



استمارة تفتيش على المرفق الغذائي: مصنع غذاء من منشأ نباتي

مالك المصنع			اسم المصنع
العنوان	البلدة	قضاء	محافظة
رقم الهاتف	خليوي	الفاكس	البريد الالكتروني

تاريخ التأسيس	عدد العمال			مساحة المصنع
ملاحظات	مكون زراعي لبناني	المكونات الزراعية	الكمية المنتجة	انواع المنتجات
تاريخ الترخيص	رقم الترخيص			المدير المسؤول

تاريخ آخر زيارة	هدف الكشف	تاريخ الكشف	اسم رئيس واعضاء فريق الكشف
			رئيس مراقب ١ مراقب ٢

الملاحظات و/او اقتراحات الحلول والمهل الزمنية	جزئيا مطابق	غير مطابق	مطابق	٤ . الإنتاج الأولي
<b>٤ , ١ الصحة البيئية</b>				
				٤,١,١ تتم عملية الإنتاج الأولي في مناطق لا يوجد فيها مواد ضارة بمستوى غير مقبول من هذه المواد في الغذاء
<b>٤ , ٢ صحة مناطق الإنتاج الغذائي</b>				
				٤,٢,١ وجود نظام لتحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) لتخفيض احتمال التلوث
				٤,٢,٢ وجود نظام لتحكم بالتلوث الناجم عن الهواء والتربة والمياه والأعلاف والأسمدة والمبيدات والأدوات البيطرية
				٤,٢,٣ التحكم بالوضع الصحي للنباتات والحيوانات
				٤,٢,٤ المعمل محمي من التلوث البرازي والمولوثات الأخرى
				٤,٢,٥ تطبيق برامج في المزارع تهدف إلى تأمين سلامة الأغذية
<b>٤ , ٣ التداول والتخزين والنقل</b>				
				٤,٣,١ يتم فرز الأغذية والمكونات الغذائية لإزالة غير الصالح منها للإستهلاك البشري
				٤,٣,٢ التخلص من النفايات بطريقة صحيحة
<b>٤ , ٤ التنظيف والصيانة وصحة العاملين في مرحلة الإنتاج الأولي</b>				
				٤,٤,١ تتم عمليات التنظيف والصيانة الضرورية بشكل فعال
				٤,٤,٢ يلتزم العاملون بدرجة ملائمة من نظافة وصحة العاملين
				٤,٤,٣ توافر مواد الإسعافات الأولية، ووضعها في مكان بارز يسهل الوصول إليها

الملاحظات و/او اقتراحات الحلول والمهل الزمنية	جزئيا مطابق	غير مطابق	مطابق	٥. المنشأة: التصميم والإنشاءات
<b>١,٥ الموقع</b>				
<b>١,١,٥ المنشآت</b>				
				٥,١,١,١ مكان تداول الأغذية معزول لمنع دخول الأتربة والغبار والدخان والملوثات الأخرى
				٥,١,١,٢ العمل يتم بخط سير باتجاه منطقة وتسلسلي للعمليات الإنتاجية (مثالاً: الاستلام ← التخزين ← التحضير ← الطبخ ← التقديم)
				٥,١,١,٣ مناطق المواد الأولية مفصولة عن مناطق المنتجات النهائية أو شبه النهائية
				٥,١,١,٤ مناطق تحضير وتصنيع الأغذية مفصولة عن المناطق الأخرى التي تؤدي إلى تلوث الأغذية (المراحيض، مناطق تخزين مواد التنظيف والمواد الكيميائية)
				٥,١,١,٥ يبعد المصنع عن المصادر المحتملة للتلوث مسافة كافية (ينصح ان يبعد على الأقل ٣٠ م)
				٥,١,١,٦ الشوارع والممرات وغيرها من الأماكن العامة أو الأجزاء المشتركة من المبنى، والتي تقع على مسافة ١٠ أمتار من المؤسسة الغذائية نظيفة وخالية من الفضلات والنفايات والأعشاب
				٥,١,١,٧ الدخول الى مكان العمل (حيث العمليات الإنتاجية، التوضيب، والتخزين) مضبوطا ضمن شروط محددة
<b>٢,١,٥ المعدات</b>				
				٥,١,٢,١ تسمح بإجراء عمليات الصيانة والتنظيف بشكل ملائم
				٥,١,٢,٢ تعمل بشكل يتطابق مع وجهة استعمالها المقصودة
				٥,١,٢,٣ تسهل اعتماد الممارسات الصحية الجيدة، بما فيها المراقبة
<b>٢,٥ الأماكن والقاعات</b>				
<b>١,٢,٥ التصميم والتنسيق</b>				
				٥,٢,١,١ يسمح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة، بما فيها الحماية من التلوث التبادلي خلال وبين العمليات
<b>٢,٢,٥ الهياكل والإضافات الداخلية</b>				
<b>أ. الأبواب، النوافذ وأسطح العمل</b>				
				٥,٢,٢,١ أ. النوافذ والأبواب الخارجية قابلة للتنظيف ومجهزة بوسائل للحماية من الآفات (مناخل، ستائر هوائية، ألخ..)

				٥،٢،٢ A٢ الفتحات مغلقة لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور الى الداخل
				٥،٢،٢ A٣ الأبواب غير مصنوعة من مواد خشبية
				٥،٢،٢ A٤ الأبواب الخارجية مزدوجة ومغلقة دائماً.
				٥،٢،٢ A٥ إرتفاع الأبواب أقل من ٦ ملم عن الأرض
<b>٥،٢،٢ ب. الأرضيات، الجدران، والأسقف</b>				
<b>الأرضيات</b>				
				٥،٢،٢ B١ الأرضيات في مناطق العمل متينة، غير ماصة للماء، سهلة التنظيف وتمنع الانزلاق
				٥،٢،٢ B٢ الأرضية ملساء وبها انحدار كافي لتصريف السوائل إلى مجاري أرضية ذات حجم كاف
				٥،٢،٢ B٣ لا يوجد تراكم للأوساخ عند مناطق اتصال الأرضيات مع الجدران (الأرضيات مقوسة)
				٥،٢،٢ B٤ أغشية الأرضيات من المطاط أو البلاستيك أو أي مواد ذات نوعية مماثلة سهلة الإزالة والتنظيف والتعقيم، وغير ماصة
				٥،٢،٢ B٥ قنوات تصريف المياه مغطاة وذات سعة كافية، سهل الوصول لتنظيفها، وذات أغشية قابلة للفك والتنظيف موصولة إلى نظام الصرف الصحي وفقاً للأنظمة المرعية الإجراء
				٥،٢،٢ B٦ الإمدادات التي تنقل المياه الملوثة أو مياه الصرف الصحي مفصولة عن الإمدادات التي تنقل المياه المستعملة في تصنيع الغذاء كما تضمن عدم الرجوع العكسي
<b>الجدران</b>				
				٥،٢،٢ G١ الأسطح الداخلية للجدران وحواجز الفصل بين المناطق المختلفة مشيدة من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل
				٥،٢،٢ G٢ الجدران سهلة التنظيف وتحتمل عمليات الغسيل المتكرر (مثل البلاط أو الستانلس ستيل او غيرها من مواد ليس لها أي تأثير سام وفق وجهة استعمالها المقصودة) على أن ترتفع مترين على الأقل من الأرض
<b>الأسقف</b>				
				٥،٢،٢ D١ الأسقف ملساء وسهلة التنظيف ومقاومة للحريق
				٥،٢،٢ D٢ الطلاء المستخدم مصنوع من مواد مسموح بها في الصناعات الغذائية (Food grade)
				٥،٢،٢ D٣ لا يوجد تشققات أو هريان في الطبقة العازلة

