

# دليل الاشتراطات الفنية لمعامل الصناعات التحويلية

## مقدمة:

تم إعداد هذا الدليل والذي يهدف الى توضيح الاشتراطات الفنية لترخيص منشآت معامل الصناعات التحويلية الزراعية (لمنتجات التجميل والمنتجات الغذائية) والتي يتم ترخيصها من قبل وزارة البيئة والمياه والزراعة. بالإضافة الى اشتراطات تسجيل/ادراج منتجات هذه المعامل والتي تتم عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.

## تعريف معامل الصناعات التحويلية الزراعية:

هي معامل تقوم بتحويل المنتجات الزراعية من صورتها الأصلية إلى صورة أخرى مثل: (معامل استخلاص الزيوت، واستخلاص المحاليل من المنتجات الزراعية، ومعامل صناعة الدبس والمعاجين من المنتجات الزراعية ...) وما في حكمها من المعامل.

## أولاً: الاشتراطات الفنية لمعامل الصناعات التحويلية لمنتجات التجميل

تم وضع الاشتراطات الفنية لمعامل الصناعات التحويلية لمنتجات التجميل بما يتناسب مع طبيعة عملها ومنتجاتها وإمكانية تحقيقها مع ضمان سلامة ومأمونية المنتج.

م	المجال	الاشتراطات الفنية المطلوبة
1	إداري	الاكتفاء بأن يكون صاحب المنشأة هو المدير الفني ومسؤول الجودة بغض النظر عن المؤهل أو التخصص.
2	إداري	إمكانية ترخيص المنشأة دون وجود ترخيص صناعي أو الاكتفاء بوجود رخصة بلدية.
3	العاملون	جميع العمال مؤهلون ومدربون ولديهم الخبرة المناسبة للقيام بأعمالهم

<ul style="list-style-type: none"> <li>• الجدران والمباني والاسقف والأبواب سهلة التنظيف وبجالة جيدة.</li> <li>• أرضية المعمل التصنيعي مستوية وخالية من التشقق وسهلة التنظيف.</li> <li>• الإضاءة كافية داخل المعمل التصنيعي</li> <li>• مرافق المعمل التصنيعي مصممة بشكل يمنع دخول الحشرات والحيوانات الضارة والتعاقد مع شركة متخصصة بمكافحة القوارض والحشرات</li> <li>• وجود طفاية الحريق في حال حدوث أي تسرب نتيجة الكحول المستخدم في خلط العطور</li> <li>• فصل منطقة الخلط عن منطقة التخزين</li> </ul>	المباني	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• المعدات ملائمة للغرض الذي تستخدم له مع امكانية تنظيفها وتعقيمها ومعايرتها بشكل دوري.</li> <li>• أن تكون المعدات في مساحة مناسبة وكافية.</li> </ul>	المعدات	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ملابس العاملين مناسبة لعمليات التصنيع.</li> <li>• عدم السماح لأي عامل تظهر عليه أعراض المرض، أو جروح وتقرحات مفتوحة بالاتصال المباشر بالمنتج بجميع مراحل التصنيع حتى شفاءه</li> <li>• الأكل والشرب والتدخين ممنوعة في المناطق التي يمر بها المنتج.</li> </ul>	النظافة والصحة العامة (العاملون/المباني والمعدات)	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• التأكد من نظافة المواد المستلمة وعدم وجود أي تسريب أو تلف بها خلال عملية النقل</li> <li>• المواد الخام ومواد التغليف مغلقة ومخزنة على أرفف مخصصة لهذا الغرض ومحتوية على المعلومات التعريفية</li> <li>• وضع ملصق خارجي على المنتجات النهائية يحتوي على:</li> </ul>	الإنتاج (الوزن والقياس/عمليات التصنيع وطرق العمل/نظام ترقيم التشغيل/التغليف	7

