

الهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار رقم ٤ لسنة ٢٠٢٢

بشأن تنظيم حصول منشآت التخزين على ترخيص تداول الغذاء

مجلس الإدارة

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى القانون رقم ١١٨ لسنة ١٩٧٥ بشأن الاستيراد والتصدير ؛

وعلى القانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧ بإصدار قانون الهيئة القومية

لسلامة الغذاء ؛

وعلى القانون رقم ٢٠٧ لسنة ٢٠٢٠ بإصدار قانون الجمارك ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ بإصدار اللائحة

التنفيذية لقانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٢٩٦ لسنة ٢٠٢٠ بإعادة تشكيل مجلس

إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ٦ لسنة ٢٠٢٠

بشأن قواعد تنظيم ترخيص استيراد الغذاء ؛

وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ٧ لسنة ٢٠٢٠

بشأن نظام الرقابة على الواردات الغذائية القائم على أساس المخاطر ؛

وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ١١ لسنة ٢٠٢٠ بشأن

قواعد تطبيق اشتراطات سلامة الغذاء فى المنشآت الغذائية ؛

وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء رقم ٩ لسنة ٢٠٢١

بشأن تداول الرسائل الغذائية الواردة الخاضعة للإفراج المؤقت ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة بجلسته المنعقدة بتاريخ ٢٠٢٢/٣/٩ ؛

قرر :
(المادة الأولى)

فى تطبيق أحكام هذا القرار يقصد بالعبارات والألفاظ الآتية المعنى الموضح
قرين كل منها :

الهيئة : الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

القانون : قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادر بالقانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧
المنشأة الغذائية : أى منشأة تزاول أنشطة ترتبط بتجهيز الغذاء ، أو إنتاجه ،
أو تصنيعه ، أو تخزينه ، أو حفظه ، أو تعبئته أو تغليفه ، أو توسيمه ، أو استيراده ،
أو تصديره ، أو نقله ، أو تسليمه ، أو طرحه وعرضه للبيع للمستهلك النهائى
أو لمنشأة أخرى ، ويشمل التعريف المنشآت الثابتة أو المتحركة ، التى تهدف إلى
الربح أو التى لا تهدف إلى الربح ، العامة أو الخاصة ، الدائمة أو المؤقتة ، كما يشمل
التعريف مجازر الحيوانات المجترة والدواجن .

منشأة التخزين : هو مبنى أو جزء منه مخصص لبقاء وحفظ الغذاء وإنضاجه
وتسويته أو المواد المتصلة بالغذاء لمدة محددة لحين تداولها ، تحت الظروف المناسبة
طبقاً لاشتراطات التخزين .

مُشغّل المنشأة الغذائية : الشخص الطبيعى أو الاعتبارى المسئول عن التأكد من
تطبيق اشتراطات القانون والتشريعات ذات الصلة بسلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية
التى يشرف عليها .

المستورد : الشخص الطبيعى أو الاعتبارى المقيد باسمه البيان الجمركى عن
الواردات الغذائية المطلوب الإفراج عنها برسم الوارد ، أو الأنظمة الجمركية الأخرى
والمسئول عن استيفاء القواعد الاستيرادية .

تداول الغذاء : أى عملية أو أكثر من عمليات إنتاج الغذاء ، أو تصنيعه ،
أو طرحه ، أو عرضه للبيع ، أو تخزينه ، أو حفظه ، أو تغليفه ، أو نقله ، أو تسليمه ،
أو استيراده ، أو تصديره ، أو الترخيص بأى من هذه الأنشطة أو الموافقة عليها .

ترخيص تداول الأغذية : الموافقة الصادرة من الهيئة للمنشأة الغذائية بالعمل
فى تداول الأغذية بعد التحقق من استيفائها لجميع الاشتراطات الخاصة بتداول الغذاء
الواردة فى القانون والتشريعات ذات الصلة بسلامة الغذاء .

التخزين : هو حفظ أنواع الغذاء المختلفة بطريقة سليمة تتناسب مع خواصه وظروف تداوله بحيث تكون صالحة وبعيدة عن المؤثرات الجوية التى قد تؤثر عليها وتغير من خواصها إلى مستوى غير آمن أو أقل من الصفات المطلوبة ، أو حفظ المواد المتصلة بالغذاء .

المادة المتصلة بالغذاء : أى مادة تتصل بالغذاء ، أو يتم إنتاجها بغرض الاتصال بالغذاء بما فى ذلك الأوعية والأغلفة والعبوات .

المخزن الجاف : مخزن مخصص لتخزين الغذاء الذى لا يتطلب التبريد أو التجميد .

المخزن المبرد : مخزن لتخزين غذاء مبرد والتى تصل درجة حرارتها من فوق الـ ٠ إلى ٥ م° .

مخازن الإنضاج والتسوية : مخزن لتخزين الغذاء التى تصل درجة حرارتها من ١٠ إلى ١٥ م° ودرجة رطوبتها لا تزيد على (٦٠٪) .

المخزن المجمد : مخزن لا تزيد الحرارة فيه على -١٨ م° لتخزين الغذاء المجمد مثل اللحوم والدواجن والأسماك .

مخزن المواد المتصلة بالغذاء : مخزن لتخزين أى مادة تتصل أو تتلامس بالغذاء مثل مواد التعبئة والتغليف ، المعدات ، الأدوات والأجهزة المنزلية .

التحفظ : التدابير التى تتخذها الهيئة لحجز الغذاء فى مكان تحدده ، لحين التأكد من مطابقته للشروط والقواعد المنصوص عليها فى القانون ولائحته التنفيذية أو القرارات التى تصدر عن الهيئة .

الإجراءات التصحيحية : أى إجراء يتم اتخاذه عند حدوث أى انحراف بهدف إعادة السيطرة والفصل وتحديد التصرف فى المنتج الذى تأثر (إن وجد) ومنع تكرار الانحراف أو تقليله .

المواد الغذائية الجافة : وهى تشمل الدقيق والسكر والحبوب والبقول من القمح والأرز وال فول والقهوة وغيرها من الأغذية المجففة ويمكن تخزين هذه البضائع الجافة طبقاً لفترات الصلاحية لكل صنف .

الغذاء المبرد : وهو الغذاء الذى يتم حفظه مبرد فى الثلجات فى درجات حرارة من صفر إلى ٥ م° لضمان نضارته ، ولمدة محددة لمنع التدهور السريع به مثل اللحوم – الأسماك – الدواجن – الخضروات – الفاكهة وذلك باستثناء البطاطس والموز ، والتى يجب تخزينها فى درجات حرارة أعلى .

الغذاء المجمد : هو الغذاء الذى يخزن فى درجة حرارة لا تزيد على -١٨ م° على أن تكون هذه الدرجة فى المركز الحرارى ، للغذاء ، وذلك بحسب طبيعة الغذاء المخزن .

الخطر : أى عامل فيزيائى أو بيولوجى أو كيميائى أو إشعاعى ، يظهر فى الأغذية .

المخاطر : الخطر المحتمل ظهوره فى الغذاء .

(المادة الثانية)

المجال

١- يسرى هذا القرار على منشآت التخزين ومشغليها ، وينظم الضوابط والإجراءات والاشتراطات الفنية الواجب توافرها فى المنشآت المخصصة لتخزين المنتجات الغذائية النهائية أو المواد الخام أو مستلزمات الإنتاج أو المواد المتصلة بالغذاء ، وظروف التخزين وفقا لنوع الغذاء ونشاط المنشأة ، سواء كانت منشآت التخزين عامة أو خاصة أو مملوكة أو مؤجرة لحساب الغير ، وأيما كانت داخل أو خارج المصانع .

٢- كما يسرى هذا القرار على منشآت التخزين المخصصة لتخزين الرسائل الغذائية أو المواد المتصلة بالغذاء ، الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت وفقا لما تصدره الهيئة فى هذا الشأن .

(المادة الثالثة)

١- يحظر على منشآت التخزين ومشغليها ، تداول الغذاء أو المواد المتصلة به فى الحالات التالية :

(أ) قبل الحصول على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة .

(ب) صدور قرار بالإيقاف أو الإلغاء لترخيص تداول الغذاء .

٢- كما يحظر على مستورد الرسائل الغذائية الحصول على ترخيص تداول الغذاء فى الحالات التالية :

(أ) أن يكون قد سبق لهم الإخلال بالالتزام إزاء أى رسالة غذائية أخرى سبق نقلها وتخزينها وفقا لأحكام الإفراج المؤقت وذلك خلال ١٢ شهرا السابقة لوصول الرسالة المطلوب نقلها وفقا لأحكام الإفراج المؤقت ، أو صدر بشأنها حكم قضائى نهائى بات .

(ب) عدم الالتزام بإعادة تصدير أو إعدام الرسالة غير المطابقة خلال المهلة المحددة لها من قبل الهيئة .

٣- يحظر ترخيص تداول الغذاء لمنشآت تخزين المجمدات الجديدة داخل أو أسفل المجمعات السكنية اعتباراً من تاريخ نشر هذا القرار .

(المادة الرابعة)

١- تقوم الهيئة بما يلى :

(أ) وضع ومراجعة وضمان تطبيق الإجراءات والمتطلبات واشتراطات سلامة الغذاء الصادرة عنها وأنظمة إدارة الجودة داخل منشأة التخزين ، وتقييم مدى فعاليتها ، والمتابعة الدورية ، وفحص مدى استمرار التزام منشأة التخزين .

(ب) إصدار قرارات فى شأن حالات إيقاف أو إلغاء ترخيص تداول الغذاء حال عدم التزام منشأة التخزين للمتطلبات والاشتراطات الصادرة عنها .

(ج) الإعلان عن منشآت التخزين المرخص لها والمتوافقة مع ضوابط واشتراطات سلامة الغذاء .

(د) إصدار خطاب السعة التخزينية المتاحة للرسائل الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت بناءً على الطلب المقدم من المستورد أو من يفوضه بعد التحقق من استيفاء منشأة التخزين للضوابط والاشتراطات الصادرة عنها .

(هـ) إصدار خطاب السعة التخزينية بناءً على الطلب المقدم من مشغل منشأة التخزين بعد التحقق من استيفاء منشأة التخزين للضوابط والاشتراطات الصادرة عنها ولا يشمل ذلك منشآت التخزين المتوافقة مع شروط سلامة الغذاء .

٢- وللهيئة أن تطلب من مستوردى ومشغلى منشآت التخزين استخدام الوسائل والتقنيات التكنولوجية فى عمليات نقل وتخزين الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة به الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت .

٣- لرئيس مجلس الإدارة إصدار قائمة بالمنتجات التى يتطلب تخزينها ونقلها اشتراطات تخزينية خاصة .

(المادة الخامسة)

مشغلو منشآت التخزين

- ١- يلتزم مشغلو منشآت التخزين أو من يمثلهم قانوناً بما يلى :
- (أ) تطبيق كافة الإجراءات والضوابط والاشتراطات والقواعد الفنية الصادرة عن الهيئة فيما يخص تداول الغذاء والمواد المتصلة به بمنشأة التخزين .
- (ب) تقديم المعلومات أو البيانات الصحيحة عن منشأة التخزين ومشغليها ، و/أو ظروف عمليات التخزين و/أو تداول الغذاء .
- (ج) إخطار الهيئة بأى تغييرات تطرأ على منشأة التخزين بشكل عام .
- (د) تمكين الهيئة من سحب عينات من الغذاء أو المواد المتصلة به بمنشأة التخزين وفقاً لمتطلبات سلامة وجودة الغذاء ، ومتابعة التحفظ .
- (هـ) تطبيق قرارات الهيئة بشأن إعدام الغذاء أو المواد المتصلة به وإخطار الهيئة بما تم فى هذا الشأن .
- (و) عدم تداول غذاء غير صالح للاستهلاك الآدمى أو مجهول المصدر أو منتهى الصلاحية .
- (ز) سداد مستحقات الهيئة من رسوم أو مقابل خدمات أو تكاليف ذات الصلة .
- ٢- يتعين على مشغلى المنشآت التخزينية الذين يمارسون أنشطتهم قبل العمل بأحكام هذا القرار تقديم طلب لاستصدار ترخيص وتوفيق أوضاعهم طبقاً لأحكام هذا القرار ، خلال ستة أشهر تبدأ من اليوم التالى لتاريخ نشره .
- ٣- كما يتعين على مشغلى المنشآت التخزينية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت والذين يمارسون أنشطتهم قبل العمل بأحكام هذا القرار ، تقديم طلب لاستصدار ترخيص وتوفيق أوضاعهم خلال ستة أشهر تبدأ من اليوم التالى لتاريخ إصدار الهيئة اشتراطات متطلبات الوسائل والتقنيات الإلكترونية فى عمليات تخزين الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بها الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت .

