

دليل إنتاج وتداول واستيراد العسل ومنتجات النحل



المحتويات

رقم الصفحة	الموضوع
٣	المقدمة
٣	المجال والنطاق
٥	الفصل الأول: التعاريف
٩-٧	الفصل الثاني: الاشتراطات الإلزامية والواجب توفرها في بطاقة المنتج الغذائي
١٢-١١	الفصل الثالث: البيانات الإيضاحية للبطاقة الغذائية
١٨-١٤	الفصل الرابع: الاختبارات الخاصة بعسل النحل
٢٠	الفصل الخامس: الضوابط والاشتراطات الواجب إتباعها لإستيراد العسل
٢٦-٢٢	الفصل السادس: الاشتراطات العامة لمنشآت انتاج العسل المحلية والمصدرة للمملكة
٣٠-٢٨	الفصل السابع: نظام مراقبة الجودة في المنشأة
٣٢	الفصل الثامن: الاشتراطات الخاصة بنقل وتخزين المنتجات
٣٥-٣٤	الفصل التاسع: الشروط والمتطلبات الواجب توفرها في مراكز ومحلات بيع وتجهيز العسل ومنتجاته
٣٧	الفصل العاشر: برنامج استرجاع المنتجات من الأسواق والشكاوى

المقدمة

يعتبر العسل من المنتجات الطبيعية حيث يصنعه النحل (*Apis mellifera* أو *Apis Florea*) من رحيق الأزهار أو من إفرازات أجزاء النباتات الحية أو من مخرجات الحشرات الماصة للعصارة النباتية الحية من رتبة (Hemiptera) ، ويخزنه النحل في العيون السداسية بأقراص العسل ويتميز هذا الشراب بطعمه الحلو، وقد عرف منذ القدم باستعماله الواسعة في المجالات الغذائية، والدوائية، والتي تساهم في تحقيق كثير من الفوائد الغذائية والصحية والاقتصادية، وجاء ذكر العسل ونحل العسل في القرآن الكريم حيث قال تعالى: (وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ * ثُمَّ كُلِي مِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ) (سورة النحل آية ٦٨ . ٦٩)، ومن الناحية الاقتصادية تمثل تربية نحل العسل، انتاج العسل واستيراده وتداوله نشاطاً هاماً، وتساهم بفعالية في جلب عائد اقتصادي ممتاز لمربي نحل العسل والمنتجين والمستوردين والمصدرين، وانطلاقاً من حرص المملكة على الاهتمام بتربية النحل فقد أصدر نظام تربية نحل العسل الصادر بالمرسوم الملكي السامي رقم (م/١٥) بتاريخ ١٣/٣/١٤٣١هـ، وحرص الهيئة العامة للغذاء والدواء على نشر الرسالة التوعوية بين مربي ومنتجي ومسوقي العسل ومنتجاته، ورفع درجة الوعي لدى المنتجين والمستهلكين، وإتباع وتدعيم كل الممارسات والأنشطة السليمة في تسويق وتداول العسل، لذلك قامت الهيئة العامة للغذاء والدواء بالتعاون مع وزارة البيئة والمياه والزراعة ووزارة الشؤون البلدية والقروية بإعداد هذا الدليل الذي يُعنى بتنظيم وإنتاج وتداول واستيراد العسل ومنتجات النحل.

المجال والنطاق:

يختص هذا الدليل بتنظيم إنتاج تسويق وتداول العسل المحلي واستيراد العسل ومنتجات النحل للمملكة العربية السعودية.