		<ul style="list-style-type: none"> <li>اسم المنتج/ الحجم/ المكونات الأساسية/وظيفة المنتج وطريقة استخدامه / اسم وعنوان المعمل التصنيعي / تاريخ الإنتاج أو رقم التشغيل/ تاريخ انتهاء الصلاحية/تعليمات تخزين المنتج/ بلد الصنع.</li> </ul>	ووضع الملصق/ المنتج النهائي):
8	ضبط الجودة	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاستناد على خطط مسح الاسوق من الهيئة لتقييم عملية ضبط الجودة مستقبلاً وتحليل المنتجات للتأكد من سلامتها وأمنيتها.</li> <li>تحليل المنتجات من قبل المعامل في مختبرات معتمدة من الهيئة للمعادن الثقيلة والبكتيريا والفطريات/الكحول للعطور(ايتانول، ميثانول)</li> </ul>	
9	التخزين (المواد الأولية/ منطقة التخزين/المنتجات النهائية المرتجعة)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ظروف تخزين المواد النهائية مناسبة</li> </ul>	
10	نظام معالجة المياه	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	
11	الحيود	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	
12	الشكاوي	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	
13	سحب المنتج	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	
14	المراجعة الداخلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	
15	التوثيق	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم الاكتفاء بخطة ضبط الجودة الموضحة في البند رقم 8</li> </ul>	

## ثانياً: الاشتراطات الفنية لمعامل الصناعات التحويلية للمنتجات الغذائية

تعتبر هذه الاشتراطات أساس عام للإنتاج في ظروف ملائمة وسليمة للمواد الغذائية وبالإضافة إلى ما نصت عليه هذه الاشتراطات، فإنه يجب الأخذ في الاعتبار جميع التشريعات المعتمدة ذات العلاقة بسلامة وأمنية الغذاء.

ويعد الهدف من إصدار هذه الاشتراطات هو تحقيق مستوى عالي من الحماية لصحة الانسان والحيوان والبيئة ووضع القواعد والمسؤوليات والاشتراطات العامة والخاصة لأصحاب المعامل للصناعات التحويلية للمنتجات الغذائية.

وبالإضافة للاشتراطات الواردة في هذا الدليل يجب على المعامل الالتزام بالتالي:

- يتحمل مشغلي المعامل الغذائية المسؤولية الكاملة عن سلامة المنتجات.
- يجب ضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل السلسلة الغذائية بدءاً من الإنتاج الاولي.

م	المجال	الاشتراطات الفنية المطلوبة
1	حالة المبنى	1. يجب أن يكون البناء من الطوب والاسمنت والسقف مسلح ويمكن استخدام الاسقف المعدنية المستعارة (تكون ملساء سهلة التنظيف). 2. يجب أن يستخدم في البناء مواد من النوع العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء. 3. يجب مراعاة عدم وجود أي شقوق بالمعمل بجميع مرافقه لتجنب دخول الحشرات والقوارض.
2	الحجم والمساحة	1. يجب أن تكون المساحة واسعة ومناسبة للنشاط. 2. أن يكون المبنى مصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد والمصمم من اجله دون حدوث تزامم في المعدات والمكانن او العاملين او المواد.

<p>1. يراعى أن يكون المبنى متناسباً في تصميمه مع نوع النشاط.</p> <p>2. يجب أن يكون التصميم محكم بحيث لا يسمح بدخول الأتربة والغبار والحشرات والقوارض والملوثات.</p> <p>3. يجب مراعاة فصل وعزل مناطق المعمل عن بعضها البعض لمنع حدوث التداخل والتلوث والحفاظ على الانسيابية والترتيب بينها.</p> <p>4. لا يسمح بتواجد سكن للعاملين في نفس المعمل.</p>	التصميم	3
<p>1. يراعى في حالة وجود سقف معلق أن يكون من مواد صحية غير ماصة للرطوبة وسهلة التنظيف ولا يوجد به نتوءات أو زوايا.</p> <p>2. عدم وجود أي توصيلات صحية أعلى السقف المعلق.</p> <p>3. عدم وجود فتحات في الأسقف تسمح بياوء الحشرات والقوارض وتجمع الملوثات أعلى السقف.</p> <p>4. يجب تكون ذات ارتفاع مناسب للنشاط المعمول به داخل المعمل.</p>	الأسقف	4
<p>1. تكون الجدران مطلية بطلاء مناسب فاتح اللون ملساء سهلة التنظيف وغير منفذ او ماص للماء.</p> <p>2. أن تكون خالية من الشقوق والتصدعات.</p>	الجدران	5
<p>1. يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة وسهلة التنظيف مثل البلاط أو السيراميك الخشن أو الإيبوكسي.</p> <p>2. توفير ميل مناسب لسهولة تصريف المياه إلى المجاري الأرضية.</p> <p>3. في حال المواقف داخل الأراضي الزراعية يجب ارتفاع أرضية المعمل عن مستوى سطح الأرض يمنع دخول الماء من الخارج إلى الداخل والأفان.</p>	الأرضيات	6
<p>1. يراعى أن تكون الابواب مصنوعة من الالمنيوم أو الزجاج غير القابل للكسر بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة ذات أسطح ملساء وتغلق ذاتيا بأحكام ومصنعة من مادة مقاومة للصدأ.</p> <p>2. توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على المداخل الرئيسية (الخارجية).</p>	الأبواب	7
<p>1. يجب أن تكون جميع الفتحات في المعمل محكمة الغلق ومغطاة بزجاج غير قابل للكسر، وأن تكون سهلة التنظيف.</p> <p>2. أن يصنع الإطار من مادة غير قابلة للصدأ وغير ماصة للماء.</p>	النوافذ والفتحات الأخرى	8