(المادة السادسة)

التزامات مستورد الرسائل الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت

١- يلتزم مستورد الرسالة الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت

بما يلى :

(أ) تطبيق كافة الإجراءات والضوابط والاشتراطات والقواعد الفنية الصادرة عن الهيئة .

(ب) عدم التصرف فى الرسالة الغذائية الواردة أو فى أى جزء منها أو فك الأحرار أو التبيد فيها ، إلا بعد صدور قرار المطابقة من الهيئة .

(ج) تقديم طلب السعة التخزينية المتاحة لمنشأة التخزين من المستورد أو من يفوضه فى حال تخزين الرسائل الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت ، واعتماده من الهيئة .

(د) تقديم المعلومات أو البيانات الصحيحة عن منشأة التخزين الخاصة بالرسائل الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت ، و/أو ظروف عمليات التخزين و/أو تداول الغذاء .

(هـ) إخطار الهيئة بأى تغييرات تطرأ على منشأة التخزين المخصصة للرسائل الغذائية الواردة الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت بشكل عام .

(و) استخدام الوسائل والتقنيات التكنولوجية المتاحة التى تحددها الهيئة ، فى عمليات نقل وتخزين الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بها الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت .

(ز) تقديم تعهداً بمسئوليته الكاملة عن الرسالة الغذائية الواردة خلال نقلها وتخزينها ، وعدم فك أحرار الرسالة أو تبديدها أو التصرف فيها أو فى أى جزء منها ، سواء مستورد الرسالة الغذائية الواردة أو غيره إلا بعد صدور قرار المطابقة من الهيئة .

(ح) تمكين الهيئة من سحب عينات من الرسالة الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بها بمنشأة التخزين وفقاً لمتطلبات سلامة وجودة الغذاء ، ومتابعة التحفظ .

(ط) تطبيق قرارات الهيئة بشأن إعدام و/ أو إعادة تصدير الرسالة وإخطار الهيئة بما تم فى هذا الشأن .

(ى) عدم تداول غذاء غير صالح للاستهلاك الأدمى أو مجهول المصدر أو منتهى الصلاحية .

(ك) سداد مستحقات الهيئة من رسوم أو مقابل خدمات أو تكاليف أو ترتيبات لوجستية ذات الصلة .

٢- كما يتعين على المستوردين الخاضعة الذين يمارسون أنشطتهم قبل العمل بأحكام هذا القرار ، توفيق أوضاعهم خلال ستة أشهر تبدأ من اليوم التالى لتاريخ إصدار اشتراطات متطلبات الوسائل والتقنيات الإلكترونية فى عمليات نقل الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بها الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت .

(المادة السابعة)

مستندات ترخيص تداول الغذاء لمنشآت التخزين

١- ينشأ بالهيئة سجل خاص لقيد تراخيص تداول الغذاء لمنشآت التخزين ، ويتم تقديم طلبات التراخيص إلى الهيئة كتابياً ، أو عبر الوسائل الإلكترونية التى تحددها الهيئة أو الموقع الرسمى للهيئة المخصص لذلك ، وعلى النموذج المعد لذلك مستوفيا البيانات والمستندات الآتية :

(أ) اسم الشركة المالكة لمنشأة التخزين ، والاسم التجارى .

(ب) بيانات مستأجر منشأة التخزين (وثيقة التعاقد) .

(ج) البطاقة الضريبية .

(د) السجل التجارى .

(هـ) خطاب السعة التخزينية لمنشأة التخزين .

(و) بيانات التواصل متضمنة عنوان المراسلات والبريد الإلكتروني .

٢- للهيئة طلب مستندات إضافية ذات صلة بنوع ونشاط منشأة التخزين

وفقاً لما تراه .

(المادة الثامنة)

إجراءات تراخيص تداول الغذاء لمنشآت التخزين

١- تقوم الهيئة بفحص طلب ترخيص تداول الغذاء لمنشآت التخزين والمستندات المرفقة ، وتقوم بإخطار مقدم الطلب استيفاءه أو عدم استيفاءه لمتطلبات الهيئة خلال فترة لا تتجاوز ٣٠ يوماً ، وفقاً لما يلي :

(أ) حال استيفاء المستندات ومتطلبات واشتراطات الترخيص ، يتم تسجيل منشأة التخزين بالسجل الخاص بقيد التراخيص .

(ب) حال عدم استيفاء منشأة التخزين لمتطلبات واشتراطات الترخيص ، تقوم الهيئة بإخطار مشغل منشأة التخزين كتابياً أو إلكترونياً بالإجراءات التصحيحية التى يتعين عليه اتخاذها ، مع منحه مهلة تحددتها الهيئة لاستيفاء اشتراطات ومتطلبات سلامة الغذاء الصادرة عنها ، وفى حال عدم الامتثال يتم رفض طلب الترخيص ، على أن يكون القرار مسيئاً .

٢- تكون مدة ترخيص تداول الغذاء لمنشأة التخزين ثلاث سنوات مقابل سداد رسوم سنوية أو كل ثلاث سنوات تحصل لصالح الهيئة .

٣- يسرى ترخيص تداول الغذاء الخاص بالسلاسل الغذائية على المنشآت التخزينية الملحقة به .

٤- يسرى ترخيص تداول الغذاء الخاص بالمصانع ومحطات التعبئة على المنشآت التخزينية داخل تلك المنشآت الغذائية .

(المادة التاسعة)

تجديد الترخيص

١- يجدد ترخيص تداول الغذاء لمنشأة التخزين سنوياً أو كل ثلاث سنوات .

٢- يتم تجديد الترخيص من خلال تقديم طلب تجديد الترخيص أو إرسال الطلب على البريد الإلكتروني للهيئة ، أو على الموقع الرسمى للهيئة المخصص قبل نهاية الترخيص بشهرين على الأقل ، ولا تتم عملية التجديد تلقائياً بأى حال من الأحوال .

٣- فى حالة عدم التزام المنشأة بتقديم طلب التجديد إلى الهيئة قبل انقضاء الميعاد القانونى ، أو دفع الرسوم السنوية أو كل ثلاث سنوات ، سيتم إيقاف ترخيص منشأة التخزين .

٤- يحظر على منشأة التخزين تداول الغذاء إلا بعد الحصول على ترخيص جديد من الهيئة ، وسوف يتم التعامل مع الطلب فى هذه الحالة باعتباره طلب ترخيص جديد .

(المادة العاشرة)

حالات إيقاف أو إلغاء ترخيص تداول الغذاء لمنشآت التخزين

لرئيس مجلس الإدارة أو من يفوضه إصدار قرارات إيقاف أو إلغاء الترخيص فى الحالات التى يمثل فيها تداول الغذاء بالمنشأة خطر على صحة المستهلك فى الأحوال الآتية :

- ١- وجود منشآت تخزين لتخزين مجمدات غذائية أسفل أو داخل المجمعات السكنية .
- ٢- تكرار مخالفة تداول غذاء غير صالح للاستهلاك الأدمى أو مجهول المصدر أو منتهى الصلاحية ، وتحرير محضر بواقعة المخالفة لمنشأة التخزين .
- ٣- وجود حالة من حالات عدم المطابقة التى تشكل مستوى معين من مستويات المخاطر والتى تستدعى قيام الهيئة بالإجراء الذى يتناسب مع درجة الخطورة حسب نتائج تقييم المخاطر وتقوم به الهيئة وفقا للأساليب العلمية .
- ٤- تقديم بيانات غير صحيحة سواء كانت هذه البيانات تتعلق بطلب الترخيص ، أو تجديده أو عند تعديل البيانات الخاصة به .
- ٥- عدم تقديم طلب التجديد إلى الهيئة ، وانقضاء الميعاد القانونى .
- ٦- عدم الالتزام بسداد رسوم أو مقابل خدمات أو تكاليف أو ترتيبات لوجستية ذات الصلة ، بما فى ذلك جميع إجراءات التحقق من المطابقة لمتطلبات سلامة وجودة الغذاء الصادرة عن الهيئة .
- ٧- التبيد أو التصرف فى جزء أو كل الغذاء أو المواد المتصلة بالغذاء المتحفظ عليه قبل صدور قرار المطابقة أو الحصول على إذن مسبق من الهيئة ، ويراعى احتساب نسب ومعدلات سحب العينات من الغذاء من قبل الهيئة .
- ٨- التبيد أو التصرف فى جزء أو كل الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بالغذاء الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت قبل صدور قرار المطابقة أو الحصول على إذن مسبق من الهيئة ، ويراعى احتساب نسب ومعدلات سحب العينات من الواردات الغذائية من قبل الهيئة كما يراعى نسب الهالك خلال عمليات التحميل والتفريغ من قبل الهيئة .

٩- مخالفة ضوابط واشتراطات استخدام الوسائل والتقنيات التكنولوجية المتاحة التى تحددها الهيئة ، فى عمليات نقل وتخزين الرسائل الغذائية الواردة أو المواد المتصلة بالغذاء الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت .

(المادة الحادية عشرة)

يستثنى من تطبيق حكم المادة العاشرة بند (١) من أحكام هذا القرار بشأن منشآت التخزين المجمدات الكائنة أسفل أو داخل المجمعات السكنية وذلك لمدة لا تجاوز سنتين لتوفيق الأوضاع ، تبدأ من اليوم التالى لتاريخ نشر هذا القرار .

(المادة الثانية عشرة)

ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره وبلغى كل حكم يخالف أحكامه .

تحريراً فى ٢٠٢٢/٣/١٦

رئيس مجلس الإدارة
أ. د. حسين منصور

المالحق (١)

(المتطلبات الأساسية لسلامة الغذاء بمنشآت التخزين)

الفصل الأول

مادة (١)

الاشتراطات العامة لإنشاء منشآت التخزين

١- موقع وتصميم منشآت التخزين :

- (أ) يحظر ترخيص تداول الغذاء لمنشآت تخزين المجمدات التي يتم إنشائها داخل أو أسفل المجمعات السكنية اعتباراً من تاريخ نشر هذا القرار .
- (ب) يفضل تواجد منشآت التخزين بالقرب من أو على الطرق العامة .
- (ج) يجب الابتعاد عن المناطق الصناعية الملوثة للهواء والمسببة للضرر بالصحة العامة والغذاء مثال ذلك الأسمنت ، والسيراميك ، والصناعات البتروكيمياوية ، وضرورة أن يكون الموقع بعيد عن أى ملوثات محتملة ، والمناطق المعرضة للفيضانات ، ما لم تتخذ الإجراءات الوقائية الكافية .
- (د) يجب عمل إجراء تقييم للمخاطر لموقع منشأة التخزين ، وموثقاً لتحديد المخاطر المحتملة على سلامة الغذاء فى أماكن التخزين ، إذا تطلب الأمر .
- (هـ) يفضل أن يكون الشكل القياسى لمنشأة التخزين مستطيل مع توفير مسافة كافية بين المخزن المغطى والسور الخارجى للمخزن لا يقل عن ١٣ متراً بخلاف رأس الجرار للسماح لمناورة الشاحنات الثقيلة (تحميل/تفريغ) .
- (و) يفضل أن تكون نسبة البناء الاسترشادية هى (٦٥٪) للمباني من مساحة أرض منشأة التخزين مع تصميم أبواب التحميل والتفريغ على الجانبين (يجوز تصميم جانب واحد حسب شكل الأرض) .
- (ز) يراعى أن توضع فى أرضية منشأة التخزين قواعد تتناسب مع طبيعة المادة المخزنة على ارتفاع ١٥سم ومسافة من الحائط ٢٠سم .
- (ح) يراعى سهولة الحركة داخل منشأة التخزين بما يتيح إدخال أو إخراج الغذاء .
- (ط) يجب أن يتم تقسيم منشأة التخزين داخلياً بحسب نوع ودرجة خطورة الغذاء .