الأسقف المستعارة				
				٥،٢،٢ H١ أسطح الأسقف المستعارة المستخدمة في مناطق تداول الأغذية لمساء، سهلة التنظيف ومصنوعة من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل
				٥،٢،٢ H٢ يوجد ممر للوصول إلى الفراغ الموجود فوق السقف المستعار لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات إنتشار الآفات
				٥،٢،٢ H٣ الجدران والاسقف ذات لون فاتح مما يسهل الكشف والتعرف على الأوساخ ويؤدي لتسريع إزالتها
٣،٥ المعدات				
١،٣،٥ المتطلبات العامة				
مجال إستخدام الأخشاب كأسطح ملامسة للغذاء				
				A١ ٥،٣،١ إذا كان هناك إستعمال للخشب، يمكن إستخدام الخشب الصلب (solid wood) الذي يتم صيانتته بشكل دوري، فقط في حالات معينة (الحالات المذكورة في الدليل)
الآلات المجهزة بنظام «تنظيف في المكان»				
				B١ ٥،٣،١ جهاز «تنظيف في المكان» موجود، مصمم ومركب بشكل يسمح ان يسير سائل التنظيف والتطهير من خلال نظام ثابت ويحتك بكل الأسطح الملامسة للغذاء، مجهز بتصريف ذاتي
				B٢ ٥،٣،١ المعدات التي تحتوي على تروس أو أجزاء متحركة مصممة بشكل يمنع إنتقال مواد التشحيم أو التزيت إلى الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء
				B٣ ٥،٣،١ مواد التشحيم أو التزيت صالحة للامسة الغذاء food grade
٢،٣،٥ أجهزة مراقبة وضبط المواد الغذائية				
				٥،٣،٢،١ تتم معايرة دورية للأجهزة والمعدات التي تستخدم للقياس ومراقبة المنتجات أو العمليات الغذائية التي تؤثر على سلامة الغذاء استنادا الى ارشادات المصنع وبحسب الحاجة لضمان دقتها
				٥،٣،٢،٢ المحافظة على دقة أجهزة القياس من خلال الصيانة الدورية الموثقة
٣،٣،٥ حاويات النفايات الصلبة والمواد غير الصالحة للاستهلاك				
				٥،٣،٣،١ محددة وموصفة حسب محتوياتها
				٥،٣،٣،٢ كافية من حيث العدد مع ضمان سهولة الوصول إليها
				٥،٣،٣،٣ تفتح و تغلق بالقدم أو بوسيلة أخرى تجنب اللمس بالأيدي
				٥،٣،٣،٤ تفرغ عند امتلائها وعلى الاقل يوميا

				٥٠٣،٣،٥ تفرغ غرف تخزين النفايات، تنظيفها وتعقيمها كلما كان ذلك ضرورياً
				٥٠٣،٣،٦ مزودة بأغطية ومغلقة عندما لا تكون مستخدمة
				٥٠٣،٣،٧ حاويات النفايات خارج المبنى موضوعة في مكان محصن لمنع انتقال الحشرات والقوارض
<b>٥، ٣، ٤ مواقع المعدات</b>				
				٥٠٣،٤،١ المعدات موضوعة بشكل يمكن مراقبتها بسهولة
				٥٠٣،٤،٢ مركبة بطريقة تسمح بصيانتها، تنظيفها وتنظيف المنطقة المحيطة بها بشكل فعال
				٥٠٣،٤،٣ يوجد ممرات مفتوحة بمساحة مناسبة في أماكن العمل وذلك للسماح للعاملين بأداء الأنشطة المطلوبة بصورة لا تؤدي لتلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية بأيديهم أو ملابسهم
				٥٠٣،٤،٤ المعدات الغذائية التي تستخدم في تحضير، تداول أو تخزين المواد الغذائية موضوعة في أماكن غير معرضة للتلوث
<b>٥، ٤ التجهيزات</b>				
<b>٥، ٤، ١ تزويد المياه</b>				
				٥٠٤،١،١ المياه المستعملة كمكون غذائي، ثلج، أو بخار مطابقة للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة بمياه الشرب NL161
				٥٠٤،١،٢ الإمدادات من المياه الساخنة كافية لجميع أنشطة التنظيف التي تجري في المؤسسة الغذائية
				٥٠٤،١،٣ درجة حرارة المياه الساخنة كافية لتحقيق اغراض التنظيف الفعال
				٥٠٤،١،٤ المصافي أو الفلاتر على خطوط المياه، سهلة الفك والتركيب لتيسير عمليات الصيانة والتنظيف الدوري
				٥٠٤،١،٥ خزانات مياه الشرب مصنوعة من مواد آمنة كافية الضياع، غير ماصة ومقاومة للتآكل على نحو يمنع تلوث المياه بداخلها
				٥٠٤،١،٦ خزانات المياه مزودة بأغطية مناسبة لمنع وصول الحيوانات والطيور وغيرها من المواد الغريبة إليها
				٥٠٤،١،٧ الخزانات تنظف وتعقم مرتين على الأقل في السنة (زيادة تكرارية التنظيف والتعقيم متى ما كان ذلك مطلوباً)
				٥٠٤،١،٨ مراقبة مستوى الكلور باستمرار في حال استعماله لمعالجة المياه لضمان وجوده ضمن الحدود المقبولة المحددة في مواصفة مياه الشرب NL 161
				٥٠٤،١،٩ إجراء تحاليل مخبرية شاملة لمياه الشرب حسب المواصفة اللبنانية ذات الصلة في المختبرات الرسمية أو الخاصة المعتمدة من الدولة اللبنانية بشكل دوري على ألا تزيد عن ستة أشهر
				٥٠٤،١،١٠ إجراء تحاليل جرثومية لمياه الشرب كل شهر حيث يمكن لهذه المدة أن تطول أو تقصر بناءً على نتائج هذه التحاليل وطبيعة العمليات التصنيعية

٥, ٤, ٢ تصريف المياه والتخلص من النفايات				
				٥,٤,٢,١ التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بطريقة صحية
				٥,٤,٢,٢ أجهزة منع الارتجاع (الفراغات الهوائية أو أجهزة منع التفريغ الهوائي) مثبتة لمنع رجوع مياه الصرف الصحي من خلال الوصلات المتقاطعة
تقديرات خطوط الخدمات العام				
				٥,٤,٢,١ أ خطوط الخدمات العامة مثل خطوط الغاز والكهرباء والصرف الصحي والمياه وقنوات التبريد ممددة بعيداً عن مناطق تحضير وتصنيع الأغذية أو المناطق التي تكون فيها الأغذية مكشوفة وذلك لتقليل احتمال التلوث
				٥,٤,٢,٢ أ لا يظهر أي علامات صدأ أو تساقط للطلاء على خطوط الخدمات العامة خطوط الخدمات سهلة التنظيف، محددة أو ملونة حسب نوعها، مصممة ومغطاة بمادة مناسبة مناسبة تحدد من تراكم الأوساخ عليها
				٥,٤,٢,٣ معزولة (كلما كان ذلك ضرورياً) لمنع تكاثف المياه
٥, ٤, ٣ التنظيف				
				٥,٤,٣,١ يوجد تجهيزات ملائمة ومصممة بشكل مناسب لتنظيف المعدات والأجهزة التي تلامس الأغذية مزودة بمياه للشرب باردة وساخنة عند الضرورة
٥, ٤, ٤ التجهيزات الصحية والمراحض				
أ. تجهيزات غسل اليدين				
				٥,٤,٤,١ أ يوجد مرافق لغسل اليدين في مناطق إنتاج الطعام
				٥,٤,٤,٢ أ يوجد مغسلة إضافية على مدخل منطقة الإنتاج
				٥,٤,٤,٣ أ مغاسل الأيدي موجودة في مكان مناسب لا يساهم بتلوث الغذاء يسهل الوصول إليها، مزودة بصابون سائل، معقم لليدين وأوراق تشييف تستخدم لمرة واحدة
				٥,٤,٤,٤ أ يوجد كميات كافية من المياه الساخنة والباردة
				٥,٤,٤,٥ أ مغاسل الأيدي سهلة التنظيف، تتم صيانتها وإبقائها نظيفة باستمرار
				٥,٤,٤,٦ أ يوجد لوحة توضيحية تبين أن المغسلة مخصصة لغسل الأيدي فقط مع إرشادات لطريقة غسل اليدين
ب. المراحيض وتبديل الملابس				
				٥,٤,٤,٦ أ يوجد مراحيض بعدد كافي ومناسب لتداولي الأغذية (أنظر الجدول)