الفصل الأول التعريف

التعاريف:

المصطلح	التعريف
عسل النحل	هو المادة الحلوة الطبيعية التي تنتجها شغالات نحل العسل (Apis mellifera أو Apis Florea) من رحيق الأزهار أو من إفرازات أجزاء النباتات الحية أو من مخرجات الحشرات الماصة للعصارة النباتية الحية رتبة (هيميبترا Hemiptera)، بعد أن تقوم بجمعها وتهيتها ومزجها مع مواد خاصة وتخزينها في أقراص شمعية وانضاجها.
عسل الزهر أو الرحيق	العسل الناتج أساسا من جمع شغالات النحل أو من رحيق أزهار النباتات.
عسل الندوة العسلية	هو العسل الناتج أساسا من إفرازات الحشرات الماصة للعصارة النباتية الحية من رتبة (هيميبترا Hemiptera) الحية أو الماصة لإفرازات الأجزاء الحية النباتية.
عسل نحل مفروز	ويحصل عليه عن طريق الطرد المركزي لأقراص العسل والخالية من أحد أطوار نمو الحشرة.
عسل نحل مضغوط	ويحصل عليه عن طريق ضغط أقراص العسل الخالية من أحد أطوار نمو الحشرة.
عسل نحل مسال	ويحصل عليه عن طريق إسالة أقراص العسل المفتوحة والخالية من أحد أطوار نمو الحشرة
عسل قرص	هو العسل المخزن بواسطة شغالات نحل العسل في خلايا أقراص العسل الشمعية حديثة التكوين والخالية من أحد أطوار نمو الحشرة وبيع داخل أقراص العسل المغلقة على شكل أقراص كاملة أو أجزاء منها.
عسل كتل أو قطع عسل أقراص	العسل سائل وهي التي يحتوي فيها العسل على قرص أو أكثر.
عسل مرشح	وهو العسل الذي يتحصل عليه من عملية ترشيح العسل للتخلص من حبوب اللقاح.
عسل مخابز	هو عسل ملائم للاستخدامات الصناعية ويدخل كأحد المكونات في عمليات التصنيع الغذائي أو الصناعات التجميلية وقد يكون: <ul style="list-style-type: none"> ● غير محدد الطعم والرائحة. ● غير محدد بدأ بالتخمير أو متخمير

الفصل الثاني

الاشتراطات الإلزامية والواجب

توفرها في بطاقة المنتج الغذائي

الاشتراطات الإلزامية والواجب توفرها في بطاقة المنتج الغذائي

اسم المنتج الغذائي.

- لا يجوز تسمية أي منتج بـ (عسل النحل) إذا لم يطابق ما جاء في تعريف هذا المنتج.
- يسمح بتسمية المنتج بعسل الزهر أو الرحيق إذا كان مطابقاً لما ورد في تعريف هذا المنتج.
- يسمح بتسمية المنتج بعسل الندوة العسلية إذا كان مطابقاً لما ورد في تعريف هذا المنتج على ان تكون هذه التسمية قريبة من اسم المنتج.
- عند خلط العسل المعروف بـ عسل الندوة العسلية مع عسل الزهر يجب كتابة عبارة "مزيج من عسل الندوة العسلية وعسل الزهر".
- عند انتاج عسل المخابر لا يسمح بكتابة أي معلومات عن المصدر النباتي أو المنطقة الجغرافية أو الإشارة الى أي من معايير الجودة لهذا المنتج.
- يجوز تسمية العسل بالاسم الجغرافي أو الطبوغرافي للمنطقة عندما يكون منتجا ضمن حدود المنطقة المذكورة في التسمية.
- يسمح بتصنيف العسل تبعا لمصدره الزهري أو النباتي وذلك عندما تكون معظم مكوناته الحسية والكيميائية الطبيعية والمجهرية مشتقة من هذا المصدر. وعندما يصنف العسل طبقا لمصدره الزهري أو النباتي فيجب ان يكتب الاسم الشائع أو الاسم النباتي قريب من اسم المنتج على العبوة.
- عندما يصنف العسل طبقا لمصدره الزهري أو النباتي، أو باسم المنطقة الجغرافية أو الطبوغرافية، فيجب ذكر اسم البلد الذي أنتج فيه.

يسمح بتسمية العسل حسب طريقة استخلاصه من قرص الشمع:

- عسل نحل مفروز، إذا كان مطابق لما ورد في تعريف هذا المنتج.
- عسل نحل مضغوط، إذا كان مطابق لما ورد في تعريف هذا المنتج.
- عسل نحل مسال، إذا كان مطابق لما ورد في تعريف هذا المنتج.