- (ى) يفضل وجود مدخل ومخرج خاص بالغذاء المخزن وملحق إدارى خاص بالعاملين ، ويكون متصلا به داخليا وله مدخل مستقل .
- (ك) يجب توفير مكان للغذاء غير المطابق والمرتجعات والتوالف داخل أو خارج منشأة التخزين بشرط أن يكون معزولاً ومحددًا ولا يكون مصدر للتلوث العرضى ، مع تطبيق كافة الإجراءات وتوفير المستندات الخاصة فى هذا الشأن .
- (ل) يتعين وجود نظام للمراقبة باستخدام الوسائل الحديثة والتقنيات التكنولوجية لمراقبة منشأة التخزين فى حالات تخزين رسائل غذائية واردة الخاضعة لأحكام نظام الإفراج المؤقت ، وللهيئة إمكانية الدخول على تلك النظم .
- (م) يجب توفير وسائل للتهوية الطبيعية أو الميكانيكية المناسبة لضمان التهوية الجيدة .
- (ن) يراعى وجود غرفة لتبديل الملابس وكذلك دورة مياه للعاملين خارج حدود منشأة التخزين .
- (س) يجب أن تكون مواد الأرضيات شديدة التحمل ، سهلة التنظيف ، مضادة للانزلاق وخالية من الشقوق والتجاويف ، ويفضل اختيار أو معالجة إحلال التربة لتتحمل أحمال البضائع ووسائل النقل الثقيلة (التريلات) (مثال ٦٠ طنًا) .
- (ع) يجب أن تكون الجدران الخارجية للتخزين نظيفة ولا تعيق تخزين الغذاء .
- (ف) يجب توافر مناطق منفصلة لتخزين المواد الكيميائية والمنظفات بعيدا تماما عن الغذاء .
- (ص) يجب أن تكون جميع إمدادات المياه المستخدمة للتنظيف أو فيما يتعلق بالتخزين صالحة للشرب .
- (ق) يجب أن تصمم الأرضيات لتتحمل مواد وطرق التنظيف وتكون سهلة الصيانة .
- (ر) يراعى أن تكون الأرضيات سهلة الصرف وذات ميل مناسب لا يسمح بتراكم المياه عليها .
- (ش) يجب أن تتوفر الإضاءة الكافية والمناسبة للسماح بالتنظيف والتفتيش بما يتناسب مع نشاط كل منشأة تخزينية لتمكينها من سير العمل ، ويفضل أن تكون (١٠٨ لكس) ١٠ قدم شمعة (على مسافة ٧٥سم ٣٠ بوصة فوق سطح الأرض) للمخازن بأنواعها المختلفة .

(ت) يجب حماية المبنى بشكل مناسب بتوافر أبواب خارجية مناسبة واتخاذ الاحتياطات لمنع دخول الآفات وتوفير وسائل حماية على الأبواب ضد الطيور والحشرات .

(ث) يجب تزويد منشأة التخزين بالوسائل التقنية والتكنولوجية (كاميرات المراقبة) وتكون للهيئة سلطة التمكن من الوصول لتلك الوسائل ومراجعة البيانات والمعلومات المحفوظة بها فى شأن الرسائل الغذائية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت بمنشأة التخزين .

مادة (٢)

المتطلبات الفنية العامة لمبنى منشآت التخزين

(أ) يفضل أن يكون مبنى منشأة التخزين فى شكل مستطيل بنسبة ١ : ٢ - ١ : ٣
(ب) العزل لتقليل تأثير الظروف الجوية على الغذاء المخزن بداخل منشأة التخزين (حرارة ، رطوبة ، أمطار) وتختلف مواد العزل للأسقف الصاج عن مباني الجدران الجانبية (طوب) .

(ج) يكون الحد الأقصى للارتفاع وفقا لمتطلبات الترخيص الأمنية بالمنطقة لإمكانية التخزين الرأسى المطلوب .

(د) يفضل أن تشيد الأرضيات الخرسانية الداخلية بالمقاسات التقليدية ٤م X ٤م لتقليل تشققات الخرسانة وتأثير ذلك على تداول الغذاء بالرافعة الشوكية دون تلف .

(هـ) يفضل أن يكون جسم المخزن مرتفعا عن منسوب الأرض لتسهيل عمليات استقبال الغذاء من الشاحنات وسلامة عملية التفريغ والشحن (الارتفاع الاسترشادى من ١٢٠ سم : ١٥٠ سم من الشارع الخارجى) .

مادة (٣)

التصميم الخارجى لمبنى منشأة التخزين

(أ) يجب مراعاة التصميم الصحى لمبنى منشأة تخزين الغذاء من تصميم وتشيد مبنى يمكن تنظيفه بسهولة .

(ب) يجب أن يوفر تصميم مبنى منشأة التخزين بيئة عمل لضمان عدم تعرض الغذاء للتلوث .

مادة (٤)**المتطلبات الفنية للجدران الخارجية**

- (أ) يجب أن تشيد الجدران من مواد غير ماصة للسوائل وبصورة تمنع تغلغل مسببات العفن ، ويمكن صيانتها ، ويجب استبعاد الجدران المشيدة بالطوب المفرغ .
- (ب) يجب عزل الجدران الخرسانية من أعلى ومن أسفل ، ويمكن استخدام جدران مصنوعة من الصاج المعرج المعزولة بطريقة تمنع الأتربة والحشرات من أسفلها ، كما أنها تحتاج لصيانة دورية تتوقف أيضا على الظروف المناخية .

مادة (٥)**المتطلبات الفنية لأرصفة ومنصات تلقى التوريدات والشحن**

- (أ) يفضل أن يكون تصميم أرصفة ومنصات تلقى التوريدات على نحو يمنع وصول الطيور والقوارض والحشرات إليها ، والحماية من مصادر التلوث الخارجية ، ويفضل أن تكون بارتفاع ٩٠ : ١٥٠ سم فوق سطح الأرض .
- (ب) يجب تركيب أبواب سريعة الفتح والغلق أو ستائر هوائية أو بلاستيكية لمنع دخول الحشرات والطيور .
- (ج) يجب أن يكون طول الرصيف مناسباً للتعامل مع عدد مناسب من الشاحنات فى الوقت نفسه .
- (د) يفضل أن يكون عرض الرصيف ما بين ٤ إلى ١٠ م طبقاً لكثافة المرور ومعدل تصريف المخزون .
- (هـ) إذا كان رصيف التحميل مغطى ومبردا فيجب تزويد الأبواب الخارجية بحاضنة عزل لمنع التسرب فيما بين السيارة وأبواب التحميل .
- (و) يجب أن تكون منطقة التحميل نظيفة خالية من أى منتج غير المسموح بتحمله من بيان التحميل والتفريغ اليومى .

مادة (٦)

المتطلبات الفنية لعزل الفتحات بمبنى منشأة التخزين

- (أ) يجب أن يتم عزل كافة الفتحات المؤدية إلى منشأة التخزين مثل الأبواب والنوافذ وقنوات الصرف وفتحات التهوية وذلك من خلال وضع وسيلة حماية أو عزل عليها عن المحيط الخارجى ، بما يمنع دخول الحشرات والفئران .
- (ب) يجب عزل كافة الفتحات الكائنة بالأسطح أو الأسقف مثل فتحات الشفطات والفتحات التى تمر من خلالها مواسير السباكة وذلك من خلال وضع وسيلة حماية أو عزل عليها عن المحيط الخارجى .
- (ج) يراعى عدم استخدام نوافذ زجاجية فى منشأة تخزين الغذاء لأنها تمثل مشاكل فى الصيانة بسبب احتمال انكسار زجاجها .
- (د) يجب أن تكون النوافذ من النوع المغلق دوماً وبنفس مستوى الجدران ، وفى حالة وجود عتبات أو جلسات فيجب أن تكون مائلة بزواوية لا تقل عن ٤٥ درجة ، لمنع الطيور من وضع أعشاشها عليها ، ولمنع تراكم الأتربة فوقها .
- (هـ) يجب توافر وسائل حماية مناسبة (ستائر بلاستيكية أو هوائية) على جميع الأبواب ، وكذلك سلك ضيق النسيج على جميع فتحات التهوية والنوافذ والشفطات .

مادة (٧)

المتطلبات الفنية للجدران الداخلية

- يجب أن تتسم الجدران الداخلية بالمواصفات والمعايير التالية :
- (أ) أن تكون صلبة ومستوية وناعمة .
- (ب) أن تكون خالية من الشقوق والنقوب والتعاريج .
- (ج) أن تكون غير قابلة للامتصاص والتشرب كالأخشاب .
- (د) أن تكون مقاومة للصدأ والتآكل ، وتتحمل كيماويات التنظيف .
- (هـ) أن تكون مصمتة ولا تتسرب السوائل عبرها .
- (و) أن تكون من مواد غير متشربة بالسوائل وبصورة تمنع تغلغل مسببات العفن ويمكن صيانتها .

ويجب أن يكون تشييد الجدران وصيانتها على نحو يضمن امتثالها لهذه المواصفات والمعايير من مستوى الأرضية حتى مستوى السقف ، وفى حالة وجود أية فتحات أو نوافذ بها فيجب أيضاً أن تمتثل هى الأخرى لهذه المواصفات والمعايير .

مادة (٨)**المتطلبات الفنية للأسقف**

- (أ) يراعى تصميم وتشبيد أسقف منشأة تخزين الغذاء على نحو يجعلها نظيفة خاصة فى حالة احتمال تسرب بعض الأغذية إليها كما فى حالة تخزين الدقيق أو اللبن البودرة الذى قد يتراكم على الأسقف مما يجعلها عرضة لاقتراب الطيور والحشرات من منشأة التخزين ، وتعتبر الأسقف المستوية المعزولة من أفضل أنواع الأسقف لمنشآت تخزين الغذاء .
- (ب) عدم استخدام أسقف عليها طبقة من القطران أو الحصى حيث تعتبر جاذبة للأتربة ومن الصعب تنظيفها .
- (ج) يراعى تصميم الأسقف بالشكل الذى يجعلها سهلة التنظيف والصيانة .
- (د) يجب الامتنال لذات المعايير والمواصفات الخاصة المطبقة بالجدران .
- (هـ) يجب إدراج الأسقف فى برنامج الصيانة الوقائية .
- (و) يراعى تشبيد وتصميم الأسقف بوسيلة تجعلها سهلة الصيانة ، وتضمن عدم تكثف بخار الماء عليها ، أو تساقط طلائها على الغذاء مما يؤدى إلى تلوث الغذاء أسفلها .

مادة (٩)**المتطلبات الفنية للعزل**

- (أ) يجب أن تمتثل مواد العزل المستخدمة فى منشآت التخزين الغذائية لنفس المتطلبات المطبقة للجدران والأسقف ، ولا يجب أن تكون مواد العزل مكشوفة لأنها سهلة التمزق وقد تتسبب فى تلوث الغذاء .
- (ب) ويجب اختيار نوع العزل بعناية ، على أن تكون المواد المستخدمة

فى العزل :

- غير سامة .
- بدون رائحة .
- غير جذابة للحشرات .
- غير ملوثة .
- يجب تجنب الاسبستوس كما يجب أيضا استبعاد الفيبرجلاس .

مادة (١٠)

المتطلبات الفنية للأرضيات

- (أ) يجب أن تكون الأرضيات ملساء وغير مسامية ولا تمتص السوائل ومقاومة للتآكل وسهلة التنظيف وبحالة جيدة .
- (ب) يراعى ألا تكون الأرضيات ناعمة جدا حتى لا تتسبب فى انزلاق وسقوط العاملين بمنشأة التخزين .
- (ج) يجب أن تكون الأرضيات غير قابلة للتسرب .
- (د) يجب أن تكون لها زاوية ميل مناسبة لتصريف المياه تلقائيا فى اتجاه بالوعات الصرف ولا تتراكم عليها .
- (هـ) يراعى أن تكون بالوعات الصرف بعدد ومقاس مناسب ، وفى أماكن مناسبة ، ويمكن تنظيفها وصيانتها بسهولة .

