة في تجهيز المواد الغذائية مصنعة من الصلب غير قابل للصدأ وسهلة التنظيف والتطهير.
- أن يتم التخلص من مياه الصرف بطريقة مناسبة ولا تؤدي إلى تلوث مياه الشرب أو الغذاء أو المنطقة المحيطة أو القائمين على تداول الأغذية.
- أن تكون جميع أسطح العمل التي تلامس الغذاء (الأدوات، وأسطح الطاولة، وأدوات تقطيع الأغذية، وأوعية المياه... الخ) من الصلب غير القابل للصدأ سهلة التنظيف والتعقيم، بحالة جيدة ومصانة دائماً وأن يتم غسلها بالمياه الصالحة والمعقمة.

- لا يتم استعمال أي أوعية مع الغذاء يكون قد سبق استخدامها في التعامل مع المواد السامة أو الضارة بالصحة مثل المبيدات الحشرية أو غيرها مما يؤثر بشكل مباشر أو غير مباشر على سلامة الغذاء أو المواد الداخلة في التصنيع.
- ألا يتم تخزين أية وقود أو مواد سامة أو منتجات قابلة للاشتعال مباشرة مع الغذاء، وأن يتم الالتزام بأنظمة السلامة التي تقرها الجهات ذات العلاقة.

(د) اشتراطات التصنيع:

- أن يكون خط الإنتاج مخصص لتصنيع الأغذية -الحلال فقط- ولا يجوز أن يتم استخدام خط التصنيع لأي مواد غير ذلك.
- أن يتم توقيت عمليات التحضير حتى المنتج النهائي وعمليات التعبئة بصورة سريعة ومنتالية تحت الظروف التي تمنع تعرض المنتج للتلوث والفساد والتلف أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو التسمم مع سحب عينات دورية من خط الإنتاج ومن المنتج النهائي بطريقة عشوائية للتأكد من سلامة المنتج.
- أن تكون العمليات التصنيعية للمنتج مثل تداول المواد الخام والتحصير والتصنيع والفحص والفرز والطبخ وغيرها مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية (SFDA.FD 21).
- يجب أن يتم ترميز المنتج النهائي بصورة واضحة توضح عملية التتبع ومكونات المواد الأولية ومصدرها والتي تم إنتاج المنتج النهائي منها.
- أن تكون أجهزة التجميد ذات كفاءة عالية لتحقيق الغرض المطلوب وذات قدرة على الإنخفاض السريع في درجة الحرارة.
- يجب أن يكون نظام التجميد ذو كفاءة للمحافظة على درجات الحرارة المطلوبة وأن تكون درجة حرارة المنتج لا تقل عن -18 م°.
- عندما تجرى عملية طبخ للمنتج بغرض الحد من تثبيط نمو الأحياء الدقيقة الممرضة أو للحاجة إليه في حفظ المنتج فيجب أن تتم المحافظة على درجة الحرارة بحيث تحد من النمو الميكروبي.
- يجب أن يكون هناك جهاز للكشف عن المعادن في المنتج النهائي قبل خروجه من المنشأة.

- يُسمح للمنشأة باستخدام المواد المضافة للأغذية التي يتم اعتمادها من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- أن يتم طبخ الأغذية بدرجة حرارة كافية بحيث تصل درجة حرارة الغذاء خلال طبخها إلى 75°C كحد أدنى.
- أن يتم حماية الغذاء بعد الطبخ من كل مصادر التلوث، وإذا كان هذا الغذاء المجهز يتم تثبيله بمكونات غير مطبوخة، فيكون ذلك قبل الاستهلاك المباشر.
- **ألا يزيد الوقت بين تحضير الغذاء واستهلاكه على ما يلي:**
 - أ. حتى 6 ساعات عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة فوق 60°C .
 - ب. حتى يوم واحد عند حفظ الغذاء عند درجة حرارة لا تزيد على 4°C على ألا يزيد الوقت على ساعتين حتى يصل الغذاء الساخن إلى درجة حرارة 4°C .
 - ج. أن يتم إعادة تسخين الأغذية المبردة مرة واحدة فقط بحيث تصل درجة حرارة مركزها الحراري 75°C كحد أدنى قبل الاستهلاك المباشر.
 - د. أن يتم تجهيز الساندويتشات وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.
 - هـ. أن يتم تجهيز السلطات الطازجة والفواكه الطازجة وتغليفها بطريقة آمنة تمنع تلوثها.

(هـ) متطلبات تصنيع خاصة:

الفاكهة والخضر:

- أن يتم فقط استخدام الفاكهة والخضر التي تم حمايتها من التلوث والمحفوظة بطريقة مناسبة.
- أن يتم اختيار الفاكهة والخضر السليمة والمناسبة للاستهلاك الآدمي، وأن تكون مطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخاصة بالاشتراطات العامة للخضروات والفواكه الطازجة SFDA.FD/GSO 123.
- أن يتم غسل وتطهير الفاكهة والخضر سواء التي تُستهلك مباشرة أو كمكون غذائي.
- أن يتم تقشير وعصر و/أو تقطيع الفاكهة والخضر بطريقة مناسبة باستخدام أدوات وأجهزة مناسبة.
- أن يتم حفظ الفاكهة والخضر التي سبق تحضيرها في أوعية صحية مغطاة وعند درجة حرارة مناسبة.