عدد العمال	عدد المراحيض	عدد مغاسل اليد
من ١-١٥	٢	٢
من ١٦-٢٠	٤	٤
من ٢١-٤٠	٦	٦
من ٤١-٦٠	٨	٨
من ٦١-٨٠	١٠	١٠
من ٨١-١٠٠	١٢	١٢
أكثر من مئة	١٢ للمائة الأولى ويضاف مرحاض لكل ١٠ أشخاص	١٢ للمائة الأولى ويضاف مغسلة يد لكل ١٠ أشخاص
		B٢ ٥,٤,٤ موقع المراحيض ملائماً ويمكن الوصول إليها بسهولة من قبل جميع العاملين
		B٣ ٥,٤,٤ المراحيض مغلقة تماماً وأبوابها مركبة بإحكام وذاتية الإغلاق
		B٤ ٥,٤,٤ المراحيض مزودة بمغسلة لليدين، بالإضافة إلى صابون سائل، معقم ومناشف ورقية أو وسيلة تشييف ملائمة أخرى، عليها لوحة بارزة مكتوب عليها (غسل اليدين) وحاويات نفايات تفتح بالأرجل
		B٥ ٥,٤,٤ المراحيض سهلة التنظيف وجيدة التهوية ومضاءة جيداً
		B٦ ٥,٤,٤ المراحيض لا تفتح مباشرة على المناطق التي يتم فيها تحضير أو تخزين الطعام، أو تخزين مواد تعبئة الغذاء، أو أي مواد ذات علاقة بالأغذية
		B٧ ٥,٤,٤ يوجد غرف مناسبة لتبديل ملابس العمال وفي مواقع ملائمة بعيدة عن مناطق الإنتاج، لا تطل عليها مباشرة ومزودة بعدد كافي من الخزائن المغلقة
<b>٥, ٤, ٥ ضبط الحرارة</b>		
		٥,٤,٥,١ توجد تجهيزات ملائمة لتسخين وتبريد وطبخ وتجميد المنتجات الغذائية، ولتخزين المنتجات الغذائية المبردة أو المجمدة ومراقبة حرارتها
<b>٥, ٤, ٦ جودة الهواء والتهوية</b>		
		٥,٤,٦,١ يوجد عدد كافي من نظم التهوية لمنع الدهون أو البخار المتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمعدات
		٥,٤,٦,٢ يوجد فلاتر أو غيرها من معدات استخلاص الدهون سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها إذا كانت غير مصممة لتنظيف في مكانها
		٥,٤,٦,٣ يتم تنظيف نظام التهوية بشكل دوري

				٥،٤،٦،٤ هناك معالجة للهواء المضغوط الذي يتم إدخاله في الأغذية ميكانيكياً أو يستخدم لتنظيف الأسطح الملامسة للأغذية بحيث لا يؤدي إلى تلوث الأغذية
				٥،٤،٦،٥ يتم اعتماد مصادر موثوقة للغازات التي هي على احتكاك مباشر بالمنتج الغذائي والتأكد أنها صالحة للملامسة للغذاء ويتم فلترتها قبل الإستعمال لضمان عدم وجود ملوثات كالغبار الزيوت أو غيرها
<b>٥، ٤، ٧ الإضاءة</b>				
				٥،٤،٧،١ الإضاءة والتركيبات الخاصة بها مصممة بطريقة تسهل تنظيفها وتمنع تلاكم الأوساخ عليها
				٥،٤،٧،٢ يوجد إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أم اصطناعية
				٥،٤،٧،٣ يوجد وحدات إضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر
<b>٥، ٤، ٨ التخزين</b>				
				٥،٤،٨،١ تتم عمليات تخزين المنتجات النهائية تحت ظروف توفر حماية الأغذية من التلوث الطبيعي والكيميائي والميكروبيولوجي وكذلك من فساد الأغذية وحاوياتها
				٥،٤،٨،٢ يوجد مخازن كافية للمواد اللازمة للعمل والإنتاج بما في ذلك المواد الغذائية، المعدات والمواد غير الغذائية مثل الأواني، والأقمشة، الأدوات أو المواد ذات الاستخدام لمرة واحدة، مواد التغليف، المواد الكيميائية (كمواد التنظيف والتشحيم والوقود.....)
				٥،٤،٨،٣ يتم تخزين الأغذية في منطقة منفصلة عن جميع المواد الأخرى
				٥،٤،٨،٤ يوجد رفوف بأعداد كافية في المؤسسة لضمان تخزين جميع المواد الغذائية بشكل يمنعها من ملامسة الأسطح (الأرض والجدران والسقف)
				٥،٤،٨،٥ إن جميع المواد الغذائية موضوعة على رفوف أو روافع أو منصات أو طبالي (غير خشبية) لا يقل ارتفاعها عن ١٥ سم فوق الأرض
				٥،٤،٨،٦ إن الرفوف بعيدة عن الجدران بما لا يقل عن ٥ سم، لتسهيل عمليات التنظيف والمراقبة
				٥،٤،٨،٧ يتم تخزين جميع المواد غير الغذائية مثل المنظفات، المعقمات، المطهرات والمبيدات وغيرها من المواد المماثلة في منطقة منفصلة، قابلة للإغلاق بإحكام لمنع احتمالات التلوث التبادلي مع المواد الغذائية، الأسطح الملامسة للأغذية والمواد غير الغذائية مثل الأواني، والقماش، المواد ذات الاستخدام لمرة واحدة، مواد التعبئة والتغليف
				٥،٤،٨،٨ يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف في مخازن نظيفة، جيدة التهوية، محمية من دخول الحشرات، الزواحف، القوارض والطيور
				٥،٤،٨،٩ يوجد تعريف لجميع المواد المخزنة
				٥،٤،٨،١٠ مراقبة حرارة المخازن بشكل دوري
				٥،٤،٨،١١ المنتجات غير المطابقة للمعايير معزولة في أماكن خاصة معدة لهذا الشأن ويوجد إشارة أو بطاقة تعرف المنتج وتصف بوضوح حالته كي لا يستخدم بالخطأ وذلك بانتظار تلفه وفقاً للأصول
				٥،٤،٨،١٢ هناك تدوير للمخزون الغذائي في مناطق التخزين بشكل متكرر للتأكد من إتباع قاعدة «ما يدخل أولاً يخرج أولاً» «FIFO» وذلك للمواد الأولية والتعبئة
				٥،٤،٨،١٣ يوجد تخزين للمواد الغذائية في عبوات آمنة ومناسبة للغذاء وتتم تغطيتها

٥، ٤، ٨، ١ التحكم بدرجات الحرارة خلال النقل والتخزين				
				٥، ٤، ٨، ١٤، ١ يتم تخزين، نقل وتوزيع الأغذية في معدات تحافظ بشكل دائم على درجة الحرارة المطلوبة: عند التبريد: ٥° م أو أقل، عند حفظها ساخنة: ٦٠° م أو أكثر عند التجميد: ١٨° - م
				٥، ٤، ٨، ١٤، ٢ المناطق المستخدمة في تخزين المواد الغذائية الجافة، باردة وذات تهوية جيدة ورطوبة نسبية تتراوح بين ٦٠ و ٦٥ %
				٥، ٤، ٨، ١٤، ٣ درجة حرارة التخزين تتوافق مع متطلبات المصنع الموضحة على البطاقة الغذائية
٦. مراقبة العمليات				
الملاحظات و/أو اقتراحات الحلول والمهل الزمنية	جزئياً مطابق	غير مطابق	مطابق	
				١، ٦ ضبط مصادر الخطر المتعلقة بالأغذية
				٦، ١، ١ يوجد ضبط لمصادر الخطر المتعلقة بالأغذية عن طريق تطبيق أنظمة تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP)
				٢، ٦ الأوجه الرئيسية في أنظمة المراقبة
				١، ٢، ٦ مراقبة الحرارة والمدة
				٦، ٢، ١، ١ عدم تخزين أو عرض الأغذية عالية الخطورة والمعدة للاستهلاك المباشر على درجات حرارة ما بين ٥° م و ٦٠° م لمدة تزيد عن ٤ ساعات والتخلص من المنتجات الغذائية بعد ذلك الوقت
				٦، ٢، ١، ٢ مراقبة أجهزة تسجيل الحرارة دورياً وتوثيق نتائجها
٦، ٢، ٢ مراحل محددة من التصنيع				
				٦، ٢، ٢، ١ مراقبة مراحل التصنيع: التبريد، المعالجة الحرارية، الإشعاع، التجفيف، الحفظ الكيميائي، التعبئة تحت التفريغ أو في جو معدل
٦، ٢، ٣ الخصائص الميكروبيولوجية والخصائص الأخرى				
				٦، ٢، ٣، ١ الخصائص الميكروبيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية المعتمدة في نظام المراقبة مبنية على أسس علمية صلبة
٦، ٢، ٤ التلوث الميكروبيولوجي التبادلي				
				٦، ٢، ٤، ١ الدخول الى مناطق اعداد الغذاء يقتصر الى اقصى حد ممكن على المعنيين
				٦، ٢، ٤، ٢ عدم إدخال المواد الأولية الى مناطق الإنتاج في الكراتين المغلفة حيث أنها تحمل الكثير من الغبار والكائنات المجهرية
				٦، ٢، ٤، ٣ اتخاذ جميع التدابير الممكنة للتأكد من أن موظفي الإدارة والصيانة، لن يلوثوا الأغذية عند زيارتهم لمناطق إعداد الطعام

