

دليل ممارسات التصنيع الجيد في الغذاء (GMP In Food/ good manufacturing practice)
صادر عن مجلس ادارة المؤسسة في جلسته رقم 39 تاريخ 29 / 12 / 2015

المادة (1)

تسمى هذه الوثيقة (دليل ممارسات التصنيع الجيد في الغذاء GMP)، ولا يحل هذا الدليل محل القواعد والمواصفات الفنية ذات الاختصاص والتعليمات الناظمة لإجراءات اقامة المصانع وترخيصها سارية المفعول.

المادة (2)

يكون للعبارات والكلمات التالية حيثما وردت في هذه الوثيقة المعاني المخصصة لها ادناه أو كما وردت في المادة الثانية من قانون الغذاء الساري المفعول ما لم تدل القرينة على غير ذلك.

المؤسسة	المؤسسة العامة للغذاء والدواء
ممارسات التصنيع الغذائي الجيد	العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية الضرورية لإنتاج غذاء سليم ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة.
الترخيص	وثيقة تتضمن موافقة المؤسسة على إنتاج المادة الغذائية.
خط الإنتاج	هو مجموعة من العمليات المتسلسلة في المصنع يتم بموجبها وضع المواد عبر عملية تصنيع لإنتاج منتج نهائي مناسب للإستهلاك المستقبلي، أو المكونات التي يتم تجميعها لإنتاج مادة تامة الصنع.
التتبع	إمكانية التعقب ومتابعة المادة الغذائية.

المادة (3)

تستخدم هذه الوثيقة من قبل المنشآت التي تنتج الغذاء والمصنفة حسب نظام تصنيف المؤسسات الغذائية المبني على الخطورة الصحية (تصنيع ، تجهيز ، تجزئة ، تعبئة وتغليف).

1. مصانع ومعامل ومشاعل المواد الغذائية القائمة حالياً.
2. مصانع ومعامل ومشاعل المواد الغذائية التي سيتم إنشاؤها.
3. المصانع الغذائية التي تقوم بإضافة خط إنتاج جديد لصناعة المواد الغذائية.
4. مشاعل خدمات الاطعام وتشمل الفنادق والمطاعم (المشاعل الصغرى والمشاعل الانتاجية والمشاعل المركزية)

المادة (4)

الشروط العامة:

1. الموقع:

- 1.1 ان تقع المنشأة الغذائية في منطقة موافق عليها من الجهات المختصة.
- 2.1 ان يكون الموقع في منطقة مناسبة بيئياً منظمة صناعياً او حسب صفة التنظيم الموافق عليها من الجهة المختصة على ان تخلو من مصادر تلوث دائمة.
- 3.1 يجب ان تكون الطرق والمساحات داخل حدود المنشأة الغذائية معبدة.
- 4.1 يجب ان تتوفر بها وسائل ملائمة لتصريف المياه.

2. البناء:

- 1.2 ان يكون البناء من مواد مناسبة تتوفر به شروط السلامة العامة.
- 2.2 ان يتم تصميم البناء بحيث يمكن تنظيفه بكفاءة وسهولة ويمكن المحافظة عليه في حالة جيدة صالحة باستمرار ومزودة بوسائل حمايته من دخول القوارض والحشرات ومن تواجد ملجأ لها.
- 3.2 ان يزود بالإضاءة الاصطناعية والتي تبين اللون الحقيقي للمواد الغذائية وموزعة بطريقة لا تعكس الظل وتزويده بالتهوية الطبيعية او الإصطناعية باستخدام الوسائل الامنة والكافية .

4.2 ان يزود البناء بكميات كافية من الماء الصالح للشرب والمطابق للقاعدة الفنية لمياه الشرب وباستمرار.

5.2 ان يزود البناء بوسائل تصريف الفضلات بطرق صحية.

6.2 ان يزود البناء بنوافذ وابواب منخلية اضافية مصنوعة من مادة لا تصدأ على ان لا تفتح هذه الأبواب الى الداخل وان تغلق ذاتياً.

7.2 يجب ان تكون المباني والصالات والمستودعات ذات ابعاد وتصاميم تضمن سهولة تنقل المواد والافراد وانسياب مراحل الانتاج ويقلل احتمالية حدوث تلوث المنتج .