اللحوم والأسماك الطازجة:

- أن يتم إذابة اللحوم والأسماك المجمدة عند الضرورة في ثلاجة خاصة بالإذابة لا تتجاوز درجة حرارتها 4° م باستخدام حاويات من البلاستيك ذات درجة غذائية أو من الصلب غير القابل للصدأ، مزود بمصفاة أو غطاء محكم الغلق أثناء عملية إذابة اللحوم والأسماك والدواجن لفصل الدم الناتج عن عملية الإذابة عن باقي المواد الغذائية وذلك تفادياً لتلوثها، ويمكن استخدام الميكروويف للإسراع في عملية الإذابة، إذا كانت الكمية قليلة على أن تُطبخ مباشرة بعد الإذابة، ويُتجنب الإذابة عند درجة حرارة الغرفة.
- أن يتم تداول اللحوم والأسماك الطازجة بطريقة تمنع حدوث التلوث الخلطي المباشر أو غير المباشر إلى أسطح العمل والأدوات والمنتجات الغذائية الأخرى، وأن يتم الالتزام بما جاء في المواصفة القياسية الخاصة بدليل الممارسة الصحية لنقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة SFDA.FD/GSO 815 عند نقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة.
- أن يتم تنظيف اللحوم والأسماك الطازجة بإزالة الأجزاء غير المرغوب فيها إذا اقتضى الأمر.
- أن يتم الالتزام بما جاء في المواصفة الخاصة بدليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك SFDA.FD/GSO 1026 عند تجهيز ونقل وتداول وتخزين الأسماك.

الأغذية الأخرى:

الجبن والسجق واللانشون والأغذية المشابهة:

- تجنب ملامستها باليد وأن تكون كل الأدوات المستخدمة في التقطيع أو الطحن مناسبة، وتجنب تعريضها لدرجة حرارة الغرفة.
- أن يتم تجهيز الكمية الضرورية والتي تكفي للتخزين أربع ساعات بحد أقصى.
- ألا يظهر التغير على عبوات الأغذية والمعبأة (تآكل، تغير مرئي... الخ).
- ألا تحتوي الحبوب، الطحين، الملح والسكر والمنتجات المتشابهة على رطوبة واضحة، وأن يتم حفظها في أوعية مغطاة لمنع التغير والتلوث.
- ألا يتم استخدام البيض الخام في تجهيز أغذية أو مشروبات تُعد للاستهلاك المباشر والتي لا تُطهى بعد ذلك، وأن يكون البيض المستخدم مطابقاً للمواصفة القياسية الخاصة ببيض الدجاج SFDA.FD/GSO 1002.

(و) اشتراطات التعبئة والتغليف:

- أن تكون مواد التعبئة والتغليف مطابقة لمتطلبات اللوائح الفنية التالية:
 - عبوات المواد الغذائية – الجزء الاول: اشتراطات عامة (SFDA. FD 839).
 - عبوات المواد الغذائية – الجزء الثاني: العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة SFDA. FD 1863.
- أن يتم تغليف الأغذية الجاهزة للأكل في ورق و/أو بلاستيك ذو درجة غذائية لم يسبق استخدامه وغير ملوث، ويمنع استخدام الأوراق أو البلاستيك المطبوع.
- أن تتم عملية التعبئة تحت تفريغ في عبوات مصنعة من رقائق الألومنيوم المبطنة من الداخل والخارج على أن تكون ذات استخدام غذائي.
- أن يحتوي غلاف الوجبة الجاهزة على شريط حساس للحرارة (Heat Sensitive Strap) من مكان تصنيعها وحتى وصولها للمستهلك.
- أن يكون سمك عبوة التغليف والطبقات المغلفة بها المكونة لجدران العبوة مناسباً وأن تكون طبقاته ملتصقة ببعضها جيداً بحيث لا تنفصل تحت تأثير التعبئة أو النقل والتداول والتخزين وأن تكون العبوة ذات متانة عالية تتحمل التفريغ ومناسبة للصف المعبأ بها وألا يؤثر أي من مكوناتها على الغذاء المعبأ بها.
- تُعبأ الأصناف والمرفقات الغذائية كل على حده بإحدى الطريقتين التاليتين تبعاً لطبيعة الصنف أو المرفق والتقنية المستخدمة في تصنيعه ومدى تحمله لظروف النقل والتخزين وأطول فترة صلاحية يمكن المحافظة عليه بحالة جيدة:
 - أن يكون حجم العبوة مناسباً للصف المعبأ بها.
 - أن يُحكم قفل العبوة بعد التعبئة والتفريغ بحيث لا يكون بها أي تسريب للغذاء او الغازات (تنفيس)
- التعبئة في عبوات معدنية محكمة القفل آلياً.
- ألا يقل ما يشغله الصنف المعبأ بما فيه وسط التعبئة) عن 90 % من السعة المائية للعبوة).
- أن يتم تعقيم الصنف المعبأ بهذه الطريقة تعقيماً مناسباً للصف.
- أن تكون الجدران الداخلية للعب عند فتحها سليمة وخالية من التآكل أو الصدأ أو البقع السوداء ومغطاة تماماً بالمادة العازلة المطابقة لمتطلبات الغذاء.