				٦،٢،٤،٤ يتم الدخول الى مناطق التصنيع عبر أماكن مخصصة ، حيث يفرض تبديل الملابس أو ارتداء ملابس نظيفة واقية بما فيها الأحذية وأغطية الرأس، وتنظيف الأيدي قبل الدخول الى مناطق التصنيع
				٦،٢،٤،٥ تجنب ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بالأيدي مباشرة وإستخدام قدر الإمكان - وكلما كان ذلك عملياً - قفازات ذات الاستخدام الأحادي، أدوات نظيفة ومعقمة مثل الملاقط، الملاعق، أو غيرها من أدوات تداول وتوزيع المواد الغذائية
				٦،٢،٤،٦ الأغذية النيئة أو غير المجهزة تحفظ بشكل منفصل تماماً عن الأغذية الجاهزة للأكل (بالمكان أو الوقت)
				٦،٢،٤،٧ الأسطح الملامسة للغذاء تنظف وتعقم
				٦،٢،٤،٨ عدم إستخدام المعدات أو الأدوات الملوثة بأي أغذية نيئة في طبخ أو تحضير الغذاء الجاهز للأكل من دون تنظيفها وتعقيمها
				٦،٢،٤،٩ التقيد بإرشادات إضافية خاصة بالمطاعم
<b>٦, ٢, ٥ التلوث الكيميائي والفيزيقي</b>				
				٦،٢،٥،١ يتأكد المسؤول في المؤسسة الغذائية من أن جميع عمليات تخزين، عرض، تحضير وتقديم المواد الغذائية تتم بطريقة تحميها من التلوث الكيميائي والفيزيقي
				٦،٢،٥،٢ يوجد إلتزام بإرشادات تخزين المواد غير الغذائية مثل المواد الكيميائية والمبيدات وغيرها
				٦،٢،٥،٣ عدم استخدام مضافات غذائية ممنوعة وفي حال استخدام المضافات الغذائية المسموحة أن يكون ذلك بكميات ضمن الحد المعتمد في المواصفات
<b>٦, ٢, ٦ التعامل مع مسببات الحساسية</b>				
				٦،٢،٦،١ إن المكونات الغذائية المعروفة بأنها تسبب الحساسية الشائعة لدى المستهلكين معلنة من قبل المؤسسة عندما تكون موجودة في الأغذية التي تم إعدادها أو بيعها
				٦،٢،٦،٢ يوجد تحذير عن وجود أي من المكونات الغذائية المسببة للحساسية على البطاقة الغذائية (أو قائمة الطعام) إذا وجدت في الغذاء سواء كانت مكوناً أو مضافاً غذائياً أو عاملاً مساعداً حتى ولو كانت كميتها قليلة
				٦،٢،٦،٣ إدراج أسماء المواد المسببة للحساسية المسموح بها في قائمة المكونات الموجودة على البطاقة الغذائية للمنتج سواء كانت تلك الأغذية معبأة أو تمت إعادة تعبئتها
				٦،٢،٦،٤ عدم تخزين المواد المسببة للحساسية مع أو بالقرب من مواد لا تسبب الحساسية
				٦،٢،٦،٥ عدم التعامل مع المواد الغذائية غير المسببة للحساسية قبل غسل اليدين والأسطح الملامسة بشكل صحيح
<b>٦, ٣, ٣ متطلبات المادة الأولية</b>				
<b>٦, ٣, ١ استلام المواد الأولية الغذائية</b>				
				٦،٣،١،١ مراقبة المواد الأولية الغذائية بمجرد استلامها والتأكد أنها خالية من مظاهر التلف، الأوقات أو أي ملوثات أخرى، في حالة مناسبة للغرض المعدة لأجله

				٦،٣،١،٢ وجود المستندات المناسبة الخاصة بالمواد الأولية الغذائية
				٦،٣،١،٣ مراقبة وسيلة نقل المواد الغذائية
				٦،٣،١،٤ استلام المواد الأولية الغذائية التي تحتاج للحفظ الحراري على درجات الحرارة المطلوبة
				٦،٣،١،٥ عبوات المواد الأولية الغذائية سليمة وخالية من أي تلف
				٦،٣،١،٦ المواد الأولية الغذائية تحمل بطاقة غذائية مناسبة موضح عليها اسم المنتج والمكونات، وتاريخ الإنتاج والصلاحية.....الخ،
				٦،٣،١،٧ رفض المواد الأولية الغذائية غير المقبولة وتوثيق ذلك
				٦،٣،١،٨ يجب نقل المواد الأولية الغذائية مباشرة إلى المخازن بعد التفتيش عليها واستلامها
				٦،٣،١،٩ عند إزالة العبوات الأصلية بعد الاستلام، يذكر على البطاقة الغذائية للعبوات الجديدة نفس تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية الموجود على العبوات الأصلية
				٦،٣،١،١٠ الاحتفاظ بالفواتير والإيصالات، ومعلومات عن دفعة الإنتاج، للتمكن من تتبع المنتجات التي لا تحمل بطاقة غذائية (مثل السمك النيئ، والمحار، اللحوم، الخضروات والفاكهة ومنتجات المخازن) أو شحنات التجزئة
<b>٦, ٤ التوضيب</b>				
<b>٦, ٤, ١١ المتطلبات العامة لمواد التعبئة والتغليف</b>				
				٦،٤،١،١ مواد التعبئة والتغليف مسموح بها للملامسة الغذاء food grade
				٦،٤،١،٢ مواد التعبئة والتغليف مناسبة لطبيعة الغذاء الذي سيلامسه، متينة كي تتحمل ظروف التخزين والتجهيز والنقل
				٦،٤،١،٣ مواد التعبئة والتغليف مصممة بحيث توفر الحماية الكافية للغذاء المعبأ فيها وذلك للحد من تلوث وتلف الأغذية
				٦،٤،١،٤ تحصل عملية التعبئة والتغليف للمواد الغذائية تحت ظروف صحية لحماية الأغذية من مخاطر التلوث
				٦،٤،١،٥ تُنفذ مرحلة التعبئة والتغليف من قبل موظفين مدربين تدريباً مناسباً في مجال سلامة الأغذية
				٦،٤،١،٦ يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف والتداول بها في ظروف صحية للحد من مخاطر تلوثها أو تلفها
<b>٦, ٤, ٢ حماية المكونات الغذائية</b>				
				٦،٤،٢،١ عدم تخزين أو طبخ الأغذية عالية الحموضة (الرقم الهيدروجيني أقل من ٤,٦) في حاويات مغلقة ب أو مصنوعة من أو تحتوي على أي من المواد التي تؤثر على صحة وسلامة الغذاء