3. **الغرف بإستثناء صالات الإنتاج:**

1.3 ان يتوفر مكان خاص لماكنات واجهزة التطهير الآلي والمطهرات وادوات التنظيف الأخرى.

2.3 ان يتوفر مكان خاص لتخزين المواد الأولية والعبوات الخاصة بتعبئة المنتج النهائي.

3.3 ان يتوفر مكان خاص لتخزين المواد المنتجة.

4.3 ان تتوفر غرفة تغيير ملابس ذات سعة كافية مزودة بخزانة معدنية لكل عامل او عاملة.

5.3 ان تكون الإنارة والتهوية في الغرف الأخرى والممرات كافية ومطابقة لما ورد في البند 3.9.4.

6.3 ان تدهن الجدران بالدهان الزيتي الفاتح اللون الواردة في البند (4) في غير صالات التصنيع وان

تكون ناعمة الملمس ولا تمتص الرطوبة وسهلة التنظيف وخالية من النتوءات والزوايا في امكنة اتصال الجدران التي يتجمع عليها الغبار.

7.3 **دورات المياه:**

1.7.3 ان تتوفر دورات المياه منفصلة لا تفتح مباشرة على اماكن التصنيع او المستودعات على ان

لا يقل عددها عن مرحاض لكل عشرين شخصاً وان تتوفر اعداد كافية من المبال في غرف مراحيض الرجال، وان تزود هذه المراحيض بالمطهرات ومواد التنظيف والقوط الصحية اللازمة، وان تزود مراحيض السيدات بوسائل مقبولة للتخلص من الفضلات ومستوفية للشروط الصحية.

2.7.3 ان يكون موقع الغرف مناسباً صحياً وان تصنع من مواد يمكن تنظيفها بكفاءة وسهولة وان

تكون مغطاه بشكل جيد.

- 3.7.3 ان تكون نوافذها خاصة بها وان تفتح على الخارج.
- 4.7.3 ان تغلق ابوابها بكفاءة واحكام وان تغلق تلقائياً.
- 5.7.3 ان تكون المرافق الصحية مبلطة بالبلاط الخزفي من الأرض الى السقف او اية مواد مناسبة بذلك.
- 6.7.3 ان توضع يافطات في كل منها تألفت نظر المستخدمين لغسل ايديهم قبل عودتهم للعمل ثانية.
- 7.7.3 ان تتوفر غرفة مغاسل تفتح على غرف المراحيض تكون مزودة بأعداد كافية من المغاسل المزودة بالماء الساخن والبارد باستمرار وكذلك بالصابون وفرشاة اظافر وبوسائل تجفيف الأيدي المقبولة صحياً على ان لا يقل عددها عن مغسلة واحدة لكل عشرة اشخاص.
- 8.7.3 ان تتوفر حمامات (دشات) بمعدل دش واحد على الاقل لكل 25 عامل ومثلها للعاملات في المصانع والمعامل التي تستدعي طبيعة عملها الإستحمام قبل الدخول الى صالة الإنتاج.
- 9.7.3 ان تتوفر غرفة استراحة للعمال تتناسب في حجمها وعدد العاملين مزودة بالأدوات وكما هو وارد في الشروط الصحية العامة لترخيص المعامل والمصانع الغذائية ومواصفة القواعد العامة لشؤون صحة الاغذية 2003/493.

4. الصالات:

- 1.4 ان تتوفر صالة خاصة منفصلة لتجهيز المكونات الأولية تهيئة لنقلها الى صالة التصنيع.
- 2.4 ان تتوفر صالة خاصة منفصلة لعمليات الإنتاج.

3.4 ارضيات صالة الإنتاج:

- 1.3.4 ان تكون الأرضية مستوية لا يتخللها الماء خالية من التشقق او الفراغات المفتوحة ولا تسبب الإنزلاق، سهولة التنظيف وتحمل العمل المتكرر والتنظيف المستمر وغير ماصة للماء والرطوبة.
- 2.3.4 ان تتحدر الأرضيات نحو المناهل بميلان يعادل 2.5 سم لكل ثلاثة امتار.
- 3.3.4 ان تصنع الأرضيات من مواد لا تتأثر بالأحماض والقلويات على ان تكون من الألوان الفاتحة.