- أن يتم تداول الأغذية والمشروبات باستعمال الأطباق والأدوات والأكواب التي تُستعمل لمرة واحدة.
- يجب أن يتم تعبئة المنتج النهائي بمواد تعبئة وتغليف غير قابلة للتلف وتكون قابلة لتحمل ظروف النقل والتخزين طوال فترة الصلاحية.
- أن تكون من مواد آمنة ولا تؤثر على المنتج النهائي.
- أن تكون الأدوات المستخدمة في تعبئة وتغليف الأغذية الجاهزة ذات درجة غذائية.
- في حال احتواء عبوات الأغذية الجاهزة على أنظمة التسخين الذاتي، يجب أن تُوضح على بطاقة البيانات بشكل واضح وتكون آمنة للمستهلك ولا تُسبب الأضرار للمنتج الغذائي.
- يجب رص الكراتين داخل صناديق جدرانها ذات سمك مناسب، وأن تُغلق هذه الصناديق غلقاً جيداً وتُحزم بشرائط مناسبة وذلك إذا استدعت الضرورة النقل إلى مناطق بعيدة.

(ز) بطاقة البيانات:

- يجب أن تكون بطاقة البيانات مطابقة لمتطلبات اللائحة الفنية الخاصة بطاقات المواد الغذائية المعبأة (9 SFSA.FD/GSO).
- كتابة فترات صلاحية المنتجات الغذائية طبقاً للوائح والمواصفات (1-SFDA.FD 150) و ((2-SFDA.FD/GDO 150).
- يجب أن تُوضح تعليمات التخزين والاستخدام على الأغذية طبقاً للقواعد الصحية.
- لا يسمح بوضع أي شعارات دينية أو ادعاءات أو إحياءات على بطاقة المنتج.
- الالتزام بما نصت عليه اللائحة الخاصة باشتراطات البيانات التغذوية على البطاقة SFDA. FD 2333.

(س) الشروط الخاصة بتخزين المنتج النهائي:

- يجب حفظ المنتجات في درجة حرارة مناسبة حسب طبيعة نوع الغذاء، بحيث لا تزيد درجة حرارة المنتجات المجمدة عن 18-°م، وحفظ المنتجات الأخرى مثل المبردة بدرجة حرارة لا تزيد عن 4°م، والمنتجات الأخرى التي تُخزن بدرجة حرارة الغرفة لا تزيد عن 25°م، وان يتم حفظ السلطات الطازجة (الخضروات بكريم السلطة أو الجبن أو اللانشون ... الخ) عند درجة حرارة لا تزيد على 5°م بعد تجهيزها للاستهلاك. وأن يتم حفظ الأغذية التي تُطبخ أو تُسخن مباشرة قبل الاستهلاك عند درجة حرارة أقل من 5°م.
- يجب ترتيب المنتجات المجمدة التي في المخزن بالإضافة إلى حاوية النقل بطريقة مناسبة مع الاحتفاظ بمساحة مناسبة حول الكراتين من أجل السماح بتدفق الهواء.
- يجب مناولة المنتجات من المخزن باستخدام طريقة ما يدخل أولاً يخرج أولاً (First In First Out).
- يجب توفير الإنارة الكافية للمخزن الذي يتم فيه تخزين المنتجات.
- يجب تزويد المخزن بجهاز مراقبة درجة الحرارة ويكون هناك عرض لها في مكان يسهل قراءتها فيه بشرط الحصول على لوحة رسم مستمرة لدرجة الحرارة.
- يجب وضع جهاز الاستشعار الخاص بمراقبة الحرارة في أبعد نقطة عن جهاز التبريد.
- في حال تخزين أكثر من نوع من المنتجات الغذائية قد يؤدي إلى تلوثها أو التأثير عليها من الناحية الصحية، وما لم تكن معبأة بطريقة توفر حماية كافية لها. فيجب أن تُحفظ منفصلة بطريقة تضمن الحماية الكاملة لها من التلوث.

(ص) التحاليل المخبرية الدورية الواجب القيام بها:

- يجب أخذ عينات وتحليلها بشكل دوري من مختبر معتمد لدى الهيئة وفق حجم العينات بالجدول أدناه.
- يجب أخذ عينات المنتجات كلاً على حده، بحيث تُؤخذ عينات تامة من كل صنف بعد تعبئتها وقبل تجميعها في عبوات الوجبات وذلك إما في مستودع المنتج النهائي أو من خط التصنيع مباشرة طبقاً لطرق أخذ العينات الخاصة لكل منها وفق ما ورد في المواصفات القياسية الخليجية أو المواصفات القياسية العالمية إن لم تتوفر المواصفات القياسية الخليجية.

○ يجب عمل تحاليل وفق الآتي:

- ميكروبيولوجيه بشكل مستمر وفق نظام الهاسب على أن تكون الحدود وفق اللائحة الخاصة بالمعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية SFDA.FD/1016 .
- الملوثات والسموم في الأغذية وفق متطلبات اللائحة SFDA.FD/ CAC 193.
- ان تكون حدود المواد المضافة وفق متطلبات اللائحة "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية SFDA.FD/GSO 2500".
- بقايا المبيدات وفق متطلبات اللائحة "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية SFDA.FD 38".
- متبقيات الادوية البيطرية وفق متطلبات اللائحة "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الادوية البيطرية في الأغذية SFDA.FD/ GSO 2481".