## ٦, ٥ المياه

## ٦, ٥, ١ المياه الملامسة للمنتجات الغذائية

				٦,٥,١,١ استعمال مياه الشرب المطابقة للمواصفة القياسية اللبنانية المعنية في تداول وتصنيع المنتجات الغذائية، فيما عدا الحالات التالية: - توليد البخار ومكافحة الحرائق وغيرها من النشاطات التي لا علاقة لها بالغذاء - بعض العمليات (كالتبريد السريع مثلا) في بعض مناطق تداول الأغذية، شرط ألا يسبب هذا الأمر أي خطر على سلامة وصلاح المنتجات الغذائية
				٦,٥,١,٢ معالجة وحفظ المياه السارية بغية إعادة استعمالها بشكل يضمن عدم وجود أي خطر يهدد سلامة وصلاح المنتجات الغذائية عند استعمالها
				٦,٥,١,٣ مراقبة عملية المعالجة بشكل فعال
				٦,٥,١,٤ تتم إعادة استعمال المياه التي لم تخضع لأي معالجة لاحقة والمياه المسترجعة من عملية التبخير أو تجفيف المنتجات، شرط ألا يسبب هذا الأمر أي خطر على سلامة وصلاح المنتجات الغذائية
				٦,٥,١,٥ يوجد تمديدات للمياه المعاد استعمالها منفصلة ومميزة بحيث يسهل التعرف عليها بوضوح
				٦,٥,١,٦ أخذ موافقة الجهات المختصة لإجراء أي عملية معالجة للمياه وإعادة استعمالها في أي صناعة غذائية

## ٦, ٥, ٢ المياه المستعملة كمكون غذائي

				٦,٥,٢,١ المياه صالحة للشرب عند استعمالها كمكون غذائي لتلافي تلوث المنتجات الغذائية
				٦, ٥, ٣ الثلج والبخار
				٦,٥,٣,١ الثلج مصنوع من مياه مطابقة للإشترطات الموضحة في ١,٤,٥
				٦,٥,٣,٢ يتم إنتاج وتداول وتخزين الثلج بطريقة تؤمن الحماية اللازمة من التلوث
				٦,٥,٣,٣ لا يشكل البخار المستعمل بشكل مباشر مع الأغذية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية تهديدا لسلامة وصلاح المنتجات الغذائية

## ٦, ٦ الإدارة والإشراف

## ٦, ٦, ١ مسؤول مراقبة الجودة

				٦,٦,١,١ يوجد رقابة ذاتية وتحديد فريق العمل/أو مسؤول مراقبة الجودة المكلف بالإهتمام بمراقبة الجودة والإشراف على جميع العمليات المتعلقة بالتداول والإنتاج الغذائي
				٦,٦,١,٢ مسؤول مراقبة الجودة لديه المعرفة في مبادئ وممارسات سلامة الأغذية، من خلال حصوله على تدريبات في مجال ممارسات التصنيع الجيدة وسلامة الغذاء
				٦,٦,١,٣ يشرف مسؤول مراقبة الجودة بصورة فعالة على تطبيق ممارسات الغذاء الآمن ويقوم بإجراء عمليات تفتيش منتظمة للمؤسسة

				٦،٦،١،٤ يقوم مسؤول مراقبة الجودة بتدريب جميع الموظفين قبل بدء العمل ويضمن أن الموظفين المدربين مسؤولين عن تطبيق الإجراءات الصحيحة
<b>٦، ٧ التوثيق والسجلات</b>				
				٦،٧،١ الاحتفاظ بالسجلات حول عمليات التصنيع والإنتاج والتوزيع لمدة تزيد على مدة صلاح المنتج
<b>٦، ٨ إجراءات الإستراداد</b>				
				٦،٨،١ يوجد إجراءات فعالة لإستراداد أي منتج غذائي
				٦،٨،٢ إعادة تقييم المنتجات الأخرى المصنعة في ظروف مشابهة بعد إستراداد المنتج
				٦،٨،٣ إجراء تحذيرات وإنذارات عامة
				٦،٨،٤ مراقبة المنتجات المستردة حتى يتم إما تلفها أو إستعمالها لأغراض غير غذائية
<b>٧. المنشأة: الصيانة والإجراءات الصحية</b>				
<b>٧، ١ الصيانة والتنظيف</b>				
<b>٧، ١، ١ المتطلبات العامة</b>				
				٧،١،١،١ اعتماد برنامج دوري للصيانة والمداومة على صيانة جميع أجزاء المؤسسة الغذائية بما فيها التجهيزات الدائمة والمؤقتة والمعدات والبناء على أساس هذا البرنامج
				٧،١،١،٢ عدم وضع أي أثاث أو معدات لا يمكن نقلها أو تحريكها بسهولة بالقرب من الجدران أي أثاث أو معدات لا يمكن نقلها أو تحريكها بسهولة
				٧،١،١،٣ أسطح المعدات والأدوات الملامسة للأغذية خالية من الشقوق والتصدعات وتتم صيانتها باستمرار وتبقى صالحة للعمل ونظيفة وخالية من المواد الضارة
				٧،١،١،٤ إعادة تسوية الألواح والأسطح الخاصة بالتقطيع التي يمكن أن تتعرض للخدش إذا صارت خشنة وغير مستوية وأصبح من الصعب تنظيفها وتعقيمها بشكل فعال،و التخلص منها إذا أصبح من المستحيل تسوية سطحها
				٧،١،١،٥ إبقاء أسطح المعدات غير الملامسة للأغذية مثل الخزائن والبرادات والثلاجات والرفوف والمواقد وأجهزة الطبخ ومساعد الغذاء نظيفة وفي حالة جيدة وصالحة للعمل وخالية من الحواف والتواءات والشقوق
<b>٧، ١، ٢ إجراءات وطرق التنظيف</b>				
<b>٧، ١، ٢، ١ متطلبات عامة متعلقة بالنظافة</b>				
				٧،١،٢،١ يتم تنظيف الأسطح والمعدات والأدوات والأجهزة الملامسة للغذاء بشكل جيد
				٧،١،٢،٢ تنظيف وتعقيم المعدات أو الأواني المستخدمة في تحضير الأغذية العالية الخطورة مرة واحدة كل ٤ ساعات على الأقل

				٧،١،٢،٣ يجب تنظيف الأسطح غير الملامسة للأغذية بتكرارية تمنع تراكم الأوساخ والدهون والمخلفات الأخرى (يفضل مرة واحدة في الأسبوع أو أكثر حسب الحاجة)
				٧،١،٢،٤ برنامج التنظيف يضم وسائل النقل
				٧،١،٢،٥ القيام بالتنظيف بطريقة منظمة، على سبيل المثال، في تسلسل يبدأ من الجدران ثم أسطح المعدات غير الملامسة للأغذية كالحزائن والثلاجات ومواقد الطبخ ثم الأرضيات
<b>٧، ١، ٢، ٣، ٤ مرافق التنظيف</b>				
				٧،١،٢،٤،١ تتوفر الوسائل المناسبة للمتكمّن من القيام بعمليات التنظيف الفعال وهناك منطقة منفصلة للتنظيف لتحقيق الفصل السليم بين المعدات النظيفة وغير النظيفة بحيث يمنع انتشار التلوث
<b>٧، ١، ٢، ٣ عمليات التنظيف والتعقيم</b>				
				٧،١،٢،٣،١ يوجد أحواض منفصلة لإعداد الغذاء وأحواض لغسيل المعدات
				٧،١،٢،٣،٢ جميع أنشطة غسيل الأطباق تتم داخل مبنى المؤسسة الغذائية
				٧،١،٢،٣،٣ أحواض غسيل الأواني تنظف بشكل متكرر لمنع تراكم رواسب الدهون والبقايا الأخرى عليها
				٧،١،٢،٣،٤ أحواض غسيل الأغذية الجاهزة للأكل تنظف وتعقم قبل استخدامها
				٧،١،٢،٣،٥ عدم استخدام أحواض الغسيل للأغراض غير المخصصة لها
<b>٧، ١، ٢، ٤ المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتعقيم</b>				
				٧،١،٢،٤،١ المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتعقيم / التطهير مناسبة لاستخدامها في المنشآت الغذائية
				٧،١،٢،٤،٢ تحديد طريقة التنظيف المناسبة بناء على تعليمات موردي المواد الكيميائية أو الشركة التي تقدم الخدمات الصحية
				٧،١،٢،٤،٣ المواد المستخدمة لتنظيف الأسطح الملامسة للأغذية مناسبة لغرض التنظيف وأن تكون قادرة على إزالة بقايا الغذاء بشكل فعال من المعدات والأواني
				٧،١،٢،٤،٤ الاحتفاظ باستمارة بيانات سلامة المادة (MSDS) المتعلقة بمدى ملاءمة وفعالية هذه المادة الكيميائية و / أو عملية التعقيم / التطهير
				٧،١،٢،٤،٥ أن المواد الكيميائية فعالة ضد الاحياء المجهرية المراد التخلص منها
				٧،١،٢،٤،٦ يوجد تقييم لفعالية طريقة التنظيف من قبل المؤسسة الغذائية والإحتفاظ بالبيانات الخاصة
				٧،١،٢،٤،٧ يوجد بطاقة تعريفية على جميع عبوات المواد الكيميائية مهما كان حجمها وسعتها
				٧،١،٢،٤،٨ إتباع الإرشادات الخاصة بكيفية استخدام تلك المواد، وخاصة الجمع الأمثل ما بين كل من درجة الحرارة ودرجة الحموضة وتركيز المادة، وإذا كانت التعليمات غير واضحة فيجب التواصل مع المورد للاستفسار
				٧،١،٢،٤،٩ عدم وضع أو حفظ المواد الكيميائية في حاويات الطعام أبداً
				٧،١،٢،٤،١٠ يوجد شخص معين في المؤسسة مدرب على استخدام المطهر والتحقق من درجة حرارة الماء وتركيز المطهر بشكل دوري