مادة (١١)

المتطلبات الفنية لأنظمة التدفئة والتهوية وتكييف الهواء

- (أ) يراعى تصميم مأخذ الهواء لأجهزة التكييف بحيث لا يتم سحب هواء من أماكن بها مصادر تلوث مثل المناطق التى بها كيماويات أو فضلات إلخ .
- (ب) يراعى تركيب مرشحات للهواء واستبدالها دوريا ويجب تركيب مجارى الهواء خارج مناطق تداول الغذاء ولا يكون تصريفها داخل منشأة التخزين .
- (ج) يراعى تصميم أنظمة تكييف الهواء بحيث يسهل تنظيفها وصيانتها .
- (د) يجب تنظيف أجهزة التكييف بعناية واستخدام منظفات لا تؤدى إلى إحداث تآكل بها .
- (هـ) يجب أن يكون الهواء متجدداً داخل منشأة التخزين بصورة جيدة تمنع فساد وتعفن الغذاء .

مادة (١٢)**المتطلبات الفنية للإضاءة الداخلية والخارجية**

- (أ) يراعى أن تكون الإضاءة ملائمة وكافية لكافة العمليات والأنشطة داخل منشآت التخزين وخاصة التنظيف والتعقيم .
- (ب) يجب أن تكون تركيبات الإضاءة مزودة بأغطية مضادة للكسر وتكون مقاومة للرطوبة وسهلة التنظيف والصيانة .
- (ج) يراعى أن تكون الإضاءة الخارجية كافية وجيدة فى حالة التحميل أو الشحن الليلي على الرصيف .

مادة (١٣)**المتطلبات الفنية لمكافحة الآفات**

- (أ) يشترط تنفيذ برنامج فعال لمكافحة الآفات والقوارض التى قد تمثل خطر على الغذاء والمواد المتصلة به .
- (ب) يجب الاحتفاظ بسجلات تفصيلية لبرنامج مكافحة الآفات والتوصيات والإجراءات اللازمة .
- (ج) يجب إحكام غلق جميع المداخل والمخارج والتأكد من فعالية نظام المكافحة الخارجى وفى حالة حدوث إصابة شديدة داخل منشأة التخزين يجب عمل تحليل مخاطر للموقع وفتحات ومخارج منشأة التخزين للتأكد من فعالية برنامج المكافحة .
- (د) عدم استخدام أى مواد سامة أو طعوم داخل منشأة التخزين أو استخدام الصواعق الكهربائية دون أن يكون مصرحاً . باستخدامها داخل المنشآت الغذائية .
- (هـ) لإدارة منشأة التخزين أن تتعاقد مع شركة مختصة لمكافحة الآفات للقيام بتنفيذ برنامج داخلى فعال يشرف عليه موظفين مؤهلين ومدربين للتفتيش والمتابعة ومنع حدوث أى إصابة بشكل فعال ، من خلال تعاقد موثق ، مع وجود رسم تخطيطى للموقع موضح عليه جميع تدابير المكافحة (Layout) ، ووجود قائمة بالمواد والمبيدات أو الكيماويات المستخدمة فى المنشأة .

مادة (١٤)

المتطلبات الفنية لمرافق العاملين وغرف تغيير الملابس

- (أ) يجب توفير أحواض لغسيل الأيدي والصابون ، وتكون بالقرب من عمليات تداول الغذاء ، مشيدة وفقا للمواصفات والمعايير بحيث تمنع التدفق الارتدادى .
- (ب) توفير مرافق كافية للنظافة الشخصية والمراحيض تتناسب مع عدد العاملين لضمان الحفاظ على مستوى مناسب من النظافة الشخصية .
- (ج) أن تكون فى مكان ملائم ، ولا ينبغى استخدامها لأغراض أخرى مثل تخزين الغذاء أو المواد المتصلة بالغذاء .
- (د) يجب أن تكون أحواض غسيل الأيدي متصلة بمصدر للماء الساخن والماء البارد ومزودة بالصابون السائل ومصروح باستخدامه فى المنشآت الغذائية ، والمناديل الورقية أو وسيلة لتجفيف الأيدي ، وتفتح صناديق القمامة بالقدم ويتم تنظيفها وصيانتها دوريا .
- (هـ) يجب أن يتم تشييد وبناء تلك المرافق بصورة جيدة كما تم ذكرها فى بنود البناء وألا تكون هى مصدر التلوث داخل منشأة التخزين .
- (و) يجب تزويد منشآت تخزين الغذاء بمرافق للعاملين لتغيير ملابسهم .
- (ز) يجب توفير دواليب لملابس العاملين وأن تكون أسطحها العلوية مائلة لتجنب تراكم الأتربة فوقها أو تكون سهلة التنظيف وألا تكون من مواد ماصة للسوائل ومضادة للصدأ .
- (ح) لا يجب أن تفتح هذه المناطق مباشرة على مناطق العمل ، ويجب أن يكون هناك بابين يفصلان بينهما .
- (ط) فى حالة توفير أماكن مخصصة لتناول الأطعمة يجب أن تكون مستوفية للشروط السابقة وألا تكون هى مصدر التلوث داخل منشأة التخزين .

مادة (١٥)**الضوابط الخاصة بالعاملين بالمخازن**

- (أ) توفير بيئة عمل آمنة وصحية لكافة العاملين ، مع الحرص على توفير مهمات الوقاية الشخصية الخاصة لكل فرد لأداء عمله والحرص على تدريب الفرد ومجموعة العمل على المهمة المطلوبة ومخاطرها وطرق الوقاية .
- (ب) يجب أن يكون جميع العاملين فى مخازن المواد الغذائية حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .
- (ج) العناية التامة بنظافة جميع العاملين .
- (د) التزام جميع العاملين بالممارسات الجيدة للتخزين والسلوك الصحيح فى التعامل مع الغذاء .
- (هـ) يجب أن يمنع التدخين نهائيا داخل منشآت التخزين مع التشديد فى تنفيذ ذلك بكل حزم ويتم تعليق العلامات التحذيرية الدالة على ذلك بمكان ظاهر ، وعدم تناول الأكل والشرب داخل منشآت التخزين ، مع توفير مكان مخصص للتدخين وآخر للأكل .
- (و) يجب إرتداء العمال زيا موحدًا نظيفا وقت العمل ويكون واقيا من البرودة فى حالة الدخول لمخازن التجميد وأحذية خاصة نظيفة ومطهرة للدخول بها فى منشآت التخزين ، وتحفظ الأحذية فى دواليب خاصة ويمنع منعًا باتا الدخول بالأحذية العادية .
- (ز) يجب إبعاد أى عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر فى يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدى ويجب على المسئول عن منشآت التخزين إبلاغ الجهات الصحية المختصة فى حالة ظهور أى من الأمراض المعدية لأى عامل من العاملين لديه .
- (ح) يجب أن يتم وضع الإجراءات الواجب على العاملين اتباعها فى الحالات التى تتعرض فيها الأشياء للكسر مثل : كسر الزجاج أو الحاويات البلاستيكية .
- (ط) العاملون على دراية بأعراض الحالات المرضية التى تستوجب إبلاغ المسؤولين عنها مثل الحالات المرضية التى تستلزم استبعاد العاملين من تداول الغذاء .

مادة (١٦)

التنظيف والتطهير

- (أ) يجب الالتزام بمعايير النظافة والتطهير ويجب التحكم فى التلوث داخل منشأة التخزين حتى لا يكون المخزن هو مصدر تلوث الغذاء المخزن .
- (ب) يجب أن تشمل عمليات النظافة مصادر الإضاءة والزجاج بطريقة تقلل من احتماليات تلوث الغذاء .
- (ج) يجب وضع جداول زمنية للنظافة وأن تكون موثقة وتنفذ لأماكن التخزين والمبنى والمركبات والمعدات وتشمل التكرار وتوضع حسب المخاطر .
- (د) يجب أن يشمل التنظيف على جميع المعدات وجميع المناطق بالمنشأة التخزينية .
- (هـ) فى حالة استخدام أنظمة تنظيف (التنظيف فى نفس المكان) لتنظيف الناقلات يجب تصميمها وتشغيلها لضمان التنظيف الفعال بما يتناسب مع المنتجات المنقولة .
- (و) التحقق من فعالية التنظيف يجب أن تكون المواد الكيميائية والمنظفات مناسبة للغرض وفى عبوات مغلقة وأن تكون عليها البيانات واضحة وتخزن فى أماكن منفصلة عن تداول الغذاء .
- (ز) يجب أن تكون قائمة الكيماويات المستخدمة فى عمليات التنظيف والتطهير لها صحيفة البيانات الخاصة بها .

مادة (١٧)

وسائل التخلص من المخلفات والنفايات

- (أ) يتعين توفير وسائل مناسبة للتخلص من المخلفات والنفايات داخل وخارج منشأة التخزين (غرف مناسبة و/أو صناديق قمامة مناسبة) والتخلص من المخلفات والنفايات بصفة مستمرة وبالطريقة الصحيحة .
- (ب) أن تكون الأوعية المخصصة لجمع النفايات والمنتجات الثانوية وغير الصالحة للأكل أو الضارة يسهل التعرف عليها ، وأن تكون مصنعة من مواد عالية التحمل ، وقابلة للتنظيف ، ومن مواد غير قابلة لامتصاص السوائل ، وموانعة للتسرب ، ومحكمة الغلق وتفتح بالقدم .
- (ج) التخلص من النفايات أثناء التشغيل بطريقة آمنة ومناسبة .

(مادة ١٨)

المتطلبات الفنية لتحقيق اشتراطات التخزين الجيد

- (أ) يجب مراعاة الترتيب الجيد عند تخزين الغذاء وذلك بتحديد مواقع الرصات بعلامات واضحة على الأرضيات ويتم الالتزام بها بصفة مستمرة .
- (ب) يجب ألا يبلغ ارتفاع الرصات مستوى الأسقف وأن يكون هناك مسافات مناسبة بين أعلى الرصات والسقف .
- (ج) يجب أن تكون الأرفف على ارتفاع لا يقل عن ١٥ سم من الأرضية ، ولا يجب رص الغذاء على الأرضية مباشرة وأن تكون بعيدة عن جدران منشأة التخزين بمسافة لا تقل عن ٢٠ سم .
- (د) يجب اتباع الأسس والقواعد العلمية فى عمليات تسليم وتسلم الغذاء الوارد والمنصرف لضمان الرقابة عليها والحفاظ عليها دون فقد أو ضياع .
- (هـ) ضرورة منع دخول غير المختصين داخل منشآت التخزين ووضع النظام المناسب لإجراء الرقابة اللازمة لعمليات الدخول والخروج لمنشآت التخزين لحفظ الأمن بها .
- (و) يجب مراعاة النظافة والترتيب والتنظيم داخل منشآت التخزين والتخلص من نفايات التخزين بصفة مستمرة ، مع المحافظة على المحيط الخارجى للمخازن نظيف من النفايات .
- (ز) يجب إجراء الصيانة الدورية لأجهزة ومعدات متابعة درجات الحرارة والرطوبة النسبية وكاميرات المراقبة .
- (ح) يجب الالتزام بالسعة الفعلية لمنشآت التخزين وعدم تكديس الغذاء المخزن بها بما يفوق طاقتها الاستيعابية .
- (ط) يتعين أن يكون الغذاء داخل منشآت التخزين يحمل بطاقة التوسيم متضمناً النوع والصنف وتاريخ الصلاحية والتشغيلة الخاصة بها .
- (ى) يجب تصميم منشآت التخزين بحيث يكون من السهل ترتيب الغذاء المخزون لتيسير سحبه ، بناء على تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية (المنتهى الصلاحية أولاً يخرج أولاً) ، أو رقم التشغيل أو نظام (الذى يدخل أولاً يخرج أولاً) أو أى نظام آخر مرن يضمن سلامة الغذاء .

- (ك) يراعى فى تخزين الغذاء المعد للاستهلاك مباشرة دون غسيل أو طبخ حفظه بطريقة سليمة تحول دون تلوثه .
- (ل) يفضل تغطية الغذاء غير المعبأ أو المغلف أيا كان نوعه أو حجمه أو شكله لضمان حمايته من التلوث .
- (م) يجب تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة فى أماكن منفصلة بمعزل عن باقى المواد الغذائية لتفادى التأثير عليها .