4.4 الجدران والفواصل في صالة الإنتاج:

ان تكون من البلاط الخزفي الفاتح اللون او اي مادة اخرى موافق عليها من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء وبارتفاع يتناسب وحسب متطلبات الصناعة على ان تكون خالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة للرطوبة وسهلة التنظيف.

5.4 سقف صالة الإنتاج:

- 1.5.4 ان يكون سهل التنظيف ولونه فاتح.
- 2.5.4 ان يكون مقصوراً وناعماً ما لم يقتض هيكل البناء ونوع الصناعة والأدوات وخطوط الإنتاج غير ذلك وبموافقة مسبقة من جهة الترخيص.

6.4 ابواب صالة الإنتاج:

- 1.6.4 ان تكون من سطح مستوي دون بروز عليه واملس وسهل التنظيف.
- 2.6.4 ان تفتح الأبواب الخارجية الى الخارج وتقل تلقائياً وان تكون محكمة الإغلاق.
- 3.6.4 ان يغطي السطح السفلي للابواب الخشبية لجانبي الباب لوحات معدنية واقية على ان لا يقل ارتفاعها عن عشرة سنتمترات.
- 4.6.4 توفير وسائل حماية امنة تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- 5.6.4 ان تكون فصالات الأبواب محكمة الإلتصاق وسهلة التنظيف.

7.4 شبابيك صالة الإنتاج:

- 1.7.4 ان تكون الشبابيك نظيفة.
- 2.7.4 ان تكون العتبات الداخلية للنوافذ مائلة لمنع استعمالها كأرفف ولسهولة التنظيف.
- 3.7.4 ان تزود جميع الشبابيك بمناخل تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- 4.7.4 ان تكون محكمة الاغلاق.

8.4 التهوية:

- 1.8.4 ان تكون التهوية كافية لإزالة اي ابخرة او بخار ماء في صالات التصنيع ولمنع تواجد العفونة الظاهرة او روائح غير مرغوبة او ابخرة زائدة متكثفة.
- 2.8.4 ان يتم تكييف الهواء اذا كانت التهوية الطبيعية لا تكفي للقيام بالمطلوب.
- 3.8.4 ان تزود الصالات بأجهزة ضبط الرطوبة في حال كانت التهوية الطبيعية لا تكفي للقيام بالمطلوب.
- 4.8.4 ان لا يكون اتجاه جريان الهواء من المواقع المتسخة الى المواقع النظيفة.

9.4 الإنارة:

- 1.9.4 يحبذ توفر مصدر انارة طبيعية و/او انارة اصطناعية كافية للغاية وجدت من اجلها.
- 2.9.4 ان تزود اللمبات بأغطية واقية.
- 3.9.4 ان توضع لمبات الإنارة الاصطناعية في مواقع مناسبة بحيث لا تحدث زوغان في البصر او خيالات وان تكون الألوان الناتجة عن الإنارة الاصطناعية غير مضلله بحيث لا يؤثر على لون المواد الغذائية المصنعة.

5. الوقاية من القوارض والحشرات:

- 1.5 يجب إتباع الممارسات الصحية الجيدة لتجنب وجود بيئة تساعد على وجود الآفات وانتشارها.
- 2.5 يجب إصلاح الأبنية وصيانتها باستمرار لتفادي دخول الآفات، وتلافي أماكن لإحتمال تكاثرها.
- 3.5 يجب مراعاة سد الثقوب، والبالوعات والأماكن الأخرى التي قد تدخل منها الآفات.
- 4.5 يجب إبعاد الحيوانات عن محيط مصانع ومعامل تجهيز الأغذية.
- 5.5 يجب الإحتفاظ بمصادر الغذاء في عبوات لا تنفذ إليها الآفات.
- 6.5 يجب وحسب مقتضى الحال، الإحتفاظ بالمواد التالفة في عبوات لا تنفذ إليها الآفات.
- 7.5 يجب التفتيش الدوري الذاتي بانتظام على المنشآت والمناطق المحيطة للحد من وجود الحشرات والقوارض وآثارها.

8.5 يجب التعامل مع حالات انتشار الآفات على الفور دون إحداث آثار ضارة بسلامة الأغذية وصلاحياتها.

9.5 يجب إجراء عمليات مكافحة بالطرق الفيزيائية والميكانيكية أو البيولوجية (الحيوية) أو الكيميائية كالمبيدات المتخصصة دون أن يؤدي ذلك إلى الإضرار بسلامة الأغذية وصلاحياتها وحسب الآلية التي تعتمد عليها ادارة المؤسسة الغذائية.