9	الإضاءة	1. يجب أن تكون لمبات الإضاءة المثبتة والمعلقة فوق خطوط الإنتاج أو إحدى مراحلها من النوع المأمون (وجود أغطية للمبات) لتلافي حدوث أي تلوث للغذاء في حالة تعرضها للكسر.
10	التهوية والتكييف	1. يجب أن يكون المبني جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو الغبار. 2. يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
11	دورات المياه ومغاسل الأيدي	1. توفير مغاسل للأيدي بعدد كافي في كل مكان يتطلب وجودها فيه وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل وأجهزة التجفيف ويفضل استعمال المناديل الورقية التي تستخدم لمرة واحدة. 2. يجب أن تكون جميع حاويات النفايات من النوع الذي يفتح بالقدم وتكون أغطيتها محكمة الغلق.
12	منطقة دخول العاملين	1. توفير مغاسل الأيدي قبل صالة الإنتاج وتزويد مغاسل الأيدي بصابون سائل لليدين 2. تزويد منطقة العاملين بمكان مخصص لأغطية للرأس والفم وقفازات الأيدي والأحذية ومعقمات الأيدي. 3. توفير حاوية نفايات لا تفتح بالأيدي.
13	الألات والأدوات والمعدات	1. يجب أن تكون المعدات بعيدة عن الجدران وعن بعضها البعض بمسافة كافية 2. عند تركيب الأدوات والمعدات والأجهزة يجب رفعها عن الأرض بمقدار مناسب ليسهل تنظيفها. 3. يجب أن تكون الأدوات والمعدات مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتحمل الغسيل والتطهير.
14	مستودعات التخزين	1. أن يكون تصميم المستودع بطريقة محكمة الغلق لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور. 2. يجب أن يتم تخزين الأغذية المبردة (أقل من 4°م) والمجمدة (-18°م) والجافة (25°م) ويتم تدويرها بشكل دوري في سجلات خاصة. 3. يتم تخزين المواد الغذائية بشكل منفصل ومغطى بحيث لا تتعرض للتلوث الخلطي. 4. يجب تخزين المواد الأولية (خام + مواد التعبئة والتغليف) بشكل منفصل عن المنتج النهائي ويجب فصل المواد المستخدمة في التنظيف والتطهير. 5. يجب أن يزود المستودع بالإضاءة والتهوية والتكييف المناسب وادوات واجهزة مكافحة الحريق.