مادة (١٩)

الأجهزة والأدوات والمعدات المستخدمة فى تداول الغذاء

- (أ) فى حالة وجود مركبات مجهزة بخراطيم نقل ومضخات للتحميل أو التفريغ يجب أن تكون فى حالة جيدة ومغطاة ومحكمة بشكل آمن .
- (ب) يراعى الحفاظ على رافعات البالتات والرافعات الشوكية فى حالة جيدة لمنع تلف وفساد الغذاء .
- (ج) يجب أن تكون وسائل النقل فى حالة جيدة ويراعى تثبيت الأحمال بشكل جيد .
- (د) فى حالة وجود أرفف يجب فحصها وصيانتها بشكل دورى .
- (هـ) يجب وضع إجراءات لمتابعة البالتات الخشبية لمنع خطر التلوث واستبعاد المتهاك منها .
- (و) يجب أن يكون العاملين على دراية كافية بإجراءات تشغيل الأجهزة والأدوات والمعدات وأن يكون لها إجراءات تشغيل واضحة .
- (ز) يجب وجود وحدة لمتابعة درجات الحرارة والرطوبة داخل منشأة التخزين بصورة فعالة للغذاء التى تتطلب درجة حرارة خاصة .
- (ح) يجب وجود خطة لمعايرة الأجهزة المستخدمة فى القياس .
- (ط) يجب وجود مولد كهربائى كافى لتشغيل منشأة التخزين بكافة متطلبات أجهزه التبريد والتجميد وطاقتها فى حالة حدوث عطل أو انقطاع للتيار الكهربائى .
- (ى) يراعى وجود خطة صيانة دورية ووقائية للمعدات وأجهزة التبريد والتجميد .
- (ك) يراعى وجود وحدات تبريد أو تجميد حسب اشتراطات الغذاء المخزن .

الفصل الثانى

مادة (٢٠)

شروط التخزين العامة للغذاء

- (أ) يجب أن يخزن الغذاء فى درجة الحرارة الملائمة لها سواء على درجة حرارة الغرفة ($4 \pm 24^\circ\text{م}$) أو جاف بارد (١٠ إلى ١٥ م / ولا تزيد رطوبتها على ٦٠٪) والمبرد ($5 \pm \text{م}$) أو المجمد ($- 18 \pm \text{م}$) .
- (ب) يجب أن يخزن الغذاء فى منشأة التخزين بالطريقة المناسبة لها لمنع تلوثها ، أو حدوث تلوث عرضى للمنتجات القريبة لها .
- (ج) يجب الفصل الجيد بين الغذاء المخزن داخل منشأة التخزين منعاً لتلوثها أو حدوث تلوث عرضى للمنتجات القريبة منها .
- (د) يراعى أن تكون هناك مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر على أكبر مساحة ممكنة .
- (هـ) يراعى فى حالة تخزين الأجوالة داخل المخازن الجافة ارتفاع الرصة بما لا يزيد على ٤ م بواقع (٢٠ جوال) .
- (و) يجب أن لا يكون هناك تلامس مباشر بين الغذاء وأرضية أو جدران منشآت التخزين .
- (ز) يراعى وجود ممرات مناسبة وخالية بين الرصات أو المجموعات ويفضل ألا يقل عرض الممرات عن ١,٥ م .
- (ح) يجب أن تكون الرصات ثابتة مع مراعاة الاحتياطات الكافية التى تضمن ثباتها فى حالة حدوث حريق ولهذا يجب أن تكون جوانب الرصات مائلة إلى الداخل بميل لا يقل عن ٣٠ سم لكل ٣ م فى الارتفاع .
- (ط) حىال استخدام عربات نقل يدوية أو الآلية فى منشآت التخزين ، يراعى أن تكون هناك وسائل كافية لنقل المواد الغذائية داخل منشآت التخزين من العربات اليدوية والأوناش (لا يستعمل إلا الأوناش الكهربائية أو اليدوية أو التى تعمل بالغاز الطبيعى أو غيرها . حتى لا تؤثر على سلامة الغذاء) وونش الشوكة طبقاً لاحتياجات العمل .

- (ى) يراعى توفير العبوات اللازمة للتخزين حسب طبيعة وخواص الغذاء إذا كانت جافة أو مجمدة أو مبردة .
- (ك) يجب تهيئة الجو المناسب حسب طبيعة الغذاء فمثلا بعضه يلزم حفظه عند درجات حرارة منخفضة وقد يحفظ فى ثلاجات أو آخر كالحبوب يحفظ داخل صوامع خاصة أو يحتاج إلى درجات حرارة ورطوبة معينة له .
- (ل) يراعى توفير وسائل التهوية الكافية بمنشآت التخزين منعا لتلف وفساد الغذاء .
- (م) يراعى توفير المداخل والمخارج الكافية حسب العمالة وحجم الغذاء وطبيعته .
- (ن) يجب توفير الإضاءة الكافية بمنشآت التخزين .
- (س) يجب أن تتوافق طرق التخزين مع اشتراطات منشآت التخزين .
- (ع) يجب وضع الأصناف المتشابهة فى رصات متباعدة لمنع احتمال الخطأ فى الصرف وتكون كل رصة مميزة بعلامة ظاهرة .
- (ف) يجب عدم تخزين المواد ذات الروائح النفاذة والتي تؤثر على خواص بعضها متجاورة وتخزن فى أماكن منفصلة مخصصة لها .
- (ص) يراعى أن تكون المواد التي يكثر منها الصرف فى أماكن يسهل الوصول إليها والصرف أكثر من غيرها بينما توضع المواد متوسطة الطلب فى أماكن بالقرب من وسط أو نهاية منشأة التخزين حسب حركة الصنف .
- (ق) يجب أن يوضع لكل صنف بطاقة توسيم خاصة به فى مكان ظاهر مبين عليه اسم الصنف وبياناته .
- (ر) يجب أن توضع الرصات على بالتات مناسبة مرتفعة عن الأرض حفاظا على المواد من تأثير الرشح ولمرور تيار هواء أسفلها يساعد على التجفيف والتهوية .
- (ش) يجب أن تتوفر الرقابة الفعلية على منشآت التخزين والحراسة الكافية لها منعا من السرقة والتلاعب .
- (ت) يحظر التصرف أو التغيير فى بيانات أو مكونات الغذاء قبل الحصول على إذن من الهيئة فى حالة الغذاء الخاضع لأحكام الإفراج المؤقت الصادرة عن الهيئة .

(ث) فى حالة الغذاء الخاضع لأحكام الإفراج المؤقت ، يجب أن يكون المكان المخصص له ملائماً لطبيعته ومجهز بالوسائل التكنولوجية والتقنية ونظام للمراقبة المستمرة ، مع احتفاظ منشأة التخزين بكافة الأوراق والمستندات الخاصة بالرسائل الغذائية أو صورة طبق الأصل معتمدة من الشركة منذ الإفراج المؤقت وحتى الإفراج النهائى عنه ، بالوسيلة المتاحة (ورقياً أو إلكترونياً) .

(خ) فى حال تخزين الغذاء فى عبوات أو براميل يجب أن تكون نظيفة وخالية من الصدأ ولا تؤثر على طبيعة الغذاء المخزن بها .

(ذ) فى حال تعبئة الغذاء فى أجولة ، يجب أن تكون الكتابة بأحبار مصنعة من مواد آمنة للاستخدامات الغذائية عليها أو بلصق أو خياطة بطاقة تعريف وصف للصنف المعبأ غير قابلة للزرع .

(ض) يجب الفصل والتشديد عند تخزين الغذاء المسبب للحساسية المحدد من قبل الهيئة ، مثل (الحليب - القمح - البيض - الفول السودانى - المكسرات - السمك - القشريات - الصويا) ، ومراعاة عدم حدوث أى ملامسة مع المنتجات الأخرى وضرورة التمييز بينهما .

(ظ) الالتزام باشتراطات التخزين لكل منتج (عدد الرصات - درجات الحرارة والرطوبة - عدم التعرض لضوء الشمس المباشر) كل حسب طبيعته وتخزينه .

(غ) تختص الهيئة دون غيرها بإصدار خطاب السعة التخزينية لكل رسالة على حدة للغذاء الوارد من الخارج .

الفصل الثالث

مادة (٢١)

المتطلبات الفنية لتخزين الغذاء الجاف

يجب استيفاء المتطلبات الفنية لمخازن الأغذية الجافة وفقاً لما يلي :

(أ) يجب أن تكون منشأة التخزين فى منطقة جافة جيدة التهوية ، وفى حالة ضعف التهوية يتم زيادة عدد الشبابيك والشفاطات ووضع سالك ضيق المسام لضمان عدم دخول القوارض ، والحيوانات والحشرات والطيور .

- (ب) يفضل أن يكون للمخزن باب واحد ونوافذ صغيرة متقابلة فى الجزء العلوى من الجدران ، مع مراعاة إمكان إحكام غلق هذه الفتحات وفتحها من الخارج حتى يسهل إجراء عملية تبخير الحبوب داخل المخزن .
- (ج) يتعين توفير أجهزة قياس درجة الحرارة داخل منشأة التخزين يتناسب أبعادها مع مساحة منشأة التخزين ، ويتم تدوين درجات الحرارة مرتين يوميا على الأقل ، وتوثيقها فى سجلات خاصة .

مادة (٢٢)

الإجراءات والاشتراطات التى يجب توافرها فى الشون

والبنابر ومركز التجميع والصوامع

١- يلتزم مشغلو منشآت التخزين بتطبيق الاشتراطات الخاصة بمرحلة ما قبل التخزين ، وفقا لما يلى :

- (أ) يجب التأكد من خلو المواقع من أى أقماح قديمة أو آثارها .
- (ب) يجب تجهيز المواقع بالتأكد من نظافتها وتطهيرها من آثار المحصول السابق قبل تخزين أقماح الموسم التالى .
- (ج) يجب توفير وإعداد وصيانة أجولة الجوت مع تبخيرها قبل إعادة استخدامها .
- (د) ضرورة التأكد من توفير أدوات التخزين (المشمعات والأعطية والعروق الخشبية أو الطبالي - أجولة جوت نظيفة - ميزان بسكول بموقع التخزين أو قريب منها) ، حتى يتناسب مع حجم الشونة وسعتها .
- (هـ) لا يتم استلام الأقماح فى الموسم إلا داخل المواقع التى تم معاينتها وتحديد مدى صلاحيتها لتخزين الأقماح .
- (و) يجب أن تكون الشونة محاطة بسور أو سلك شائك .
- (ز) يجب أن تكون أرضية الشونة مرتفعة عن الأرضى المجاورة وأن يكون منسوب الماء الأرضى بها منخفض وبعيدة عن المساكن بقدر الإمكان .
- (ح) يراعى أن تكون الشونة قريبة من الطرق الرئيسية ومصادر الكهرباء والمياه .
- (ط) يجب ألا يتم الاستلام فى شون ترابية وإن تم الاستلام بها تعتبر كمراكز تجميع مؤقتة لحين النقل للصوامع .
- (ى) يجب ألا يتم استلام أقماح قديمة أو مصابة أو مرتفعة فى نسبة الرطوبة .

٢- يلتزم مشغلو منشآت التخزين بتطبيق الاشتراطات الخاصة بمرحلة التخزين ،

وفقا لما يلى :

- (أ) يفضل نقل تدوير كافة الأقماع المستلمة ، من أجولة بلاستيكية إلى أجولة جوت (إن وجد) .
- (ب) يراعى التجفيف الجيد للحبوب والمنتجات المخزنة وعدم ارتفاع محتواها الرطوبى (١٣-١٤٪) .
- (ج) يجب التهوية الجيدة للحبوب أثناء التخزين ومتابعة الحرارة والرطوبة طول مدة التخزين وعمل سجلات بذلك .
- (د) يجب الفحص الدورى للحبوب المخزنة من خلال أخذ عينات وإجراء الفحص الحشرى كل ١٥ يوماً وإرسال تقرير بذلك للوقوف على وجود إصابة ، كذلك اختبار الروائح .
- (هـ) يراعى فى حالة وجود إصابة حشرية للأقماع المخزنة فى الصومعة أو الهنجر أو البنكر أو الشونة يتم إيقاف الصرف من تلك الأقماع والتنبيه بإجراء التبخير والغربلة والتهوية ، وعند زوال آثار المادة المستخدمة فى التبخير تقوم اللجنة بسحب عينات من الأقماع للتحليل فى المعامل المختصة .
- (و) يجب ألا تزيد الكميات المخزنة من الأقماع المحلية عن السعة التخزينية للهنجر أو الشونة والتي تمثل (٨٠٪) من المساحة الصالحة للتخزين بارتفاع للرصات ٢٠ جوالاً ولا يسمح بزيادتها إلا بجواب رسمى من الجهات الرقابية .
- (ز) ضرورة تستيف اللوطات كل لوط على حدة طبقاً لدرجات النظافة به والمدونة بمحاضر الصرف وبأوزان محددة ومعلومة مع وضع لوحة على كل لوط موضحاً عليها (درجة النظافة - نوع القمح- تاريخ التخزين- اسم الباخرة - تاريخ الرحلة - ميناء الرحلة - عدد مرات التبخير إن أمكن) - أى ملاحظات أخرى (تحت التحفظ ...) والصرف طبقاً لأقدمية ورود .