جدول يوضح عدد العينات وحجمها وفق عدد العبوات النهائية

عدد العبوات	حجم العينة
600 أو أقل	6
601 - 2000	13
2001 - 7200	21
7201 - 15000	29
15001 - 24000	48
24001 - 23999	84
أكثر من 42000	126

(ك) اشتراطات النقل:

- مع عدم الإخلال باللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 323) "اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".
- أن تكون مطابقة للوائح الفنية والمواصفات الخاصة بنقل كل نوع من المنتجات الغذائية.
- أن تكون وسائل نقل الأغذية المحضرة منفصلة ومحمية من الشمس المباشرة، الأتربة، الأمطار والملوثات الأخرى.
- أن تكون وسائل نقل الأغذية مصنوعة ومجهزة ومخصصة لنقل الغذاء.
- أن تكون وسائل نقل بقايا الأطعمة الغير صالحة للأكل منفصلة عن وسائل نقل الأغذية الجاهزة وأن يتم التخلص منها بطريقة صحية.
- أن يتم نقل الأغذية في أوعية مناسبة (مصنوعة من مادة المعدن غير قابل للصدأ وغير سامة وسهلة التنظيف والتطهير) ومحكمة الغلق ومحمية من التلوث.
- يتم ضبط درجة الحرارة مع تجنب التعرض لدرجة حرارة الغرفة للأغذية التي تُحفظ ساخنة أو باردة.

- أن يتم حفظ الغذاء في صناديق حرارية تحفظ درجة الحرارة إذا زادت فترة النقل على ساعتين.
- يُراعى عدم الخلط عند نقل الصناديق الحرارية للأغذية التي تُنقل ساخنة عن الأغذية التي تُنقل مبردة.
- لدرجة حرارة فوق (60 درجة مئوية) للأغذية الساخنة، ولدرجة حرارة أقل من (5 °م) للأغذية المبردة.
- يجب أن يتم نقل المنتج النهائي بحاويات مبردة او مجمدة وفق طبيعة حفظ المنتج.
- أن تكون الحاويات مزودة بقارئ حراري طوال رحلة الشحن.

(ل) نظام التتبع:

- يجب تطبيق نظام لتتبع المنتج النهائي، بحيث يمكن للمنشأة تتبع المواد الخام والمكونات الداخلة في التصنيع والمنتج النهائي خلال جميع المراحل، تشمل استلام المواد الأولية والإنتاج والمنتج النهائي والتخزين والتوزيع ومورد المادة الخام والعملاء الموزعين للمنتج النهائي.
- يجب أن يكون نظام التتبع فعّال في جميع مراحل الإنتاج والتجهيز والتوزيع من خلال تسجيل جميع رموز الدفعات بطريقة منتظمة على جميع المنتجات الغذائية وبطاقات بيانات المنتج، ويجب حفظ جميع الوثائق والسجلات التي تقوم بإنشائها كجزء من نشاط تتبع الغذاء إلى توثيق العلاقة بين المادة الخام والمنتج النهائي بوضوح، إضافة لذلك الاحتفاظ بتفاصيل التتبع بتنسيق يسمح بالوصول السهل وفي الوقت المناسب إلى المعلومات بشكل عام، وأن تكون جميع معلومات ووثائق تتبع الغذاء متاحة ويمكن استرجاعها في غضون ساعات، وعمل اختبارات لكل دفعة قبل تسليمها للموزع وذلك للتأكد من نظام التتبع.

(م) البرامج التي يجب تطبيقها على المنشأة:

- مواصفة ارشادات لتطبيقات الأسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا مونوسيتوجنيس" في الأغذية 61 SFDA.FD/GSO/CAC.
- المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية 1016 SFDA.FD/GSO.
- الملوثات والسموم في الأغذية 193 SFDA.FD/ CAC.
- المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية 2500 SFDA.FD/GSO.
- الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية 38 SFDA.FD.
- الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية 2481 SFDA.FD/ GSO.
- أن يكون لدى المنشأة برنامج مجدول للتدقيق الداخلي يلي ما يلي:
 - جدول زمني للتدقيق على المنشأة بشكل كامل على الأقل 4 مرات مختلفة.
 - أن يتم تحديد المخاطر الغذائية وفق أسس علمية لخطوط الإنتاج على أن يتم تقديم الخطة للهيئة للدراسة والمراجعة.
 - أن يشمل البرنامج خطة الهاسب، والخطة التصحيحية، وخطة سلامة الغذاء، برنامج النظافة العامة وبرنامج مكافحة الحشرات وغيرها من البرامج المعتمدة في المنشأة.
- أن يتم معايرة المعدات والأجهزة على فترات منتظمة ويجب الاحتفاظ بالوثائق الضرورية لذلك.

(ن) حفظ السجلات:

- يجب أن تقوم المنشأة بحفظ وتوثيق جميع السجلات ذات العلاقة والتي تتعلق بتصنيع المنتجات الغذائية داخل المصنع من بداية استلام المواد الخام إلى توزيع المنتج النهائي ووصوله للمستهلك.
- وضع سجلات بجميع الفحوصات الطبية لجميع العاملين.
- وضع سجلات لجميع الدورات التدريبية للعاملين.
- وضع سجلات لمكافحة الحشرات والقوارض.

ثالثاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص منشأة انتاج الأغذية الجاهزة:

- يختلف مسار رحلة المستثمر للحصول على ترخيص مزاولة نشاط بناءً على موقع إنشاء المصنع، حيث يتوجب على المستثمر الراغب في إقامة المصنع في موقع داخل النطاق البلدي بالتقديم بطلب للهيئة العامة للغذاء والدواء للحصول على موافقة مبدئية لمراجعة الجهات الحكومية المعنية وهي:
 - وزارة الشؤون البلدية والقروية للحصول على الموافقة الخاصة بالموقع بناء على ما نص عليه قرار مجلس الوزراء رقم (181).
 - شهادة سلامة من الدفاع المدني.
 - وزارة الصناعة والثروة المعدنية للحصول على الترخيص الصناعي النهائي.
- أما في حال إقامة المصنع داخل إحدى المدن الصناعية او الاقتصادية أو الهيئة الملكية للجبيل وينبع فإن المستثمر يقوم بالحصول على الموقع وأخذ موافقة الجهات الحكومية.
- بعد حصول المنشأة على موافقات الجهات الحكومية المعنية يقوم المستثمر بإنشاء وتجهيز المصنع مع ضرورة تطبيق الاشتراطات الفنية الواردة في الدليل الإرشادي للاشتراطات الفنية (يمكن الحصول على الدليل عبر الرابط ادناه) بالإضافة إلى اشتراطات الجهة المانحة للموقع مثل وزارة الشؤون البلدية والقروية أو المدن الصناعية أو الاقتصادية.
- <https://www.sfda.gov.sa/ar/food/eservices/Documents/food-Inspection-887.pdf>
- التسجيل في النظام الإلكتروني لتسجيل وترخيص المنشآت والمنتجات الغذائية المحلية بعد إرفاق جميع الموافقات من الجهات الحكومية المعنية والمذكورة في البند رقم (1).
- الحصول على الموافقة النهائية (ترخيص مزاولة النشاط) من الهيئة العامة للغذاء والدواء

أ) الشروط والمستندات:

• الشروط:

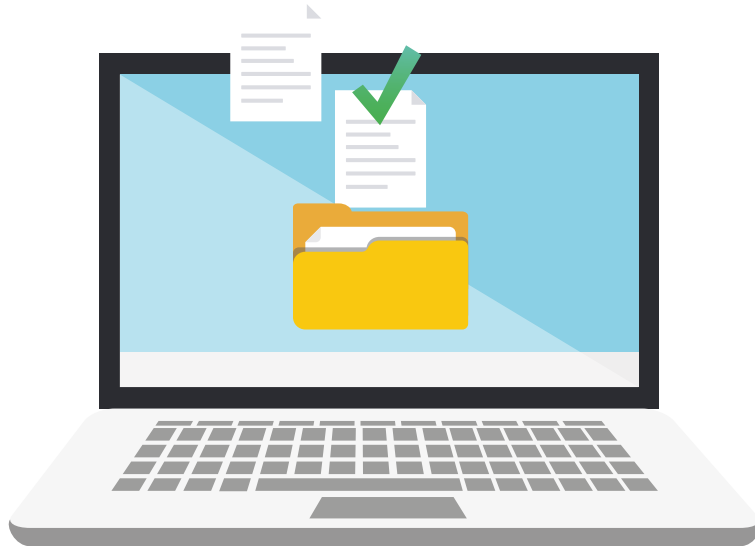
- أن يتم تسجيل جميع المنتجات الغذائية في الموقع الإلكتروني الخاص بالهيئة وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بالمنتج.
- الالتزام باللوائح والمواصفات القياسية التالية في المنشأة والمواد الأولية وأثناء التحضير والمنتج النهائي:
 - بطاقة المواد الغذائية المعبأة " 9 SFDA FD/GSO.
 - بطاقات المواد المعبأة المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية SFDA FD/GSO 2281.
 - "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" SFDA FD/GSO168.
 - ارشادات لتطبيقات الأسس العامة لصحة الغذاء لمراقبة بكتيريا "ليستيريا مونوسيتوجنيس" في الأغذية SFDA.FD/GSO/CAC 61.
 - المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية SFDA.FD/GSO 1016.
 - الملوثات والسموم في الأغذية SFDA.FD/ CAC 193.
 - المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية SFDA.FD/GSO 2500.
 - الحدود القصوى المسموح بها لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية SFDA.FD 382.
 - الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية SFDA.FD/ GSO 2481.
 - الالتزام بالمواصفات القياسية واللوائح الفنية ذات العلاقة المعتمدة والخاصة بالمنشأة والمنتجات الغذائية المراد إنتاجها ويمكن الحصول على المواصفات واللوائح الفنية المعتمدة سواءً عبر الموقع الإلكتروني لهيئة التقييس الخليجية (www.gso.org.sa) أو عن طريق الموقع الإلكتروني للهيئة العامة للغذاء والدواء (www.sfda.gov.sa).

• طريقة التقديم والمستندات المطلوبة للتقديم بطلب الحصول على الموافقة المبدئية:



1. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة العامة للغذاء والدواء.
<https://www.sfda.gov.sa/ar/Pages/default.aspx>
2. اختيار أيقونة الخدمات الإلكترونية.
3. اختيار أيقونة الخدمات الإلكترونية للأسواق المحلية.
4. اختيار خدمة ترخيص مصنع أغذية جديد.
5. تعبئة نموذج طلب الترخيص المبدئي لترخيص مصنع أغذية أو مصنع مياه معبأة وثلج وطباعته على ورق رسمي للمنشأة.
6. إرفاق المستندات المطلوبة للحصول على الترخيص المبدئي المذكورة أدناه.
7. تقديم الطلب لدى أحد فروع الهيئة العامة للغذاء والدواء بكل من: الرياض، الدمام، جدة، تبوك، جازان.
أو عن طريق إرسال النماذج والمستندات عبر البريد الإلكتروني للإدارة Lmrd.food@sfda.gov.sa.