10.5 ان تحفظ كافة المبيدات وغيرها من المواد السامة في مكان خاص مقفل منعاً لإحتمال تلوث الغذاء بمحتوياتها وان يتم استعمالها بطرق مأمونة توافق عليها السلطات المختصة.

6. الماء:

ان يكون الماء المستخدم في الصناعة من الماء الصالح للشرب ومطابق للقاعدة الفنية الأردنية الخاصة (بمياه الشرب) سارية المفعول.

7. احواض التنظيف:

اذا كانت طبيعة العمل في المؤسسة تتطلب توفر احواض تنظيف واحواض غسيل فيجب ان تكون بأعداد كافية وان تكون مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ ومن مواد غير سامة وسهلة التنظيف.

8. تصريف الفضلات:

1.8 ان يتم تصريف الفضلات الصلبة بواسطة أكياس القمامة الخاصة الموضوعة في أوعية مناسبة وان توضع بأعداد كافية في المواقع المختلفة من المنشأ الغذائية والتي يجب جمعها وإقفالها وربطها والتخلص منها بطرق صحية يومياً وكلما امتلأت، على ان تحفظ في حاويات محكمة الإغلاق ونقلها بوسائل تضمن عدم تلويث البيئة والتخلص منها في مكب معتمد رسمياً وذلك وفقاً لتعليمات الجهات المختصة.

2.8 المياه العادمة

1.2.8 يجب فصل شبكة المياه الصناعية عن شبكة المياه العادمة الآدمية.

2.2.8 تصريف المياه العادمة الآدمية الى شبكة الصرف الصحي في حالة عدم الربط بشبكة صرف

صحي عامة فيجب تجميعها في حفر إسمنتية مصمته (غير نفاذة) ونضحها بواسطة

الصهاريج وطرحها في الأماكن التي تحددها وزارة المياه والري لهذه الغاية.

3.2.8 تعالج المياه العادمة الصناعية بحيث تتطابق وتعليمات تصريف المياه العادمة الصناعية

والتجارية إلى مشروع الصرف الصحي لسنة 1998 .

3.2.9 في حال الربط على شبكة الصرف الصحي فيجب مطابقة المياه المعالجة لمتطلبات المواصفة

القياسية الأردنية رقم 2006/202 المياه العادمة الصناعية.

3.8 ضبط الانبعاثات الهوائية من اغبرة وابخرة الى الهواء الخارجي والناجمة عن عمليات التصنيع

بطريقة مباشرة او غير مباشرة وفقاً للحدود الإسترشادية المعمول بها من قبل الجهات

المختصة.

9. الآلات والأدوات:

1.9 يجب ان تكون الآلات والمعدات والأواني والعبوات المستخدمة في مواقع تداول الأغذية او التي

تلامس الأغذية التي تعبأ بها الأغذية مصنوعة من مواد غير سامة وغير مولدة للطعم والرائحة

وغير ماصة ومقاومة للصدأ والتآكل وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة، على ان

تكون سطوحها ملساء وخالية من الخدوش والشقوق، كما ويجب تجنب الخشب والمواد الاخرى

التي يصعب تنظيفها وتطهيرها بشكل فعال.

2.9 يجب ان يكون تصميم وتصنيع جميع الآلات والمعدات والأواني بشكل يسمح بسهولة تنظيفها

وصيانتها.

3.9 ان يتم تمييز اي جهاز او وعاء يستعمل لتخزين او حفظ مواد لا تصلح للأكل او ملوثة لمنع

استعمالها لتخزين او حفظ المنتجات الغذائية ويجب ان تكون المعدات المستخدمة في تداول

الأغذية غير الصالحة والنفايات متميزة بشكل واضح عن التي تستخدم في تداول الأغذية

الصالحة للإستهلاك البشري.

10. التنظيف والتطهير :

1.10 يجب تخصيص مكان للتنظيف يضمن عدم حدوث تلوث للمواد الغذائية لإجراء عمليات التنظيف والتطهير .

2.10 يجب توفر وسائل مناسبة للتنظيف والتطهير ويشترط ان تزود بالماء البارد والساخن بكميات كافية.