مادة (٢٣)

الاشتراطات الخاصة بالصوامع

- (أ) أن يكون موقع الصومعة فى منطقة يسهل فيها عمل أساسات تتحمل إقامة الصوامع بما فيها من أحمال الحبوب .
- (ب) أن يكون موقع الصومعة الداخلية قريبا من طرق النقل الرئيسية سواء من سكة حديد أو طريق نهري وذلك لتسهيل عملية استقبال و صرف الحبوب ، وفى حالة وجود صومعة داخل منطقة المزارع التى تقوم بزراعة الحبوب ، يفضل أن تكون قريبة بقدر الإمكان .
- (ج) يجب أن تزود الصوامع بأجهزة التنظيف (الغرابيل الهزازة المزودة بنظام شفت أو دفع هوائى للتخلص من الشوائب الخفيفة) لإزالة الشوائب من الحبوب والتخلص من الأتربة الملاصقة لها .
- (د) يجب تجميع الأتربة العالقة بالحبوب بعد سحبها بواسطة الهواء ، ووضعها فى خلية مستقلة لها نظام مراقبة ، والتخلص منها بشكل دورى ، بعيدا عن الصومعة .
- (هـ) يجب أن تزود الصوامع بنظام لوزن الحبوب قبل إجراء عملية التخزين ، لسهولة المراجعة على الصومعة ، كما تزود بنظام وزن قبل التعبئة ، أو تزود بنظام استخدام ميزان البسكول الذى يكفل وزن السيارة لمعرفة حمولتها .
- (و) يجب توافر أجهزة ومعدات داخل الصوامع للاستخدام فى نقل الحبوب من منطقة لأخرى مثل (سيور ، بريمة حلزونية ، نواقل السلسلة الكابينة ، روافع القواديس ، أجهزة التفريغ) .
- (ز) يجب استخدام الوسائل والتقنيات التكنولوجية داخل الصوامع ، لإحكام الرقابة ولسهولة متابعة اشتراطات التخزين (الحرارة ، والرطوبة ، والإصابة الحشرية ، والتهوية) للمحافظة على الحبوب داخل الخلايا المختلفة .

مادة (٢٤)**اشتراطات نقل وتخزين الزيوت والدهون**

يتعين استيفاء اشتراطات نقل وتخزين الزيوت والدهون التالية :

- (أ) يتم وضع البيانات طبقاً لمواصفة الصنف للعبوات المعدة للاستهلاك المباشر أما العبوات الكبيرة غير المخصصة للبيع بالتجزئة والكميات الصب (غير المعبأة) ، فتكون البيانات مدونة بالشهادات المرافقة للكمية .
- (ب) يراعى أن تعبأ فى عبوات صحية مناسبة مصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة ، ولا تؤثر على خواصه وأن تكون العبوات نظيفة وجافة وخالية من أية رائحة غريبة وأن تكون العبوات مطابقة لما نصت عليه التشريعات الصادرة فى هذا الشأن .
- (ج) يجب أن يتم النقل بوسائل تحمى العبوات من التلف والتلوث .
- (د) يراعى أن تخزن العبوات فى درجة حرارة الغرفة (٢٥ ± ٤ م) فى منشآت تخزين جيدة التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر ومصادر الحرارة والتلوث .
- (هـ) يجب أن تكون الخزانات الخاصة بنقل أو تخزين الزيوت نظيفة وجافة تماماً قبل الاستخدام .
- (و) يجب تقليل كمية الهواء المعرض لها الزيوت أو الدهون لضمان عدم حدوث تغييرات كيميائية فى الغذاء .
- (ز) يجب أن تكون تركيبات الخزانات المخصصة للنقل أو التخزين مصممة بطريقة تضمن سهولة تنظيف المواسير والصمامات ، بالطرق المناسبة لكل نوع من أنواع الخزانات .
- (ح) يجب أن تصمم الخزانات وفقاً لأحدث المعايير والمواصفات لضمان عدم تلوثها ، مع مراعاة التنظيف بشكل دورى ، والفحص الفعال .
- (ط) يجب عند تحميل الزيوت فى السفن أن تكون داخل خزانات منفصلة ، مع مراعاة نوع الشحنات السابقة .
- (ى) فى حالة التخزين الأرضى يفضل أن يكون الخزان مصمماً بشكل مناسب ، وأن يكون رأسياً ، وذو مقطع عرضى دائرى ، مع التدعيم الذاتى للسقف ويفضل المخروطى ، وأن تكون الخزانات طويلة وضيقة ، لتقليل السطح المعرض من الزيوت والدهون للهواء والأكسجين .

(ك) يجب أن تكون كل الخطوط الداخلية والخارجية وفتحات الخزان وأماكن التفريغ سهلة الغلق .

(ل) يجب أن يكون تصميم الخزانات متناسباً من حيث السعة الكلية للتخزين وحجم وعدد التانكات ، وعدد مرات الملء ، ومعدل الاستبدال .

مادة (٢٥)

المتطلبات الفنية الخاصة بالتانكات والخزانات وخطوط الأنابيب

(أ) عند استخدام تانكات مصنعة من مادة الاستانلس ستيل ، يجب أن تكون من نوع (YC 316) ، وذلك لقدرته وكفاءته على مقاومة الصدأ أو التآكل الناتج عن الأحماض والقلويات الشديدة التى يتم استخدامها فى عمليات التنظيف والتطهير .

(ب) فى حالة نقل وتخزين الزيوت والدهون بخزانات السفن ، يجب الفصل بين الخزانات باستخدام مضخات وأنابيب ضخ لكل خزان على حدة .

(ج) يجب استخدام خزانات مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ أو الصلب العادى المطلى بمادة الإيبوكسى الراتنجية فى نقل الزيوت والدهون السائبة ، والمكررة ، ومزالة الرائحة ، والصالحة للاستهلاك الأدمى ، وذلك دون الإخلال بالاشتراطات السابقة .

(د) يجب أن تصنع الخزانات من مواد مقاومة للصدأ ، وعلى الأخص المستخدمة فى نقل وتخزين الزيوت والدهون تامة التكرير .

(هـ) عند استخدام الخزانات المصنوعة من الصلب العادى يجب أن تكون مطلية بمواد خاملة غير قابلة للتفاعل مع الزيوت والدهون مثل الراتنجات الفينولية الإيبوكسية كذلك سلكيات الزنك ، أما فى حالة استخدامها مع الزيوت والدهون الخام وخصوصا ذات درجة الحموضة المرتفعة تلاحظ أنها تؤدى إلى فساد الزيت .

(و) يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الخزانات ، وملحقاتها ، ووسائل التسخين من مواد لا تتفاعل مع الزيوت والدهون ، وتكون من مواد صالحة للاتصال بالغذاء .

- (ز) يراعى استخدام الحرارة المناسبة وعدم استخدام البخار الرطب المباشر على أسطح المعادن المطلية أثناء عملية تنظيف الخزانات لضمان عدم تأثرها .
- (ح) يحظر استخدام النحاس منفردًا ومشتقاته فى تصنيع الخزانات الخاصة بنقل وتخزين الزيوت والدهون ، وكذا خزانات السفن أو تانكات التخزين المنقولة بالسيارات أو السكك الحديدية وملحقاتها مثل الأنابيب والوصلات واللحامات والصمامات وملفات التسخين والظلمبات وأجهزة قياس درجات الحرارة ، وأجهزة أخذ العينات ، مع تجنب استخدام أجهزة قياس درجة الحرارة الزئبقية ، كما لا تستخدم التجهيزات الزجاجية أو أوعية أخذ العينات الزجاجية حيث إنها عرضة للكسر وتلويث الغذاء .
- (ط) يجب أن تكون تانكات التخزين وتانكات السيارات والسكك الحديدية مزودة بوحدة تحكم فى درجة الحرارة ، لتفادى حدوث التسخين الزائد للزيوت فى الصحاريح .
- (ي) يجب تركيب جهاز لتسجيل درجات الحرارة فى مكان واضح ، بعيدًا عن لفائف التسخين ، ويفضل أن يكون أوتوماتيكيًا حتى يمكن ضبطه ، وتوفير سجلات لدرجات الحرارة ، وتوضع فى مكان واضح مثل غرفة العمليات فى السفينة .
- (ك) يجب تصميم خطوط الأنابيب وملحقاتها بحيث يمكن تجنب الاختلاط بالهواء أسفل التانك أو من قمة التانك بأنبوب قريب من القاع ، لتلافى حدوث اندفاع على هيئة شلالات وذلك لمنع تخلل الهواء للزيت .
- (ل) يفضل تنظيف خطوط الأنابيب المستخدمة بتصفيته أو بواسطة استخدام الغاز الخامل أو كلاهما معا ، وفى حالة استخدام الهواء يجب اتباع وسيلة ملائمة لمنع انتقاله إلى الزيت .
- (م) يجب استخدام الفولاذ المقاوم للصدأ لجميع أنواع الزيوت والدهون الخام وشبه المكررة ، وفى حالة الزيوت والدهون تامة التكرير يتم استخدام الصلب المقاوم للصدأ .

(ن) يجب أن تكون جميع الخراطيم المرنة التى تربط بين خطوط الأنابيب أثناء الشحن والتفريغ من خامات خاملة وقوية وبأطوال ملائمة لضمان سهولة إجراء عمليات التنظيف ، وأن تكون أدوات الربط والوصلات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو من أى مادة خاملة أخرى .

(س) يفضل فى الطقس الحار أو البارد أن تكون خطوط الأنابيب المستخدمة للزيوت والدهون التى قد تتجمد فى حرارة الجو العادى أن تكون ثابتة ومزودة بوسائل التسخين مثل خطوط بخار كهربائية ، وعند تنظيف خطوط الأنابيب فى مثل هذه الأماكن فإنه يمكن استخدام البخار .

مادة (٢٦)

درجات الحرارة عند تخزين ونقل وشحن وتفريغ الزيوت والدهون

(أ) يراعى تسخين الزيوت والدهون الصلبة ونصف الصلبة وذات اللزوجة العالية وذلك قبل ضخها فى تانكات التخزين وتانكات الشواطئ والمراكب وتانكات السفن وتانكات سيارات النقل والسكك الحديدية وذلك ببطء حتى تصبح سائلة ومتجانسة تماما ، ويجب البدء فى التسخين طبقا للمدة المحسوبة بحيث تعطى درجة حرارة الضخ المطلوبة دون أن تتعدى درجة الحرارة الحد الأقصى المسموح به وهو ٥٥°م على مدار ٢٤ ساعة وفى حالة استخدام البخار فيجب ألا يزيد ضغط البخار على ١,٥ بار لتلافى حدوث تسخين أكثر من اللازم فى بعض الأماكن ، ويجب أن تكون كل الملفات مغطاة تماما قبل البدء فى تسخين التانك .

(ب) يجب تثبيت درجة حرارة الزيت السائب فى التانكات فى مدى درجات الحرارة الواردة فى جدول (١) لتجنب حدوث بلورة أو تصلب أثناء الفترات القصيرة من التخزين والنقل بالسفن ولهذا تم اختيار درجات الحرارة هذه لتقليل فساد الزيوت والدهون .

(ج) يجب أن يكون التخزين على درجة حرارة الجو العادى مع منع التسخين منعا تاما وعند تخزين الزيوت السائلة لمدد طويلة وفى حالة ما إذا أصبح الزيت صلبا فإنه يجب الحذر التام أثناء التسخين الأولى لضمان عدم حدوث تسخين زائد فى بعض الأماكن .

(د) يراعى أن تستخدم درجات الحرارة لكل من الزيوت الخام والمكررة لنفس الصنف . وتمثل درجة حرارة الشحن والتفريغ متوسط قراءات درجة الحرارة عند القمة والوسط والقاع .