• المستندات المطلوبة لتقديم طلب الموافقة المبدئية:



1. تعبئة نموذج طلب الترخيص المبدئي لترخيص مصنع أغذية او مصنع مياه معبأة وثلج.
2. صورة من الهوية الوطنية للسعوديين أو صورة الإقامة (للمستثمر الأجنبي).
3. صورة من الترخيص الصناعي المبدئي للنشاط.
4. صورة من الترخيص الاستثماري (في حالة المستثمر الأجنبي).
5. صورة من الهوية الوطنية/ الإقامة للشخص المفوض بمتابعة الطلب لدى الهيئة.
6. صورة من نموذج التفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المفوض بمتابعة
7. الطلب لدى الهيئة مصدق من الغرفة التجارية.
8. صورة من صك الأرض (المزرعة) أو عقد الإيجار موضح به مساحة المزرعة.
العنوان الوطني.
9. عدم الإخلال بما جاء في اللائحة الفنية رقم (SFDA FD 21) الشروط الصحية في مصانع الأغذية
والعاملين بها" البند رقم 1/2/4 "الخاص باشتراطات الموقع".

اصدار الموافقة
يوم عمل

مراجعة الطلب
يوم عمل

تقديم طلب الموافقة
المبدئية يوم عمل

(د) آلية الحصول على الترخيص النهائي (ترخيص مزاولة النشاط):

بعد الحصول على التراخيص والموافقات اللازمة من الجهات الحكومية ذات العلاقة. يتم التقديم على ترخيص مزاولة النشاط إلكترونياً بإتباع الخطوات التالية:

1. الدخول على رابط الخدمة التالي:
[=https://frcs.sfda.gov.sa/Account/RegisterAccount.aspx?enc=YmnZnGScyVI](https://frcs.sfda.gov.sa/Account/RegisterAccount.aspx?enc=YmnZnGScyVI)
2. تعبئة الطلب وارفاق السجل التجاري ونموذج التفويض.
3. استلام رمز التفعيل الخاص بالحساب عبر البريد الإلكتروني ومن ثم تفعيل الحساب.
4. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنشأة الغذائية بخطواتها السبعة:
 - الخطوة الأولى: معلومات المنشأة.
 - الخطوة الثانية: عنوان الإدارة الرئيسية.
 - الخطوة الثالثة: نشاطات المنشأة.
 - الخطوة الرابعة: معلومات الإنتاج.
 - الخطوة الخامسة: أنظمة سلامة الغذاء.
 - الخطوة السادسة: المستندات الرسمية.
 - الخطوة السابعة: الموافقة.
5. يتم إرسال طلب تسجيل المنشأة الغذائية عبر النظام.
6. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنتجات الغذائية

• المستندات المطلوبة في النظام الإلكتروني:

يجب استكمال جميع المستندات الرسمية المطلوبة في الخطوة السادسة عند التسجيل في النظام

الإلكتروني وهي كالتالي:

1. خريطة الموقع.
2. صورة من الترخيص البلدي سارية الصلاحية إذا كان الموقع خارج المدن الصناعية او رخصة تشغيل إذا كان الموقع داخل المدن الصناعية.
3. صورة من الترخيص الصناعي النهائي.
4. صورة من رخصة الدفاع المدني للمصانع الواقعة خارج المدن الصناعية او رخصة تشغيل للمصانع الواقعة داخل المدن الصناعية والاقتصادية سارية الصلاحية.
5. في حالة الوكالة التجارية يلزم إحضار صورة من الوكالة التجارية مصدقة من الغرفة التجارية.
6. صورة من الهوية الوطنية أو سجل الاسرة أو جواز السفر أو الإقامة للشخص المفوض.
7. إقرار موقع من صاحب المنشأة ومصدق من الغرفة التجارية يُخول فيه الشخص المفوض.
8. صورة من الوكالة الشرعية أو تفويض مصدق من الغرفة التجارية للشخص المسؤول.

هـ) آلية تجديد ترخيص مزاولة النشاط:

1. على المنشأة التقدم بطلب تجديد للترخيص قبل 60 يوماً من تاريخ انتهاء الترخيص الساري.
2. تقديم طلب تجديد الترخيص ورفاق نسخة من الترخيص الصناعي النهائي عبر ارسال بريد الكتروني للإدارة على الرابط (Lmrd.food@sfda.gov.sa)
3. زيارة المنشأة من قبل مفتشي الهيئة العامة للغذاء والدواء للتأكد من تطبيق المصنع للاشتراطات الفنية والتأكد من مطابقة المنتج للوائح الفنية والمواصفات.
4. إصدار المقابل المالي لترخيص مزاولة النشاط في حال تمت موافقة إدارة التفتيش بالهيئة العامة للغذاء والدواء.
5. الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

و) مدة الترخيص:

يمكن للمستثمر اختيار مدة الترخيص سنة، سنتين أو 3 سنوات.

رابعاً: اشتراطات ومتطلبات ترخيص (مستودع غذائي) لتخزين الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك:

(أ) المتطلبات:

أن يكون المستودع حاصل على ترخيص مستودع غذائي لمزاولة النشاط (نشاط تخزين الأغذية) من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء ساري الصلاحية.