٧, ١, ٢, ٥ أدوات ومعدات التنظيف			
			٧, ١, ٢, ٥, ١ أدوات التنظيف مصممة بطريقة لتقوم بتنظيف فعال ولا يوجد فيها أجزاء غير ظاهرة تتراكم فيها المخلفات والبكتيريا
			٧, ١, ٢, ٥, ٢ أدوات التنظيف لا تتأثر بمواد التنظيف الكيميائية
			٧, ١, ٢, ٥, ٣ تجنب استخدام المكائس والفراشي المصنوعة من الخشب والشعيرات الطبيعية وتجنب استعمال المكائس المستهلكة أو التالفة مع ضرورة استبدالها
			٧, ١, ٢, ٥, ٤ يوجد استخدام للمماسح ذات الرأس القابل للانفصال والقابلة للغسل في تنظيف الأرضيات
			٧, ١, ٢, ٥, ٥ أدوات التنظيف مخزنة بطريقة نظيفة وجافة بعد استخدامها في الأماكن المحددة التي خصصت لذلك
			٧, ١, ٢, ٥, ٦ يتم اختيار المعدات والآلات الميكانيكية المساعدة في التنظيف مثل أجهزة غسل الأرض وغسالات الأرضيات الدورانية بعناية بحيث تكون مناسبة للاستخدام المطلوب منها
٧, ٢ برنامج التنظيف			
			٧, ٢, ١ يوجد برنامج تنظيف وتعقيم دوري وشامل لجميع المعدات والمرافق بالإضافة إلى نظافة البيئة العامة لتحقيق المستوى المطلوب من النظافة
			٧, ٢, ٢ يتم تطوير طرق التنظيف بحيث تكون مناسبة للمكان أو المعدات أو الأسطح المراد تنظيفها وتصنف تلك الطرق كلاً من أسلوب وتكرارية التنظيف في منطقة محددة
			٧, ٢, ٣ تقييم المنشآت الغذائية كل منطقة بناء على المخاطر المحتملة الميكروبيولوجية، أو الكيميائية أو لمسببات الحساسية
			٧, ٢, ٤ يوجد جدول زمني للتنظيف مع الأخذ بالاعتبار التفاصيل التالية: حجم ونوع المنطقة المراد تنظيفها ودرجة الحرارة المناسبة لتنظيفها، وتركيب المبنى وتشطيبات الجدران والأرضيات والأسقف، نوع الاتساخ ودرجة عسر المياه وضغط المياه ونظام الصرف الصحي، إذا كان من الضروري التنظيف أثناء إعداد الطعام، يجب اتخاذ التدابير الكافية لإزالة أو حماية المواد الغذائية، اتخاذ التدابير للحد من مخاطر انتشار التلوث خاصة عند استخدام الضغط العالي للمياه
			٧, ٢, ٥ يحدد في برنامج التنظيف : ما الذي سيتم تنظيفه، المواد الكيميائية والمستلزمات والمعدات الواجب استخدامها، تخفيف المواد الكيميائية وزمن ملامسة المادة الكيميائية للمادة أو المعدات المراد تنظيفها، طريقة (كيفية) التنظيف، تكرارية عملية التنظيف، الوقت اللازم للتنظيف، من سيقوم بالتنظيف، احتياطات السلامة الواجب اتخاذها والملابس الواقية اللازم ارتدائها، إجراءات المتابعة والضبط
٧, ٣ مكافحة الآفات			
٧, ٣, ١ المتطلبات العامة			
			٧, ٣, ١, ١ لا يوجد آفات مثل القوارض والحشرات والطيور والحيوانات في المنشأة الغذائية
			٧, ٣, ١, ٢ مراقبة المنشآت الغذائية والمناطق المحيطة بها بانتظام للبحث عن أي آثار لانتشار الآفات

				٧.٣.١.٣ يوجد إجراءات مكافحة فورية للتصحيح إذا تم إكتشاف آفات
				٧.٣.١.٤ تتم مكافحة الآفات من قبل شركات معتمدة ومتخصصة في مكافحة الآفات أو فريق عمل من قبل المؤسسة نفسها مدرب على القيام بهذه العمليات
				٧.٣.١.٥ يتم استخدام طرق ومواد كيميائية مرخصة
<b>٢, ٣, ٧ إيواء الآفات</b>				
				٧.٣.٢.١ جميع المواد الغذائية مغطاة ومخزنة بشكل صحيح باستخدام حاويات محكمة الإغلاق
				٧.٣.٢.٢ أرضيات المنشآت الغذائية نظيفة وخالية من بقايا الطعام خاصة في الليل ويمنع منعاً باتاً تحضير الأغذية وتنظيف الأواني في الأماكن المفتوحة بجانب أو خلف المؤسسة أو في الممرات الجانبية
				٧.٣.٢.٣ يفضل تجنب تركيب الأسقف المستعارة في مناطق إعداد الغذاء أو مناطق التخزين إلى أقصى حد ممكن
				٧.٣.٢.٤ إصلاح أي عيوب في الجدران، الأرضيات، الأسقف، المعدات أو الأدوات الخشبية وجميع أجزاء المبنى ومكوناته الإنشائية بأسرع ما يمكن
				٧.٣.٢.٥ عند تخزين الأدوات أو المعدات المهملة وغير المستعملة في المؤسسة الغذائية، وتحريك هذه الأدوات وتغيير أماكنها لكي لا تكون مأوى للآفات، وان تكون هذه الأماكن منفصلة كلياً عن مناطق الانتاج
<b>٣, ٣, ٧ ضبط ومراقبة الآفات</b>				
				٧.٣.٣.١ الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بنتائج عمليات مكافحة الآفات
				٧.٣.٣.٢ يوجد وثائق تتضمن: نسخة من العقد المبرم مع شركة مكافحة الآفات، اسم الفني المسؤول عن مكافحة الآفات، المواد الكيميائية المستخدمة لمكافحة الآفات (مع التراخيص المستخدمة)، الإجراءات والطرق المستخدمة، تكرارية الاستخدام، سجلات التفتيش والمراقبة
<b>٤, ٣, ٧ الإبادة</b>				
				٧.٣.٤.١ يتم تنظيف الأماكن والملابس والمعدات الملوثة وتعقيمها من الآفات
				٧.٣.٤.٢ يوجد أجهزة مكافحة الآفات وموضوعة في مكان مناسب بحيث تسيطر بنحو فعال على وجود الآفات
				٧.٣.٤.٣ يوجد أجهزة مصممة لصد الحشرات بواسطة المواد اللاصقة أو أجهزة التي قد تقذف الحشرات أو أجزاء منها بحيث لا تقع على المواد الغذائية المكشوفة أو المعدات
				٧.٣.٤.٤ يتم تغيير مواضع مصائد الحشرات (مصائد الشرائط اللاصقة أو الأجهزة المشابهة) بشكل منتظم أو عند امتلائها بالحشرات
				٧.٣.٤.٥ أجهزة الصعق الكهربائي المزودة بوعاء يستوعب الحشرات الميتة موضوعة على بعد ١,٥ م على الأقل عن مناطق تحضير الأغذية (ويفضل ٤,٥ - ٦)
				٧.٣.٤.٦ يتم استخدام الأجهزة التي تتركب على الحوائط أو الأسقف، ولكن يمنع تركيبها على الأسقف إذا كانت فوق مناطق تحضير الغذاء مباشرة