3.10 ان يتم التنظيف والتطهير الكامل بعد كل استعمال للعبوات والأدوات والأوعية ذات الاستخدام المتكرر والتي تستعمل في التداول او التصنيع او التخزين او النقل للمنتج .

4.10 يجب تنظيف و/او تطهير الآلات بعد الانتهاء من الإنتاج.

5.10 ان تكون جميع الغرف والأماكن المستعملة لاستلام او تصنيع او تخزين المكونات الغذائية او المنتج النهائي نظيفة باستمرار على ان يتم ذلك بطرق صحية وذلك لمنع حدوث امكانية التلوث.

6.10 يجب وضع برنامج خاص محدد للتنظيف والتطهير .

7.10 يُنصح بإزالة عسر الماء وخاصة المستعمل في ماكينات الغسيل والتطهير الميكانيكي لمنع تسرب الأملاح على فتحاتها التي يخرج منها الماء.

8.10 ينصح بعدم استعمال الكلورين بتركيز يزيد عن 40 ملغم في اللتر الواحد من الماء بقصد ازالة البقع حيث ان ذلك غير ضروري ويمكن ان يتلف الأجزاء المعدنية.

9.10 ان تغسل اوعية الفضلات الصلبة وتطهر يومياً وحسب برنامج معلن.

10.10 ان تكون مواد التنظيف والتطهير موافق عليها من قبل الجهات الرسمية ومتطابقة لتعليمات المنظفات والمطهرات والمعقمات سنة 2011 وان لا تترك لون او رائحة او بقايا على الآلات والأجهزة والأدوات المستعملة.

11.10 ان تتوفر وسائل تعقيم الأيدي في اماكن مناسبة لا تؤثر على سلامة الغذاء وحسب متطلبات الصناعة.

11. طرق التصنيع:

1.11 ان تتم عمليات التصنيع والتعبئة وفق معايير التصنيع ومتطلبات مراحل الانتاج والمواد المراد تصنيعها آلياً او نصف الي او يدوي وحسب ما جرى عليه عرف التصنيع و باستعمال الأجهزة والآلات والمعدات التي تحول دون حصول أي تلوث للمنتج النهائي وتوفير قوائم ومخططات انسيابية تبين مراحل التصنيع ونوعيته لكل مادة غذائية.

2.11 لا يسمح باستعمال الأيدي في لمس الغذاء وتستعمل ادوات بدلاً من لمسه مثل الملاعق والشوك والسكاكين.

3.11 اذا اقتضت طبيعة العمل استخدام الأيدي فيجب ارتداء قفازات لمنع لمس الغذاء المباشر.

4.11 ان تكون طرق تصنيع وتعبئة وتعليب وتغليف وتخزين الأغذية بشكل يمنع تلوثها ولا تساعد على التلف التدريجي او الفساد للمنتج النهائي من وجهة صحية.

5.11 يجب توفير طرق عمل معيارية لإنتاج كل صنف من الغذاء في المصنع.

6.11 أن تزود المنتجات النهائية ببطاقة بيان مطابقة للقاعدة الفنية رقم (9).

12. المواد الاولية ومواد التعبئة والتغليف:

12.1 ان تكون من مصادر موثوقة وبموجب سجلات او وثائق تبين تلك المصادر وكمياتها.

12.2 ان تكون المواد الأولية الداخلة في التصنيع مطابقة للقواعد الفنية ذات العلاقة إن وجدت .

12.3 ان تكون مواد التعبئة والتغليف الملامسة للغذاء حاصلة على موافقة المؤسسة العامة للغذاء

والدواء ومطابقة لتعليمات تصنيع مواد التعبئة والتغليف المعدة للتلامس مع الغذاء وتعليمات استيراد

وتداول المواد المعدة للتلامس مع الغذاء سارية المفعول.

12.4 ان تحفظ وتخزن المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف حسب تعليمات نقل وتخزين وعرض

المواد الغذائية لسنة 2011 والصادرة عن مجلس ادارة المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم (24)

تاريخ 2011/3/24.

12.5 ان تكون مزودة ببطاقة بيان مطابقة للقاعدة الفنية رقم (9) وضمن مدد الصلاحية المدونة عليها.