(هـ) يجب أخذ القراءات بعيدًا عن ملفات التسخين بما لا يقل عن ٣٠ سم . وتحت ظروف الطقس الباردة فإن درجة حرارة التفريغ يجب أن تكون عند الحد الأقصى من الدرجات الواردة فى جدول (١) وذلك منعًا لانسداد خطوط الأنابيب غير المسخنة .

(و) يجب أن يتم حفظ مختلف درجات الزيوت بشكل منفصل مع تجنب ضخ الزيت الطازج الحديث مع الزيت القديم على وجه الخصوص لتجنب حدوث الأكسدة وانخفاض الجودة . وأنه من المفضل نقل مختلف أنواع ودرجات الزيوت خلال خطوط منفصلة .

جدول درجات الحرارة أثناء التخزين ، النقل ، الشحن والتفريغ (جدول ١)

الشحن والتفريغ		التخزين والنقل للزيوت الصب		الزيت أو الدهن
عظمى °م	صغرى °م	عظمى °م	صغرى °م	
٣٥	٣٠	٢٥	٢٠	زيت الخروع
١ (٤٥)	١ (٤٠)	٣٢	٢٧	زيت جوز الهند
٤ (٢٥)	٢٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت بذرة القطن
٣٠	٢٥	٢٥	٢٠	زيت السمك
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت بذر العنب
٤ (٢٥)	٢٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت الفول السودانى
(٢-)	مختلف	-	مختلف	الزيوت المهدرجة
٥٥	٥٠	٤١	٣٨	زبدة الألب
٥٥	٥٠	٤٥	٤٠	دهن الخنزير
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت بذر الكتان

الشحن والتفريغ		التخزين والنقل للزيوت الصب		الزيت أو الدهن
عظمى م°	صغرى م°	عظمى م°	صغرى م°	
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت الذرة
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت الزيتون
٥٥	٥٠	٤٠	٣٢	زيت النخيل
٣٥	٣٢	٣٠	٢٥	أولين النخيل
٣ (٧٠)	٦٠	٤٥	٤٠	إستيارين النخيل
١ (٤٥)	١ (٤٠)	٣٢	٢٧	زيت نوى النخيل
٣٥	٣٠	٣٠	٢٥	أولين نوى النخيل
٤٥	٤٠	٣٨	٣٢	إستيارين نوى النخيل
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت بذر اللفت منخفض حمض الايروسيك
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت العصفر
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت السمسم
٥٥	٥٠	٤١	٣٨	زبدة مكسرات الشى
٤ (٢٥)	٢٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت فول الصويا
٤ (٢٠)	١٠	الجو العادى	الجو العادى	زيت عباد الشمس
٦٥	٥٥	الجو العادى	الجو العادى	الشحوم الحيوانية (مدة الرحلة ١٠ أيام أو أقل)
٦٥	٥٥	٤٥	٣٥	الشحوم الحيوانية (مدة الرحلة أكثر من ١٠ أيام)

ملاحظات :

١- بالنسبة إلى المناخات الأدفأ ، تكون درجات حرارة شحن وتفريغ زيت جوز الهند وثمار النخيل ٣٠ درجة مئوية كحد أدنى و٣٩ درجة مئوية كحد أقصى أو حرارة الهواء المحيط .

٢- يمكن أن تختلف الزيوت المهدرجة اختلافاً كبيراً من حيث نقاط الانصهار ،
والتي يجب إعلانها دائماً . ويوصى أثناء الرحلة بالإبقاء على درجة حرارة قريبة من
نقطة الانصهار المعلنة ، على أن تزيد قبل التفريغ لتصل درجة الحرارة إلى ما بين
١٠ درجات و ١٥ درجة فوق نقطة الانصهار حتى تتم عملية التفريغ بطريقة نظيفة .
٣- قد تكون هناك اختلافات واسعة بين الأصناف المختلفة من إستيرين النخيل
من حى نقطة الانصهار ، وربما يجب تعديل درجة الحرارة المعلنة بما يتناسب مع
الظروف النوعية .

٤- (٤) من المسلم به أنه فى بعض الحالات يمكن أن تزيد درجة الحرارة
المحيطة على الأرقام القصوى الموصى بها فى الجدول .

الفصل الرابع

مادة (٢٧)

المتطلبات الفنية لتخزين الغذاء المبرد والمجمد

المتطلبات والاشتراطات التى يجب توافرها عند تشييد ثلاجات التبريد والتجميد :

- (أ) يجب أن تكون الأرضيات خرسانية ومقاومة للانزلاق .
- (ب) يراعى أن تكون الجدران قوية التحمل غير مسامية ، ولا تسمح بتغلغل
الرطوبة والبخار ، ويتم تشييدها من مواد مقاومة للصدأ أو من جدران
خرسانية مسبقة الصب مشطبة بسطح صلب ناعم ، أو أى مادة أخرى تحقق
نفس الغرض ، وأن تكون كافة الأسطح قابلة للتنظيف .
- (ج) يجب أن تكون الأسقف من ألواح معدنية من الصلب المقاوم للصدأ معزولة ،
و يمر فوقها المواسير والكابلات ومجارى الهواء .
- (د) يجب أن تكون الأسطح محكمة ولا تسمح بتسريب أى انبعاثات ،
ويكون السقف مائلاً معزولاً بالمواد المانعة للرطوبة .
- (هـ) يجب أن تكون دهانات الأسطح آمنة وذات قدرة على تحمل التنظيف
المتواصل بالكيماويات .
- (و) ويجب أن تكون دهانات الأرضيات مقاومة للانزلاق والتآكل .

- (ز) يجب استخدام مادة مناسبة لسد كافة الشقوق والثقوب ، وذلك لمنع تسرب الماء أو دخول الحشرات .
- (ح) يجب أن تكون أبواب ثلاجات التبريد والتجميد محكمة الغلق ، ويراعى سد أية ثغرات حولها .
- (ط) يجب تقليل النوافذ بقدر الإمكان ، وأن تكون جلستها مائلة كى لا تقف الطيور عليها .
- (ى) يفضل عزل الأدوات والمعدات مثل ظلمبات المياه ومراوح مبردات الوحدات الواقعة خارج المنطقة المبردة ومبردات المياه .
- (ك) يجب عزل أرضيات الثلاجات بألواح عازلة من طبقتين على بلاطة خرسانية وطبقة ضد الرطوبة بسمك ١ سم وتصل هذه الألواح حتى الطبقات العازلة للجدران ، ويفضل أن تكون الألواح العازلة من البولى استرين أو البولى يوريثين أو من مادة مماثلة بقوة تحمل ضغط مرتفعة .
- (ل) يجب عزل أبواب الثلاجات حرارياً بنفس طريقة العزل الحرارى لجدرانها ويفضل استخدام مادة البولى يوريثين لعزل أبواب الثلاجات .
- (م) يجب تركيب سخانات لمنع تكون الثلج على حواشى الإحكام الخاصة بالباب لضمان سهولة فتحها .
- (ن) يجب أن يتم بناء ثلاجات التبريد على أساسات خرسانية مسلحة ، وأرضية خرسانية معزولة .
- (س) يجب أن تكون الأرضية مرتفعة عن مستوى التربة .
- (ع) يجب أن تكون مزودة بوسيلة لتصريف المياه المتراكمة نتيجة لعمليات التنظيف أو تكثف بخار الماء .
- (ف) يراعى تشييد الثلاجات فى الظل بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة ، وطلائها باللون الأبيض أو الفضى لعكس أشعة الشمس عنها ، أو وضع رشاشات مياه على سطحها العلوى لتبريده .
- (ص) يجب أن تكون الثلاجات فى حالة تشغيل جيدة ، والتعاقد مع شركة متخصصة لصيانتها بصفة دورية ، وذلك فى حالة عدم وجود إدارة مختصة بالصيانة فى الشركة .

مادة (٢٨)

المتطلبات والاشتراطات الفنية الخاصة بمخازن الغذاء المبرد والمجمد
يتعين استيفاء المتطلبات والاشتراطات الفنية الخاصة بمخازن الغذاء المبرد
والمجمد وفقا لما يلى :

- (أ) يجب أن تكون مجهزة بثلاجات تجميد أو تبريد ذات حجم مناسب .
- (ب) يجب أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجات الحرارة ،
والتأكد من صلاحيته ومعايرته بصفة دورية .
- (ج) أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصا لحفظ الغذاء ،
وأن تكون الحوائط مبطنه بأسطح مقاومة للصدأ ، والأرضية مانعة للانزلاق
ومعزولة حرارياً حتى لا يتعرض الغذاء بداخلها للتلف أو التلوث ، وأن تكون سهلة
التنظيف ، ومزودة بالوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد بشكل ثابت ومستمر .
- (د) أن تزود أبواب ثلاجات التبريد بأقفال من الداخل والخارج ويستعاض عن
ذلك بتركيب جرس إنذار يمكن تشغيله من الداخل .
- (هـ) توفير الإضاءة الجيدة داخل ثلاجات التجميد والتبريد حتى يتسنى تعبئتها
وتفريغها وتنظيفها بسهولة ، والرقابة على محتوياتها ، ويراعى عدم فتح
أبوابها إلا عند اللزوم ، ولأقل فترة ممكنة ، مع مراعاة إغلاق الباب جيداً
بعد إتمام العمل المطلوب .
- (و) الالتزام بترتيب الغذاء داخل ثلاجات التجميد والتبريد بشكل منظم .
- (ز) أن تكون مجهزة بمولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً فى حالة انقطاع
التيار الكهربائى .
- (ح) توفير ملابس خاصة وقفازات واقية للعاملين والمتبردين على الثلاجات .
- (ط) اتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول ضوء الشمس المباشر ومياه الأمطار
والسيول إلى منشأة التخزين .
- (ى) الالتزام بتوثيق درجات الحرارة يومياً فى سجل خاص يتم الاحتفاظ به عند
باب الثلاجة .
- (ك) فى حالة تخزين غذاء من مختلف الأصناف فى براد واحد ، يراعى ترتيبه
على نحو يحول دون تأثير إحداها على الأخرى أو حدوث أى تلوث
عرضى للغذاء .

- (ل) يجب أن يتم التخزين بوضع الغذاء فى ثلاجات معلقة بكلاييب فى حالة الذبائح الحية أو على أرفف مفتوحة أو على حوامل بلاستيكية ، أو خشبية ، أو معدنية غير قابلة للصدأ أو فى صناديق ، ويجب أن تكون الأرفف مرتفعة عن الأرضية بـ ١٥ سم على الأقل وألا تكون ملاصقة للجدران أو السقف ، وذلك لتسهيل عملية التنظيف ووصول التيار البارد إلى جميع الغذاء المخزن ، كما يجب عدم وضع الغذاء على أرضية الثلاجات مباشرة مهما كان نوع العبوة أو الغلاف .
- (م) يراعى أن تكون عملية إذابة الجليد من الثلاجات وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة ، ويجب تنظيف الثلاجات مرة واحدة على الأقل كل ستة أشهر بالنسبة للثلاجات الكبيرة ، وكل أسبوع بالنسبة للثلاجات الصغيرة .
- (ن) مراعاة تصريف الغذاء المخزن قبل حلول تاريخ انتهاء الصلاحية بوقت كاف ويفضل استخدام نظام الحاسب الآلى لهذا الغرض .
- (س) التخلص من الغذاء التالف والمنتهى الصلاحية أولاً بأول من منشآت التخزين بنقلها إلى الأماكن المخصصة لها تحت إشراف الهيئة .
- (ع) يجب توفير مخزن مستقل لتخزين لحوم الخنازير ومشتقاتها فى حال التعامل معها .
- (ف) يجب توفير مواقع مظلمة بمخازن التبريد والتجميد للاستخدام عند تفرغ وتحميل السيارات لحماية الغذاء من أشعة الشمس .
- (ص) يجب أن تساعد حركة الهواء المناسبة داخل مخزن التبريد على نقل الحرارة من الغذاء والمخزن إلى أسطح التبريد فى شكل حركة دائرية لضمان جودة التهوية .
- (ق) يجب التحكم بالرطوبة النسبية داخل مخازن التبريد عند الحدود المثلى ، ويراعى أن تكون رطوبة الهواء مناسبة لضمان عدم حدوث عمليات تكثف ، ونمو الميكروبات .
- (ر) يجب مراقبة درجة حرارة الثلاجات يوميا ، وأن تكون كافة الثلاجات مزودة بأجهزة قياس درجات الحرارة لأخذ قراءات يومية .

