



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية



إنتاج غذاء آمن؟ مسئولية من!

١٤٣٥ هـ / ٢٠١٤ م

لمزيد من المعلومات:

www.momra.gov.sa

سلامة الغذاء مسئوليتنا جميعاً



رقم الإيداع : ٣١٨٠ / ١٤٣٤



مسئولية المستهلك

لم تقتصر مسؤولية سلامة الغذاء على المنتجين أو الجهة المانحة أو الجهة الرقابية فقط ولكن أصبحت مسؤولية المستهلك أيضاً بداية من شراءه للغذاء وحتى إستهلاكه.



١. يراعى شراء الأغذية عالية الخطورة مثل الأغذية المبردة والمجمدة في نهاية الرحلة التسويقية مع وضعها بحوافظ للتبريد. ويفضل أن يكون المتجر قريباً من المنزل.

٢. أن لا تقل درجة حرارة الغذاء المطهي عن ٧٠°م.



٣. أن تكون درجة حرارة الغذاء المبرد ٤°م أو أقل ودرجة حرارة الغذاء المجمد - ١٨°م أو أقل.

٤. يراعى الفصل بين الأغذية عالية الخطورة مثل اللحوم والدواجن والأغذية منخفضة الخطورة مثل الخضراوات والفاكهة لتجنب حدوث التلوث الخلطي.



٥. يراعى صهر الأغذية المجمدة بالطرق الصحيحة (ميكروويف، التلاجة، تحت ماء جارري) ويمنع منعاً باتاً إعادة تجميدها مرة أخرى..



مسئولية الجهاز الرقابي



الجهاز الرقابي هو الجهة المسؤولة عن التأكد من تطبيق نظم جودة وسلامة الغذاء داخل المنشآت الغذائية وحماية الصحة العامة للمستهلكين عن طريق:

1. مراقبة سلسلة تداول الغذاء من المزرعة إلى المائدة.
2. عمل مراقبات دورية على المنشآت الغذائية لإحكام الرقابة الصحية لضمان تطبيق اللوائح المنظمة لأنشطتها المختلفة.
3. فرض العقوبات الصارمة عند ظهور أي مخالفات بموجب لائحة الغرامات والجزاءات عن المخالفات البلدية بحق المخالفين.
4. سحب العينات من المنشآت الغذائية وفحصها للتأكد من مطابقتها للمواصفات ومعايير الجودة والسلامة.
5. حصر العوامل المسببة لحوادث التسمم الغذائي الناتجة من تلوث الغذاء باتباع نظام الحصر الويائي.
6. دراسة ومعالجة حوادث التسمم الغذائي وفرض العقوبات بموجب الأنظمة.
7. تسجيل واعتماد الجهات المؤهلة والمانحة لشهادة تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء.

مسئولية الجهات المانحة

1. تكون الجهة المانحة جهة معتمدة دولياً ومسجلة بالجهاز الرقابي للمملكة.
2. التأكد من تطبيق المنشأة لكافة بنود نظام إدارة سلامة الغذاء.
3. تحديد فترة منح الشهادة مع عمل مراقبات دورية للمنشأة خلال هذه الفترة.
4. سحب الشهادة فور اكتشاف حالة عدم مطابقة تؤثر على



5. صحة وسلامة المستهلك وإخطار الجهة الرقابية بذلك لاتخاذ اللازم.
6. يكون لدى الجهة المانحة مجموعة من المراجعين المدربين والمعتمدين ولديهم الخبرات والمعلومات الكافية بنظم سلامة الغذاء.
7. يقسم المراجعين حسب خبراتهم بالعمليات التصنيعية المختلفة.



مسئولية المنتجين

تتمثل مسؤولية المنتجين في التحكم بعوامل الخطر التي تؤثر على جودة وسلامة منتجاتهم، واجتيازهم لأعمال الرقابة عن طريق:

1. الصيانة الدورية والتصميم الملائم للمنشأة الغذائية.
2. الصيانة الدورية والتصميم الجيد للمعدات.
3. معايرة أجهزة القياس مثل الترمومترات وأجهزة قياس الوقت.
4. تطبيق لائحة الإشتراطات الصحية الخاصة بنشاط المنشأة الغذائية.
5. وضع مواصفات جيدة للمواد الخام قبل شرائها.
6. التدريب المستمر للإدارة والمشرفين وكافة العاملين بالمنشأة.
7. الاحتفاظ بالسجلات التي توثق وتسجل العمليات السابقة.