12.6 ان يتم حفظ السجلات والوثائق طيلة فترة الاحتفاظ بالمادة الأولية أو مادة التعبئة والتغليف الملامسة للغذاء وحتى انتهاء صلاحية المنتجات النهائية الداخلة في انتاجها تلك المواد الأولية ومواد التعبئة والتغليف.

13. الرقابة الذاتية:

13.1 على المنشأة الغذائية التأكد من توفر المراقبة الصحية الكافية على المواد الخام وعلى المنتجات النهائية.

13.2 على المنشأة الغذائية ان تقوم بإجراء الفحوص الحسية لدى استلام المواد الخام والفحوص الحسية الدورية على المواد المخزنة وعلى المنتجات النهائية للتأكد من سلامتها للإستهلاك البشري.

13.3 ان تتوفر السجلات والملفات التي تبيّن مصدر المواد الداخلة في الإنتاج والفحوص الحسية التي خضعت وتواريخها ورقم التشغيل لكل صنف وأن تكون السجلات والملفات والنتائج المخبرية جاهزة عند الطلب من قبل الجهات المختصة.

13.4 يقع على عاتق ادارة المؤسسة الغذائية تصميم برنامج الرقابة الذاتية يستند الى الاطار العام المعلن عنه من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء والمبني على مبادئ تحليل نقاط الضبط الحرجة.

14. وسائل التبريد والتجميد للمواد الغذائية التي تتطلب ذلك:

14.1 ان تتوفر الوسائل اللازمة لحفظ المواد الخام الاولية و/او المنتج النهائي لتبقى مبردة او مجمدة حسب حالتها والتقيد بدرجات حرارة الحفظ لكل مادة حسب متطلبات حفظها الواردة في القاعدة الفنية الاردنية.

14.2 ان تكون التجهيزات اللازمة لذلك مصممة بشكل لا تحدث تلوثاً في الغذاء.

14.3 ان يوضع بداخل كل غرفة تبريد او ثلاجة ميزان حرارة وذلك في أسخن موقع من الغرفة وتزود كل غرفة بوسائل قراءة درجة حرارتها الداخلية من الخارج.

14.4 ان يتم مراقبة وتسجيل درجة حرارة كل غرفة بانتظام يومياً وفق برنامج معد لهذه الغاية ويفضل استخدام اجهزة التسجيل الالي المستمر (مثال ذلك الثيرموجراف) وان يكون سجل الحرارة جاهزاً للتفتيش عليه في كل حين.

14.6 ان توضع الأغذية على قواعد او ارفف او اقفاص قوية ونظيفة لا تلوث المنتج ويمنع الاكتظاظ بداخل الثلاجات وان يتم التوضيب حسب الشروط الصحية المتعارف عليها بحيث يصل التيار الهوائي البارد الى كل جزء من كل مادة غذائية مخزنة وان تبقى الثلاجة نظيفة باستمرار.

14.7 تخصص ثلاجة او مكان مفصول فصلا كاملا داخل الثلاجة لكل نوع من انواع الأغذية التالية للصناعات والمنتجات التي تتطلب ذلك واتخاذ التدابير التي تضمن الحد من التلوث المتبادل:-

(أ) منتجات الالبان

(ب) اللحوم

(ت) الاسماك

(ث) الفواكه

(ج) الخضروات

(ح) الحلويات

14.8 عدم حفظ او تخزين اي اغذية خام غير مصنعة مع اغذية مصنعة في نفس الثلاجة او المكان وتحت أي ظرف من الظروف.

14.9 لا يسمح بإستعمال المطهرات لتنظيف او لتطهير الثلاجات من الداخل منعاً لتلوث وتلف الأغذية المخزونة.

14.10 ان يتم اذابة الثلج اتوماتيكياً.

14.11 يمنع تخزين او استعمال اي اغذية انتهت مدة صلاحيتها حسب المدون على بطاقة بيانها.

14.12 ينصح باستهلاك القديم قبل الجديد من الأغذية المخزونة (FIFO) منعاً لفقدان الأغذية القديمة جزءاً من قيمتها الغذائية اذا طالت مدة تخزينها ومنعاً لإحداث تغييرات طبيعية بها

كتغير اللون وخاصة في الأغذية المجمدة واستخدام نظام بطاقات التخزين التي تبين اسم المادة وتاريخي انتاجها وانتهائها ورقم التشغيل وموقع تخزينها.