(ب) آلية الحصول على ترخيص مستودع أو مركز توزيع أغذية:

- يكون التقديم لنشاط المستودعات ومراكز توزيع الأغذية الواقعة خارج المدن الصناعية عبر موقع بلدي الإلكتروني التابع لوزارة الشؤون البلدية والقروية، وفي حال كان موقع المستودع/ مركز التوزيع داخل المدن الصناعية التابع للهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية يتم توقيع عقد مع الهيئة السعودية للمدن الصناعية.
- تقوم المنشأة باستكمال باقي الاجراءات مع وزارة الشؤون البلدية والقروية والدفاع المدني او مع هيئة المدن الصناعية والحصول على الترخيص البلدي ورخصة الدفاع المدني للمستودع أو مركز التوزيع أو رخصة التشغيل.
- يقوم المستثمر بتجهيز المستودع وفق الاشتراطات الفنية المذكورة في الفصل الرابع.
- التقديم بطلب الحصول على ترخيص مزاوله النشاط عبر النظام الإلكتروني الموحد للهيئة على الرابط <https://ghad.sfda.gov.sa>
- الحصول على الموافقة النهائية (ترخيص مزاوله النشاط) من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

ملاحظة:

لا يحق للمنشأة البدء في ممارسة نشاطها إلا بعد الحصول على ترخيص مزاوله النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

ج) الشروط والمستندات:

• الشروط:

1. أن يكون موقع المستودع أو مركز التوزيع مطابقاً لاشتراطات الجهة المانحة للموافقة المبدئية على الموقع (وزارة الشؤون البلدية والقروية، الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية).
2. الالتزام بالموصفات القياسية التالية:
 - اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 168) "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" (مرفق).
 - اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 323) "اشتراطات عامه لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" (مرفق).
 - اللائحة الفنية الخليجية رقم (SFDA.FD/GSO 969) " مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية- الجزء الثاني: المتطلبات العامة (مرفق).
 - المواصفة القياسية الخليجية (SFDA.FD/GSO 968) "مستودعات تجميد وتبريد المواد الغذائية" الجزء الأول: التعاريف والتصنيف والمصطلحات. (مرفق).
 - المواصفة القياسية الخليجية (GSO 21) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" (مرفق).
 - المواصفة القياسية الخليجية (GSO 9) " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " (مرفق).
 - الحصول على ترخيص مزاولة النشاط من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء.

ويمكن الحصول على المواصفات واللوائح الفنية عبر الموقع الإلكتروني لهيئة التقييس الخليجية www.gso.org.sa أو عن طريق الموقع الإلكتروني للهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة www.saso.gov.sa

• المستندات:

عند التقديم في النظام الالكتروني الموحد للهيئة للحصول على ترخيص مستودع / مركز توزيع أغذية يقع ضمن نطاق وزارة الشؤون البلدية والقروية فإنه يتطلب ارفاق المستندات التالية:

1. صور من رخصة البلدية.

2. صورة من رخصة الدفاع المدني.

وفي حال كان المستودع يقع داخل إحدى المدن الصناعية التابعة للهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية او مدينة الملك عبدالله الاقتصادية أو الهيئة الملكية للجبيل وينبع، فإنه يتطلب إرفاق عقد الايجار أو رخصة التشغيل.

في حال كان المستثمر مستأجر مساحة من مستودع فإنه يتطلب ارفاق العقد المبرم مع المستودع المؤجر.

(و) مدة الترخيص:

يمكن للمستثمر اختيار مدة الترخيص سنة، سنتين أو 3 سنوات.

ولمزيد من المعلومات حول ترخيص مزاولة نشاط لمصنع أغذية أو مزاولة نشاط تخزين مواد غذائية يمكن

الاطلاع على رحلة العميل عبر الرابط التالي:

[/http://sfdaservice.sfda.gov.sa](http://sfdaservice.sfda.gov.sa)

خامساً: اشتراطات ومتطلبات استيراد الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك:

- أن تكون المنشأة الخارجية مطابقة للمتطلبات الواردة من البند ثانياً: اشتراطات ومتطلبات عامة لإنتاج الأغذية الجاهزة).
- أن تكون المنتجات من منشأة معتمدة لدى الهيئة ومعلن عنها في الموقع الخارجي للهيئة.
- أن تكون المنشآت مستوفية لاشتراطات ومتطلبات مركز حلال بالهيئة العامة للغذاء والدواء.

• المستندات الواجب توفرها مع الإرسالية:

- شهادة الحلال.
- التحاليل التي تم اجريها على المواد الأولية والمنتج النهائي.
- الشهادة الصحية وفق متطلبات المملكة تختلف حسب الدولة يتم اعتمادها في حينه.
- قائمة بجميع الأصناف في الإرسالية.
- لا يُسمح بالاستيراد من المناطق المحظورة (حسب الدولة) التي صدرت بها قرارات حظر من الهيئة أو من المنظمات الدولية (OIE) أو (WHO) ولا تزال سارية.
- أن يتم توضيح مصدر اللحوم أو الأسماك المستخدمة بما يتوافق مع اشتراطات الهيئة.