15	التنظيف والتطهير	<p>1. توثيق عمليات التنظيف والتطهير في سجلات خاصة.</p> <p>2. توفير آلات التنظيف والتعقيم المناسبة.</p>
16	الأسطح الملامسة للغذاء	<p>1. أن تكون أسطح المعدات الملامسة للمنتج الغذائي من مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة لا ينتج عنها رائحة أو طعم غير مقبول وسهلة التنظيف.</p> <p>2. أن تكون أسطح المعدات الملامسة للمنتج الغذائي مقاومة للتآكل وغير قابلة للتفاعل مع المنتج (مناسبة للاستخدام الغذائي) وأن تتحمل الغسيل والتطهير المتكرر وخالية من الحفر والشقوق وقشور الطلاء.</p>
17	البيانات الايضاحية	<p>1. أن تكون مطابقة لجميع ما نصت عليه اللائحة الفنية الخاصة ببطاقة المواد الغذائية المعبأة (SFDA.FD/GSO 9).</p> <p>2. مع عدم الاخلال بما ورد في اللائحة الفنية يجب أن تتضمن البيانات الايضاحية للبطاقة الغذائية (اسم المنتج -العلامة التجارية – اسم المعمل – الوزن الصافي – تاريخ الإنتاج والانهاء – رقم التشغيلية – ترقيم المنتج).</p> <p>3. الالتزام باللوائح الفنية والمواصفات والتعاميم ذات العلاقة بالمنتج الغذائي.</p>
18	المنتج	<p>1. أن يكون هناك فحص دوري للمنتج تبعاً للمواصفات القياسية الخاصة بكل منتج.</p> <p>2. أن تكون المنتجات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بنوع المنتج.</p>
19	وسائل نقل الاغذية داخل منطقة الانتاج والمستودعات	<p>1. يفضل استخدام رافعة شوكية تعمل على الكهرباء او الغاز.</p>
20	التخلص من المخلفات	<p>1. أن تكون حاويات النفايات محكمة الغلق وتفتح وتغلق بالقدم مع استخدام أكياس لجمع النفايات.</p> <p>2. تزويد المجاري الأرضية بمحابس للروائح، وتهوية مناسبة، وأغطية محكمة الإغلاق.</p> <p>3. ألا تمر خطوط الصرف عبر أو فوق مناطق الإنتاج.</p> <p>4. ألا يكون هناك فتحات لغرف التفتيش بأماكن العمل.</p>



<p>1. يجب حصول جميع العاملين داخل المعمل على شهادات صحية سارية الصلاحية.</p> <p>2. يتم استبعاد العمال المصابين بجروح ملوثة أو قروح أو أي أمراض معدية إلى حين شفائهم.</p> <p>3. يجب توفر الاسعافات الأولية بالمعمل التي تتناسب مع الاخطار المحتملة (مطهرات-ضماطات – أدوية للجروح والحروق...الخ) وأن يتواجد بالموقع جانب من العمال مدرباً ومؤهلاً في أعمال الاسعافات الأولية.</p>	<p>الوضع الصحي للعاملين</p>	<p>21</p>
<p>1. يجب أن يقوم العاملون بتطهير أيديهم قبل وبعد كل عملية تصنيع.</p> <p>2. المحافظة على نظافة الزي الرسمي للعمل وإجراءات تغطية الرأس والأيدي والأرجل.</p>	<p>نظافة العاملين</p>	<p>22</p>
<p>1. إزالة الملابس الشخصية.</p> <p>2. يفضل استخدام زي موحد للعاملين بحسب طبيعة العمل كعمال الانتاج والصيانة...الخ، مع ضرورة الالتزام بارتداء الملابس الواقية المخصصة حسب طبيعة العمل ودواعي الاستخدام.</p>	<p>ملابس العاملين</p>	<p>23</p>
<p>1. وضع ملصقات إرشادية صحية لمنع الأكل والشرب، والتدخين، والبصق، وتنظيف الأنف، ومضغ اللبان، واستعمال الروائح العطرة... إلخ، أثناء عمليات الإنتاج وأن تكون بأكثر من لغة يفهمها العاملون.</p> <p>2. وضع ملصقات إرشادية للاشتراطات الصحية داخل المنشأة.</p>	<p>ملصقات الإرشادات الصحية</p>	<p>24</p>
<p>1. يجب أن تقوم المنشأة بحفظ وتوثيق جميع السجلات ذات العلاقة والتي تتعلق بتصنيع المنتجات الغذائية أو سجلات التنظيف والتطهير وسجلات مكافحة الحشرات...الخ.</p>	<p>حفظ السجلات</p>	<p>25</p>
<p>1. أن تكون جميع وسائل النقل مغطاة بالكامل بحيث لا يتعرض المنتج الغذائي إلى أي تأثير لدرجات الحرارة أو الظروف المناخية الأخرى.</p> <p>2. أن تكون وسائل النقل مجهزة بشكل يمكنها من تأمين درجة حرارة التجميد و/ أو التبريد المقررة حسب نوع المادة الغذائية المنقولة مهما كانت المسافة أو المدة الزمنية.</p> <p>3. أن تزود السيارات المبردة أو المجمدة بأجهزة إلكترونية لقياس درجات الحرارة أثناء نقل الاغذية المبردة أو المجمدة.</p>	<p>وسائل النقل</p>	<p>26</p>