(ش) ضرورة وضع برنامج لتنظيف الثلاجات على أساس منتظم والمحافظة عليها بشكل يمنع تلوث الغذاء أو تعرضه للتلوث العرضى .

(ت) أن تزود غرف مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عالية ، وتوفير عدة أجهزة بديلة حال تعطل إحدى الأجهزة ، وأن تزود بأجهزة قياس لدرجة الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة .

(ث) يجب تخزين الفواكه والخضروات فى مخازن غذاء مبردة فى درجة حرارة فى حدود صفر : ١٠م° لمدة تخزين تزيد على سنة واحدة بنسبة رطوبة (٨٠ : ٩٥٪) .

(خ) يجب الحفاظ على المسافات بين صناديق الفاكهة والخضروات لضمان التهوية الملائمة مع التأكد من توافق أصناف الفاكهة والخضروات المخزنة معا فى الثلاجة من حيث تحمل ذات درجة الحرارة ، والرطوبة ومستوى الإيثيلين .

(ذ) يمكن التحكم فى الهواء بداخل الثلاجات بالتحكم فى مستوى التهوية بها أو باستخدام ممتصات الغازات مثل برمنجنات البوتاسيوم أو الفحم النباتى النشط .

(ض) يجب أن يكون نقل الغذاء المبرد أو المجمد فى وسائل نقل مجهزة لهذا الغرض مستوفية للضوابط والاشتراطات الصادرة عن الهيئة فى هذا الشأن ، ويراعى الالتزام بالإبقاء على أجهزة التبريد أو التجميد فى وضع التشغيل عند التحميل أو التفريغ أو التوقف طالما وجد فيها غذاء .

مادة (٢٩)

يجب أن تخزن بعض أنواع الأسماك مثل البكلاة والقديد عند درجة حرارة - ١٨م° وتخزين أسماك الماكريل والرنجة عند درجة حرارة - ٢٤م° ، وتحفظ الأسماك التى ستظل مخزنة فى الثلاجات لمدة تزيد على عام عند درجة حرارة - ٣٠م° والأسماك الطازجة تحفظ عند درجة حرارة ٤م° أو أقل .

مادة (٣٠)

- (أ) يجب تخزين الدواجن الطازجة عند درجة حرارة لا تزيد على ٤ م° .
- (ب) يجب تخزين اللحوم الطازجة عند درجة حرارة لا تزيد على ٣ م° فى حالة الثلجات الكبيرة ، ويجب تعليقها بدون تغطيتها بحيث تتعرض للهواء البارد .
- (ج) يجب أن يتم وضع ورق ماص للسوائل أسفل اللحوم الطازجة لالتقاط الدماء والسوائل المتساقطة منها وإزالتها كل فترة للاحتفاظ بالثلجة نظيفة من الداخل .
- (د) يجب ألا يتم الاحتفاظ باللحوم المحتوية على عظام أو اللحوم المشفأة لفترة تتجاوز فترة الصلاحية المقررة .
- (هـ) يجب الاحتفاظ باللحوم التى سيتم تشفيتها مثل البفتيك واللحم المفروم مغطاة فى أطباق من البلاستيك أو الاستينليس استيل فى درجة حرارة ٢-٤ م° .

مادة (٣١)

يحظر على المرخص لهم بمزاولة نشاط تخزين الغذاء المبرد والمجمد القيام

بالأعمال الآتية :

- (أ) إعادة تجميد الغذاء المجمد بعد إذابته ولو جزئياً .
- (ب) إخراج الغذاء المبرد أو المجمد من الثلجات وتركها بالخارج قبل تحميله فى وسائل النقل المعدة لذلك .
- (ج) إطفاء الثلجات فى أى وقت إذا كان بداخلها غذاء .
- (د) استخدام أماكن التخزين لأغراض أخرى كالسكن والطبخ وإقامة العمال .
- (هـ) استخدام منشآت التخزين فى تخزين المواد الكيماوية والمبيدات الحشرية والمنظفات وغيرها من المواد غير الغذائية .

الفصل الخامس

(مادة ٣٢)

الرسائل الغذائية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت

يلتزم مشغلو منشآت التخزين المخصصة لتخزين الرسائل الغذائية الواردة

الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت بالاشتراطات والضوابط التالية :

- (أ) حصول منشآت التخزين على ترخيص من الهيئة .
- (ب) مراجعة الوثائق ذات الصلة بمنشآت التخزين وعلى الأخص : (رخصة منشأة التخزين – عقد الإيجار أو التملك أو خطاب السعة التخزينية المتاحة) فور وصول الرسالة الغذائية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت ، لضمان مطابقة منشأة التخزين لاشتراطات الهيئة ، والسعة التخزينية له تتناسب مع حجم الرسالة الغذائية الواردة .
- (ج) يعتبر الغذاء فى المخزن أثناء فترة التحفظ كأمانة لدى صاحب الرسالة أو من يفوضه وإخطار مسئول المخزن بذلك ويجب ألا يتم التصرف فى الغذاء إلا بعد الرجوع للهيئة وأى تصرف بها بأى جزء منها يعرضه للمساءلة القانونية ويتم تحرير محضر إثبات حالة وتبديد ، ويقوم صاحب الرسالة أو المسئول بالتوقيع على المحضر المحرر ضده .
- (د) يجب أن تكون بمنشأة التخزين مكان محدد ومنفصل لتخزين الرسائل الغذائية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت الصادرة عن الهيئة .
- (هـ) يجب تزويد منشأة التخزين بالوسائل التقنية والتكنولوجية (كاميرات المراقبة) وتكون للهيئة سلطة التمكن من الوصول لتلك الوسائل ومراجعة البيانات والمعلومات المحفوظة بها فى شأن الرسائل الغذائية الخاضعة لأحكام الإفراج المؤقت بمنشأة التخزين .
- (و) يجب أن يكون هناك وحدة مغلقة لجهاز تسجيل الكاميرات (DVR) ويتم وضع كاميرا مراقبة على هذه الوحدة بالكامل ، مع مراعاة الحذف التلقائى للبيانات وفقا للمدة التى تحددها الهيئة .

(ز) يجب أن يكون بوحدة الكاميرات جهاز مولد صغير (UPS) حتى لا ينقطع تسجيل الكاميرات فى حالة انقطاع التيار الكهربائى .

(ح) يجب أن يكون لدى المنشأة مولد كهرباء لعدم تعرض المنتج للتلف والفساد فى حالة انقطاع الكهرباء وإذا كان هناك عطل يحتاج إلى الصيانة بالكهرباء يجب على - المسئول عن منشأة التخزين إبلاغ الهيئة بالاعطل ووقت الإصلاح لاتخاذ الإجراءات اللازمة لمراقبة الغذاء - الخاضع لأحكام الإفراج المؤقت .

(ط) يجب أن تحفظ مفاتيح - منشأة التخزين بعد انتهاء العمل فى دواليب مؤمنة وتحت الحراسة لفتح هذه المنشآت عند حالات الطوارئ وأن يتم إبلاغ الجهات المختصة فوراً فى حالة فقدها .

(ى) بالنسبة للرسائل التى يتم نقلها تحت التحفظ خارج الدائرة الجمركية وتظهر نتائج الفحص النهائية عدم مطابقتها يلتزم المستورد بنقلها إلى الدائرة الجمركية بصحبة مندوب الجهة الرقابية المختصة وذلك خلال مدة لا تتجاوز أسبوعين من إخطاره بالنتائج النهائية ما لم يتم إعدامها تحت رقابة الهيئة .

(ك) فى حالة المنتجات المحلية والحاجة لخضوعها تحت التحفظ تتم طبقاً للآلية السابقة دون الحاجة لإعادة التصدير لبلد المنشأة .

الفصل السادس

مادة (٣٣)

المستندات المطلوب توافرها بمنشآت التخزين

يلتزم مشغل منشأة التخزين بتوفير المستندات والمعلومات بأى وسيلة متاحة

(ورقياً أو إلكترونياً) وفقاً لما يلى :

- (أ) ترخيص تداول الغذاء لمنشأة التخزين ، والتى توضح بها أنشطتها وعملياتها التى تقوم بها عند نقل وتخزين الغذاء أو المواد المتصلة بالغذاء .
- (ب) نوع التعاقد الخاص بمنشأة التخزين سواء مملوك أو مؤجر ، مع توفير بيانات عن المالك أو المسئول أو أمين المخزن .

- (ج) الرسم الهندسى لمنشأة التخزين .
- (د) قائمة حائزى ومالكى الغذاء المخزن بالمنشأة .
- (هـ) السياسة المتبعة عند إجراء زيارات بمنشأة التخزين .
- (و) نظام تتبع خاص بمنشأة التخزين ويشمل خطوة للخلف وأخرى للأمام .
- (ز) سجلات متابعة أو برنامج داخلى فعال للمكافحة .
- (ح) سجلات للجرد خاصة بتسليم وتسلم الغذاء والمواد المتصلة به .
- (ط) شهادات صحية سارية للعاملين بمنشأة التخزين .
- (ى) السياسات الخاصة بإجراء التعامل مع الحالات المرضية التى قد تنقل عن طريق الغذاء (استبعاد - عودة) والاحتفاظ ببيانات الحالات وسهولة متابعتها .
- (ك) إجراءات موثقة فعالة لتسهيل عمليات سحب الغذاء أو المواد المتصلة به واسترجاعها .
- (ل) السجلات التى تدعم بيانات الاستدعاء ونتائج اختبار كفاءة النظام .
- (م) إجراءات موثقة للتأكد من أن الغذاء أو المواد المتصلة بالغذاء غير المطابقة تم حصرها وتوثيق القضايا التى تم التحقق فيها وإجراءات الإعدامات .
- (ن) فى حالة الغذاء أو المواد المتصلة بالغذاء التى تتطلب إجراء المزيد من التحقيق يتم ذلك بطريقة لا تسمح بتلوث أو تضرر باقى المنتجات .
- (س) الإجراءات التصحيحية الخاصة بالهيئة فى حالة عدم المطابقة لمنع تكرار عدم المطابقة والاحتفاظ بالوثائق الكافية .
- (ع) يجب عند قبول المرتجعات تحدد الإجراءات على أساس المخاطر والاحتفاظ بسجلات للمنتج المرتجع وتكويدها وتحديد محددات قبول المرتجعات والحدود المسموح بها لتقبلها . ضرورة وجود سياسة للتعامل مع المنتجات التالفة أو المعاد تصنيعها أو التى سوف يتم إعدامها .

- (ف) إجراءات للشكاوى فى حالة الشركات التى تقوم بالتسويق الإلكتروني إلى المستهلك مباشرة أو شركات الاستيراد من الخارج .
- (ص) خطة موثقة للنظافة والتطهير لجميع الأماكن بالمنشأة مع وجود سجلات نظافة موضح عليها مواعيد النظافة الدورية لتفعيل الخطة الموضوعة .
- (ق) توفر المستندات والوثائق الخاصة بالرسائل الغذائية الواردة ، سواء بمنشأة التخزين أو المقر الإدارى للشركة المستوردة .
- (ر) ملف خاص بمعايرة كافة الأدوات والمعدات والموازين وأجهزة قياس الحرارة والرطوبة وغيره .
- (ش) خطة سنوية لتدريب وتوعية العاملين بمنشآت التخزين الذين يتداولون الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر على ضوابط واشتراطات سلامة الغذاء بما يتناسب مع العمليات والأنشطة التى يقومون بها ، وتسجيل وتوثيق بيانات التدريب للعاملين بمنشآت التخزين .
- (ت) سجلات للتحقق من تطبيق اشتراطات التخزين الجيدة للغذاء المخزن من (درجات الحرارة - الرطوبة - ...) سواء بمنشأة التخزين أو أثناء عمليات التوريد بوسائل نقل مناسبة مثل (المقطورات والسيارات) (الصادرة - الواردة) .
- (ث) الوثائق والمستندات الخاص بالغذاء المخزن للمدة المحددة طبقاً لفترة الصلاحية لكل منتج ، والمواد المتصلة به .
- (خ) التعاقد مع شركة متخصصة لصيانة الوسائل التقنية والتكنولوجية (كاميرات المراقبة) حيال عدم وجود إدارة فنية متخصصة للصيانة .