سادساً: اشتراطات ومتطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المعدة للاستهلاك:

(أ) متطلبات وآلية تسجيل الأغذية الجاهزة المستوردة:

1. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa).
2. اختيار الخدمات الإلكترونية.
3. اختيار خدمات قطاع الغذاء (الخدمات الإلكترونية للرقابة على الغذاء المستورد).
4. الدخول على رابط الخدمة، ويتطلب فتح الحساب توفير البيانات التالية:
 - صورة السجل التجاري سارية المفعول ويتضمن النشاط (تجارة مواد غذائية).
 - تعبئة نموذج تفويض بفتح الحساب، ويتم طباعته على الورق الرسمي للمنشأة وتصديقه من الغرفة التجارية الصناعية.
 - استكمال فتح الحساب الإلكتروني وتحميل البيانات حسب ما تم ذكره في النقاط (أ) و (ب) أعلاه وإرسال الطلب.
5. تفعيل الحساب من خلال رابط التفعيل الوارد عن طريق البريد الإلكتروني والدخول باسم المستخدم وكلمة السر.
6. تسجيل المنتج الغذائي (الوجبة الجاهزة) من خلال اختيار (تسجيل منتج) في قائمة المنتجات من أعلى صفحة النظام الإلكتروني.
7. تعبئة كافة الحقول وتحميل صورة بطاقة المنتج وصورة المنتج.
8. توقيع الإقرار الخاص بتسجيل المنتج وإرسال الطلب.
9. بعد استلام رسالة عن طريق البريد الإلكتروني بتسجيل المنتج، يمكن استكمال باقي الإجراءات لاستيراد المنتجات المرغوب استيرادها.
10. عند استلام بيانات فاتورة الشراء من بلد المنشأ، يمكن تقديم (إخطار مسبق) من قائمة الفسخ الإلكتروني في صفحة النظام الإلكتروني لتسجيل الغذاء.
11. يقوم المستورد بإضافة المخلص الجمركي، وفي هذه الحالة يجب أن يكون المخلص الجمركي مسجلاً لدى الهيئة.

12. تقديم إخطار مسبق وذلك بإدخال بيانات فاتورة الشراء.
13. اختيار المنتج الغذائي المسجل مسبقاً لدى الهيئة ضمن قوائم المنتجات.
14. إدخال بيانات الوارد الفعلي للإرسالية بالأوزان والكميات وأرقام التسلسل في الفاتورة.
15. حفظ البيانات وإرسال معلومات الإخطار إلكترونياً إلى المخلص الجمركي.
16. يقوم المخلص الجمركي بإضافة رقم البيان الجمركي وتاريخه واسم الجمرك الواردة عن طريقه الإرسالية.
17. يتحقق المخلص من الأوزان وعدد الطرود ويقوم بتعديلها حسب المعلومات المتاحة من أنظمة الجمارك.
18. يقوم المخلص بالحفظ وبالتالي يرسل طلب التفتيش إلكترونياً إلى إدارة التفتيش في المنفذ لاستكمال باقي الإجراءات.
19. يلزم تقديم أصول الشهادات الصحية أو شهادات الذبح الحلال للمنتجات التي تتطلب ذلك أو شهادة الحلال للمنتجات مع ضرورة الالتزام بالنماذج المعتمدة حسب الدولة المراد الاستيراد منها.
20. أن يتم الاستيراد من المنشآت المعتمدة فقط ولا يُعاد النظر في حالة مخالفة ذلك.

(ب) متطلبات تسجيل الأغذية الجاهزة المصنعة محلياً:

1. الدخول على الموقع الإلكتروني للهيئة (www.sfda.gov.sa).
2. اختيار الخدمات الإلكترونية.
3. اختيار خدمات قطاع الغذاء (الخدمات الإلكترونية للرقابة على الأسواق المحلية).
4. اختيار رابط الخدمة.
5. تعبئة نموذج (إنشاء حساب جديد) وإرساله عبر النظام.
6. استلام رمز التفعيل الخاص بالحساب عبر البريد الإلكتروني في النظام ومن ثم تفعيل الحساب.

7. القيام بإكمال كافة المعلومات في نموذج تسجيل المنشأة الغذائية بخطواتها السبعة:

- الخطوة الأولى: معلومات المنشأة.
- الخطوة الثانية: عنوان الإدارة الرئيسية.
- الخطوة الثالثة: نشاطات المنشأة.
- الخطوة الرابعة: معلومات الإنتاج.
- الخطوة الخامسة: أنظمة سلامة الغذاء.
- الخطوة السادسة: المستندات الرسمية.
- الخطوة السابعة: الموافقة.

8. يتم إرسال طلب تسجيل المنشأة الغذائية عبر النظام.

9. تسجيل المنتج الغذائي (الوجبة الجاهزة) من خلال اختيار (تسجيل منتج) في قائمة المنتجات من أعلى صفحة النظام الإلكتروني.

10. تعبئة كافة الحقول وتحميل صورة بطاقة المنتج وصورة المنتج.

11. توقيع الإقرار الخاص بتسجيل المنتج وإرسال الطلب.

سابعاً: روابط الخدمات:



آلية اعتماد المنشآت الخارجية. ○

https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_food/Documents/foodAdoptionCan.pdf



قائمة المنشآت المعتمدة. ○

https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_food/Pages/ED0IFC-MeatAndImportingCountries.aspx



أليه التحقق من مطابقة المنشأة. ○

https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_food/Documents/SelfAudit.docx



للتحقق من البرنامج الرقابي. ○

https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/management_food/Documents/Country_Questionnaire_v5.docx



نظام تسجيل الغذاء: ○

<https://frcs.sfda.gov.sa/Login.aspx>

بالأهم نهتم

بِالْأَسْمَاءِ نَهْتَم