## قائمة بالأنشطة للصناعات التحويلية للمنتجات:

### المنتجات الغذائية

كود الايزك	وصف النشاط	كود الايزك	وصف النشاط
101060	صناعة الدهون الحيوانية الصالحة للأكل	104016	انتاج وتكرير زيت فول الصويا
103012	انتاج عصائر الفواكه	104020	استخلاص وتكرير الدهون الحيوانية
103013	انتاج الفواكه المجففة او المعلبة في السوائل السكرية المركزة	105010	انتاج الحليب السائل الطازج واللبن الطازج
103015	تجهيز وحفظ وتعليب وصناعة الفواكه المجففة	105021	انتاج القشدة
103021	تعبئة وحفظ البقوليات (المطبوخة وغير المطبوخة) بالتعليب	105022	انتاج الزبدة أو السمن ، يشمل ( السمن الحيواني المشتق من الحليب بكافة أنواعه )
103022	انتاج مساحيق الخضروات ، يشمل ( مساحيق البازيلاء والفول... الخ )	105031	انتاج الجبن الأبيض
103023	صناعة المنتجات الغذائية المصنعة من البطاطس ، يشمل (رقائق البطاطس)	105032	انتاج الجبن المطبوخ
103024	إنتاج الدقيق والسميد	105041	صناعة الحليب المجفف (البودرة)
103041	تجفيف وتعبئة التمور وصناعة منتجاتها	105042	صناعة الحليب المكثف
103042	تجفيف وتعبئة العنب والتين وصناعة منتجاتها	105050	صناعة الثلجات (البوظة أو الأيس كريم)
103050	صناعة صلصة الطماطم	105070	انتاج اللبن الزبادي والروب واللبننة
103062	صناعة زبدة المكسرات	106115	انتاج الشوفان
103070	صناعة المربى والهلاميات	106140	طحن الخضراوات البقولية المجففة والجوزيات المعدة للأكل وتعبئتها
103080	صناعة المخلاتات والطرشي (التخليل)	106160	صناعة أطعمة الإفطار من الحبوب على شكل رقائق، يشمل (كورن فليكس، شيبس... الخ)
104011	انتاج وتكرير زيت الزيتون	106161	تصنيع منتفخات الذرة
104012	انتاج وتكرير زيت السمسم	106211	صناعة النشا من الذرة
104013	انتاج وتكرير زيت دوار الشمس	106212	صناعة النشا من البطاطا
104014	انتاج وتكرير المارجرين	106220	طحن الذرة المنداة
104015	انتاج وتكرير زيت النخيل	106230	صناعة الجلوكوز وشراب الجلوكوز وسكر الشعير(الملتوز) و انتاج الجيلوتين
106240	انتاج وتكرير زيت الذرة	110300	صناعة شراب الشعير ، يشمل ( البيرة بدون كحول )
107360	حفظ الفواكه والجوزيات وغيرها من النباتات في السكر	110412	صناعة المشروبات المنهكة بخلاصات أو أرواح الفاكهة

تعبئة العسل الطبيعي	829212	صُنْع شرائح البطاطس	107504
		صناعة الكاتشب والصلصة الحارة	107946
<b>منتجات التجميل</b>			
		خلط وتعبئة العطور والزيوت والنباتات	202345

### ثالثا: الاشتراطات لتسجيل منتجات الصناعات التحويلية الغذائية:


1. فتح حساب إلكتروني.
2. التحقق من استيفاء ومطابقة المنتج الغذائي لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة.
3. تعبئة نموذج التسجيل (الإخطار بالتسويق).
4. المصادقة على الإقرار النظامي.
5. تقديم طلب التسجيل إلكترونياً.

لمزيد من المعلومات يمكن الاطلاع على دليل تسجيل المنتجات الغذائية:

<https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-09/SFDA-FRigster.pdf>

### رابعا: الاشتراطات لتسجيل منتجات الصناعات التحويلية التجميلية:

1. فتح حساب إلكتروني بنظام غد
2. مطابقة المنتج لتعريف المنتج التجميلي
3. مطابقة المنتج لنظام منتجات التجميل ولوائح التنفيذ والموافقة الفنية والمواصفات المعتمدة والتعاميم الصادرة
4. قيد المنتج بسجلات الهيئة الكترونياً



لمزيد من المعلومات يمكن الاطلاع على دليل ضوابط واشتراطات إدراج منتجات التجميل:

[https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-10/SFDA-Cosmatic3\\_0.pdf](https://www.sfda.gov.sa/sites/default/files/2022-10/SFDA-Cosmatic3_0.pdf)