				٧،٣،٤،٧ عدم إستعمال مبيدات القوارض ومبيدات الحشرات في وقت إنتاج أو تحضير الأغذية
				٧،٣،٤،٨ جميع الأغذية المكشوفة مغطاة ومحمية بشكل جيد، وإذا تعذر ذلك بسبب طبيعة العمليات الغذائية (مثل المطاعم التي تعمل على مدار الساعة)، يجب استعمال المصائد وحلول أخرى غير الرش لحماية الأغذية من التلوث
				٧،٣،٤،٩ يتم تنظيف وتعقيم كل المعدات والأواني والأسطح الملامسة للأغذية التي تلوث بسبب انتشار الآفات
				٧،٣،٤،١٠ يتم التخلص من أي مواد غذائية ملوثة بالآفات أو بالمواد الكيميائية المستخدمة في مكافحة الآفات
<b>٧،٣،٤،١ استخدام المواد الكيميائية والمواد السامة</b>				
				٧،٣،٤،١١ يتم إستخدام المواد الكيميائية، مركبات التنظيف والتعقيم والمواد السامة الأخرى الموجودة في المؤسسة الغذائية على النحو التالي: - حسب تعليمات الشركة المصنعة وتوجيهاتها أو معاييرها الموجودة على بطاقتها التعريفية أو مرفقة معها ومعتمدة من الإدارة المختصة، - بطريقة وبمعايير لا تؤدي إلى تلوث الأغذية والمعدات الغذائية والأسطح الملامسة للأغذية، أو تسبب خطراً على الصحة
				٧،٣،٤،١٢ المواد الكيميائية، وغيرها من المركبات السامة مخزنة بحيث تكون: - في منطقة منفصلة عن الغذاء والأسطح الملامسة للأغذية والأدوات، - مخزنة في حاويات غير غذائية وتحمل بطاقة واضحة، وأن تكون قابلة للإغلاق بصورة محكمة
<b>٧،٤ معالجة النفايات</b>				
				٧،٤،١ يوجد تدابير لازمة لإزالة وتخزين النفايات
				٧،٤،٢ النفايات غير مكدسة في مناطق تداول وتخزين الأغذية والمناطق المجاورة
<b>٥. مراقبة الفعالية</b>				
				٥،١ يوجد مراقبة فعالة لأنظمة التنظيف والتأكد منها بشكل دوري عن طريق التدقيق في التفيتش قبل البدء بالعمليات أو عند الضرورة عن طريق أخذ عينات للتحليل الجرثومي من البيئة والأسطح الملامسة للأغذية ومراجعتها بانتظام لتتماشى مع تطور الظروف
<b>٨. المنشأة: النظافة الشخصية</b>				
<b>٨،١ الوضع الصحي</b>				
				٨،١،١ يوجد درجة ملائمة من النظافة الشخصية
				٨،١،٢ لا يسمح لأي شخص يعاني أو يشتبه بأنه يعاني أو يحمل مرضاً أو إصابة قابلة للانتقال بواسطة الأغذية بالدخول إلى مناطق تداول الأغذية
				٨،١،٣ يتم إعلام الإدارة بمرض أي شخص مصاب

				٨،١،٤ يوجد إجراء لفحص طبي للأشخاص الذين يتداولون الأغذية قبل توظيفهم
				٨،١،٥ يوجد شهادات صحية للعمال سارية المفعول
<b>٢،٨ الأمراض والإصابات</b>				
				٨،٢،١ التأكد أن جميع متداولي الأغذية لا يحملون الميكروبات المسببة للأمراض المنقولة عبر الغذاء مثل التيفويد، الكوليرا والتيف الكبد (أ)
				٨،٢،٢ التأكد أن جميع متداولي الأغذية لا يعانون من الجروح التي تفرز قيح أو القروح في أي جزء مكشوف من أجسامهم، أو من إفرازات الأذن أو العين أو الأنف
				٨،٢،٣ توجيه متداولي الغذاء لإبلاغ مسؤول مراقبة الجودة عن العامل التي تظهر عليه علامات المرض
				٨،٢،٤ يتم إقصاء أي متداول للأغذية عن العمل إذا كان يعاني من عارض واحد أو أكثر من الأعراض المرتبطة بمرض حاد في المعدة والأمعاء مثل الإسهال والحمى والقيء أو إذا كان يشبهه في تسببه أو تعرضه لحالة تفشي مرض معد مثبت ومؤكد وإذا كان يعيش في نفس المنزل مع شخص تم تشخيصه على أنه مصاب بمرض سار
				٨،٢،٥ عدم عودة متداولي الغذاء - إجازة مرضية إلا بعد الحصول على تقرير من الطبيب المعالج يبين أهليتهم للعمل وخاصة في حالات الأمراض السارية المشخصة والموثقة
				٨،٢،٦ عدم عودة متداولي الغذاء الذين يعانون من أي من الأمراض المنقولة عبر الغذاء للعمل إلا بعد ٤٨ ساعة من اختفاء الأعراض نهائياً ومن انتهاء العلاج
				٨،٢،٧ عدم السماح لمتداولي الغذاء الذين يعانون من جروح أو تقرحات ملتهبة في أجسامهم بتداول الأغذية أو التعامل مع الأسطح الملامسة للأغذية والأواني والمعدات
				٨،٢،٨ يمكن للمتعاملين بالأغذية المصابين بجروح غير ملتهبة التعامل مع الغذاء شرط حماية هذه الجروح تماماً بواسطة ضمادات تمنع تسرب الماء وذات ألوان فاقعة ليسهل مشاهدتها
<b>٣،٨ ممارسات النظافة الشخصية</b>				
				٨،٣،١ يوجد حفاظ على مستويات عالية من النظافة الشخصية في جميع الأوقات
				٨،٣،٢ تغطية الشعر بقبعة نظيفة أو بغطاء رأس نظيف خلال تداول الغذاء أو إذا دخل أي شخص إلى منطقة تحضير الغذاء أو إلى منطقة التخزين وتغطية اللحى تماماً بغطاء اللحية عند الضرورة
				٨،٣،٣ عدم لبس الساعات، الخواتم والمجوهرات بإستثناء خاتم الزواج غير المرصع أثناء تداول الغذاء لتجنب وقوعها فيه أو تلويثه
				٨،٣،٤ إرتداء ملابس واقية نظيفة وتغييرها أو تنظيفها باستمرار (ويفضل أن تكون الملابس الخارجية أو الملابس الواقية التي يلبسونها فاتحة اللون)
				٨،٣،٥ يوجد بدل إضافي من زي العمل الرسمي للتأكد من أن الموظفين يستبدلون ثيابهم عند اتساخها وقت الضرورة
				٨،٣،٦ أيدي متداولي الغذاء نظيفة في جميع الأوقات، والأظافر قصيرة وبدون طلاء