14.13 ينصح بعدم وضع اغذية ساخنة في الثلاجة او الفريزر الا بعد ان يتم تبريدها الى درجة حرارة لا تزيد عن 30 درجة مئوية منعاً لارتفاع درجة حرارة الأغذية المخزونة بها مسبقاً وبالتالي تقليل كفاءة الثلاجة في التبريد.

14.14 ينصح باستعمال ثلاجات التبريد المتحركة الخاصة بتبريد الأغذية الساخنة الى 4 درجات مئوية تخزن بعدها الأغذية المبردة في الثلاجات.

14.15 يجب تبريد الأغذية المصنعة الجاهزة والأغذية المصنعة المراد حفظها بالتجميد وتجميدها لتصل درجة حرارتها الى درجة حرارة التخزين المقررة لها وهي 18°م تحت الصفر بأسرع وقت ممكن بعد إعدادها مباشرة بطريقة تحافظ على صفاتها الطبيعية والحسية.

15. التخزين غير مبرد:

15.1 ان تتوفر اماكن خاصة لتخزين المواد الأولية والعبوات والمنتجات النهائية كل على حده وان يتوفر مكان خاص لتخزين وحفظ الأجهزة والأدوات المستخدمة.

15.2 ان تكون هذه الأماكن نظيفة وصحية ومصانة جيداً وأن تكون إنارتها وتهويتها جيدة.

15.3 تعتبر درجة الحرارة المناسبة لتخزين الأغذية غير سريعة التلف هي من 22-25 درجة مئوية ويُنصح استعمال الحوامل المتحركة ذات الأرفف للتخزين من مواد مناسبة على ان يكون الرف السفلي مرتفعاً عن الأرض لتوفير امكانية التنظيف.

15.4 لا توضع الأغذية على الأرض مباشرة ولا تصل الى السقف والجدران بل تبعد عنه مسافة مناسبة لضمان التهوية والتنظيف.

16. شروط نقل الأغذية من والى المؤسسة:

ان تطابق وسائط نقل الأغذية لتعليمات وسائط النقل الداخلي للمواد الغذائية سارية المفعول.

17. وسائط نقل الماء المستخدم في صناعة وتجهيز الغذاء:

أن تكون الوسائط المخصصة لنقل مياه الشرب مطابقة للشروط الصحية لصهاريج نقل مياه الشرب الصادرة عن وزارة الصحة /مديرية صحة البيئة.

18. متداولي الغذاء:

- 18.1 ان يتم تدريب متداولي الغذاء على الممارسات الصحية الجيدة وممارسات التصنيع الجيده.
- 18.2 على ادارة المؤسسة عدم تشغيل اشخاص لا يحملون شهادات صحية .
- 18.3 يمنع المرضى بشكل واضح او المصابون بجروح ملوثة او بقروح مفتوحة او بإصابات اخرى على الأجزاء المكشوفة من الجسم التواجد في أماكن التداول.
- 18.4 ان يلبس العاملون في أي من خطوط التداول بالغذاء لتصنيعه البسة مناسبة للعمل تبقى في المؤسسة بعد انتهاء العمل وأن تحفظ منفصلة كلياً عن الملابس الشخصية وعن الغذاء.
- 18.5 يمنع متداولو الأغذية عن الممارسات الشخصية التي قد تؤدي الى تلوث الغذاء مثل الأكل، التدخين، العطس البصق، ومضغ التبغ والنخع...الخ.
- 18.6 ان تكون مدة سريان الشهادة الصحية (خلو الأمراض) ستة اشهر.
- 18.7 يجب تسمية موظف مسؤول داخل المؤسسة الغذائية وحسب ما ورد في قانون الغذاء رقم 30 لسنة 2015.

19. التوثيق:

يجب ان تشمل الوثائق والسجلات والفعاليات التالية:

- سجلات استخدام وتنظيف الآلات.
- وثائق المواد الأولية ومكونات المنتج النهائي.
- وثائق مواد التعبئة والتغليف.
- سجلات الإنتاج.
- سجلات النظافة والتخزين والصيانة.
- تقارير ضبط الجودة.
- التقارير المخبرية.
- سجلات العاملين والتدريب المستمر لهم.
- الشهادات الصحية الخاصة بمتداولي الغذاء.
- توثيق اسم المسؤول المعرف.