				<p>٨،٣،٧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يتم غسل أيدي متداولي الغذاء في الحالات التالية:</li> <li>• قبل بدء العمل.</li> <li>• قبل تداول الغذاء.</li> <li>• بعد دخول الحمام.</li> <li>• بعد التعامل مع الأغذية النيئة.</li> <li>• بعد التعامل مع المعدات أو الأواني المتسخة.</li> <li>• بعد السعال، العطس، التدخين، الأكل، الشرب أو تنظيف الأنف.</li> <li>• بعد التعامل مع الحيوانات أو النفايات</li> <li>• بعد لمس الأذن، الأنف، الشعر، الفم أو أي جزء آخر من الجسم</li> <li>• بعد أية أنشطة يمكن أن تلوث الأيدي (مثل التعامل مع النقود، القيام بأعمال التنظيف، إلخ).</li> <li>• بعد العودة من استراحة</li> <li>• عدم الإستعاضة بلبس القفازات عن غسل اليدين الصحيح</li> <li>• يتم غسل اليدين بشكل جيد ومكرر في أحواض غسيل اليدين</li> </ul>
<b>٨، ٤ السلوك الشخصي</b>				
				<p>٨،٤،١ إمتناع متداولي الغذاء عن السلوكيات التي تؤدي إلى تلوث الأغذية مثل التدخين، البصق، السعال أو العطس، العلكة، الأكل، تذوق الغذاء بالأصابع، لمس الشعر أو أجزاء أخرى من الجسد مثل الأنف، العين أو الأذن</p>
<b>٨، ٥ الزوار</b>				
				<p>٨،٥،١ تطبيق كل ممارسات متداولي الغذاء على الزوار، بما في ذلك ارتداء الملابس الواقية، غسل اليدين وتغطية الشعر، على الزوار، والتأكد من عدم الاقتراب من أو ملامسة المواد الغذائية والمعدات الغذائية وعدم القيام بأي أنشطة يمكن أن تلوث الأغذية</p>
<b>٩ . النقل</b>				
<b>٩، ١ المتطلبات العامة</b>				
				<p>٩،١،١ تتم حماية المنتجات الغذائية بشكل ملائم خلال عملية النقل</p>
				<p>٩،١،٢ نوع وسيلة النقل أو الحاوية المطلوبة يعتمد على طبيعة المنتجات الغذائية والظروف التي ستنتقل فيها</p>
<b>٩، ٢ الإشتراطات</b>				
<b>٢ . نقل وتداول المواد الغذائية</b>				
				<p>٩،٢،١،١ وسائل نقل الأغذية مصممة بطريقة تحمي المواد الغذائية من أخطار التلوث أو التلف، وتمنع نمو الميكروبات الممرضة</p>
				<p>٩،٢،١،٢ معدات نقل الأغذية، المخصصة التي ستكون على اتصال مباشر مع المنتجات الغذائية، مصنوعة من مواد غير سامة وسهلة الصيانة والتنظيف. من الأمثلة على ذلك الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل) والحوايات البلاستيكية ذات الدرجة الغذائية (Food Grade)</p>
				<p>٩،٢،١،٣ وحدات نقل الأغذية تنظف وتعقم بين الحمولات اذا كان ذلك ضروريا</p>
				<p>٩،٢،١،٤ إستخدام وحدات نقل الأغذية لنقل الأغذية فقط</p>

				٩٠٢،١٥٥ معدات ووحدات نقل وتخزين الأغذية ذات سعة مناسبة ويتم الحفاظ على درجة حرارتها
				٩٠٢،١٦٦ وحدات النقل تحتوي على أجهزة مراقبة دقيقة وموثوقة، ويتم معايرتها بشكل دوري
				٩٠٢،١٧٧ المواد الغذائية غير مخزنة في وحدة التوزيع والتخزين على الأرضيات أو قريباً من الجدران خلال عمليات النقل
				٩٠٢،١٨٨ مراقبة الأغذية عالية الخطورة لضمان الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة أثناء تخزينها ونقلها وتوزيعها
				٩٠٢،١٤٩ التفتيش على المنتجات عند استلامها ورفضها إذا كانت درجات حرارة الأغذية عند الاستلام لا تتوافق مع المتطلبات
				٩٠٢،١١٠ لا يتم تداول الأغذية أو نقلها بأي طريقة يمكن أن تسبب تلفها أو تلوثها أو تغير في طبيعتها
				٩٠٢،١١١ يوجد لدى متداولي الأغذية المعرفة الكافية بسعة البراد والقيود المفروضة على تحميل مثل هذه الوحدات، بما في ذلك حدود حجم التخزين وانسياب الهواء، ومدى تفاوت درجات الحرارة، وذلك للحفاظ على الحد الأدنى والأقصى من احتياجات درجة حرارة المنتجات التي توضع في البراد
				٩٠٢،١١٢ الأغذية المبردة توضع في مخازن يتم التحكم بدرجة حرارتها بأسرع وقت ممكن بعد نقلها من مكان لآخر للتقليل من الزمن الذي تبقى فيه الأغذية في منطقة الحرارة الخطرة ما بين ٥° م و ٦٠° م
				٩٠٢،١١٣ التأكد أن درجة حرارة الأغذية النيئة المجمدة لا تزيد عن - ١٨° م خلال عمليتي النقل والإستلام
				٩٠٢،١١٤ يوجد البية للتخلص من الأغذية الملوثة أو المعشوشة أو التي تعرضت لدرجات حرارة غير مناسبة
				٩٠٢،١١٥ يتم فحص عبوات الأغذية التالفة بدقة
<b>٩, ٣ الاستعمال والصيانة</b>				
				٩٠٣،١ يوجد نظام للنظافة والصيانة ويشمل عناصر التنظيف والتعقيم، والتحكم بالآفات والنفايات، صيانة المرافق والمعدات، والحاجة إلى رصد فعالية هذه العناصر
				٩٠٣،٢ تضمن المنشآت الغذائية المحافظة على أماكن العمل والتجهيزات الثابتة والمعدات والأواني بمستوى مقبول من النظافة، ويتم صيانتها جيداً
<b>١٠. المعلومات الخاصة بالمنتج وتوعية المستهلك</b>				
<b>١٠, ١ تحديد الدفعة</b>				
				١٠،١،١ كل عبوة من المنتجات الغذائية تحمل علامة لا تمحى تسمح بالتعرف الى المنتج والدفعة
				١٠،١،٢ إتباع المواصفة القياسية اللبنانية رقم ٢٠٦:٢٠٠٠ «لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً»

<b>٢, ١٠ المعلومات الخاصة بالمنتج وتوعية المستهلك</b>				
				١٠,٢,١ تحمل المنتجات المعلومات الملائمة بهدف إعطاء معلومات دقيقة وسهلة الى المكلفين بالعمل اللاحق في جميع مراحل السلسلة الغذائية
				١٠,٢,٢ التمكن من التعرف الى الدفعة بسهولة وإعادتها الى المصنع عند الضرورة
				١٠,٢,٣ التفريق بين التعليمات الموجهة الى الصناعيين والتجار والتعليمات الموجهة الى المستهلك بشكل خاص على البطاقة البيانية
<b>٣, ١٠ البطاقة البيانية</b>				
				١٠,٣,١ جميع المنتجات الغذائية المعبأة مسبقا تحمل تعليمات واضحة على البطاقة البيانية
				١٠,٣,٢ إتباع المواصفة القياسية اللبنانية رقم ٢٠٦:٢٠٠٠ «لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقا»
<b>٤, ١٠ تنقيف المستهلك</b>				
				١٠,٤,١ يوجد برنامج تنقيف صحي يتضمن القواعد العامة لصحة الغذاء
				١٠,٤,٢ يتم إعلام المستهلك بالعلاقة الموجودة بين مراقبة مدة وحرارة الطهي والأمراض الناتجة عن الأغذية
<b>١١. التدريب</b>				
<b>١, ١١ التوعية والمسؤولية</b>				
				١١,١,١ يتلقى جميع العاملين في قطاع الغذاء والذين يلامسون الأغذية بشكل مباشر أو غير مباشر تدريباً و/أو تعليمات في مجال صحة الغذاء بمستوى يتلائم مع طبيعة العمليات التي ينجزونها
				١١,١,٢ يوجد لدى الأشخاص الذين يتداولون الأغذية المعرفة والمؤهلات الضرورية لتداول الغذاء بطريقة صحية
				١١,١,٣ يوجد توجيه للأشخاص، الذين يتداولون مواد تنظيف قوية أو أي منتجات كيميائية أخرى خطيرة، على طرق التداول الآمنة
<b>٢, ١١ برامج التدريب</b>				
				١١,٢,١ يوجد تقييم لمستوى التدريب المطلوب مع الأخذ بعين الاعتبار عوامل محددة
<b>٣, ١١ التعليمات والإشراف</b>				
				١١,٣,١ إجراء تقييم دوري لفعالية برامج التدريب والتعليم وإشراف روتيني ومراجعات للتأكد من تطبيق اجراءات بشكل فعال
				١١,٣,٢ يوجد لدى الإداريون والمشرفون على عمليات التصنيع الغذائي المعلومات الضرورية حول القواعد والممارسات المتعلقة بصحة الغذاء