يسمح بتسمية العسل طبقا للأساليب التالية:

- عسل نحل في حالة سائلة أو متبلورة أو خليط منهما.
- عسل قرص، إذا كان مطابق لما ورد في تعريف هذا المنتج.
- عسل كتل أو عسل أقراص قطع، إذا كان مطابق لما ورد في البند.
- عسل مرشح، إذا كان مطابق لما ورد في تعريف هذا المنتج ويجب تحديد ذلك على البطاقة.
- عسل خباز، إذا كان مطابقاً لما ورد في تعريف هذا المنتج ويجب تحدي ذلك على البطاقة.

مواد التعبئة والتغليف:

مع عدم الاخلال فيما ورد في اللائحة الفنية SFDA.FD 839، SFDA.FD 1863 عبوات المواد الغذائية

١. أن تكون جميع الخامات البلاستيكية في تصنيع عبوات العسل ومنتجاته معروفة المصدر والتركيب مطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
٢. أن تكون نظيفة متجانسة خالية من المواد الغريبة والانتفاخات والجيوب الهوائية.
٣. ألا تتسبب في أي مخاطر على صحة المستهلك.
٤. ألا تؤدي إلى تدهور الخصائص الحسية للمنتج أو حدوث تغييرات غير مرغوبة في طبيعة وجودة المنتج.
٥. أن تكون الأصباغ والملونات والمكونات الأخرى المستخدمة في تشكيلها وتصنيعها غير قابلة للهجرة ولا تشكل خطراً على صحة أو تحدث تغييراً غير مقبول في المكونات أو الخصائص الحسية للمنتج المعبأ في ظل ظروف الاستخدام المقررة أو المتوقعة.
٦. أن تكون مقاومة لأثر الارتطام الناتج عن الصدمات والاهتزازات الميكانيكية.
٧. ألا يحدث شرخ أو تمزق أو انشقاق بالعبوات القاسية الفارغة عند إسقاطها ثلاث مرات متتالية من ارتفاع ٧٥ سم على سطح صلب.
٨. ألا تتأثر العبوة بالحرارة أثناء تعبئتها أو قفلها أو تخزينها أو نقلها أو تداولها مما قد يؤدي إلى تشويهها أو تغيير تركيبها وخواصها الكيميائية والطبيعية أو زيادة احتمالات التفاعلات وهجرة المواد الأحادية أو المواد المضافة إلا في الحدود المسموح بها.
٩. أن تكون مقاومة للأحماض والقواعد وملائمة للمادة الغذائية المعبأة.

١٠. ألا تتأثر العبوة بالضوء عند تعرضها له لفترات طويلة.
١١. ألا يزيد تركيز أحادي كلوريد الفينيل على 1 مل لكل كغ من المادة البلاستيكية أو 0.01 مل لكل كغ من المادة الغذائية المعبأة وذلك في حالة العبوات المصنوعة من مادة عديد كلوريد الفينيل.

الاشتراطات الخاصة بالتعبئة والتغليف

- يجب أن يجرى التغليف في ظل ظروف صحية كافية لتجنب تلوث المنتجات.
- كل المواد والمنتجات المغلفة وذات العلاقة بالمنتجات يجب مراعاتها لقواعد الصحة.
- يجب ألا تكون مواد التغليف مؤثرة على الخصائص الحسية للمنتجات.
- يجب ألا تنقل مواد التغليف مواد ضارة إلى المنتجات تضر بصحة الإنسان.
- يجب أن تكون قوية بدرجة كافية لحماية المنتجات.
- يمكن أن تكون مواد التغليف من النوع الذي لا يعاد استعماله.
- مواد التغليف غير المستعملة يجب تخزينها في موقع بعيد عن منطقة الإنتاج ويجب حمايتها من الغبار والتلوث.
- يجب نقل مواد التغليف بطريقة تمنع إمكانية تلوثها.
- يجب ألا تزيد درجة الحرارة في منطقة التعبئة عن الحد الذي يؤثر على خصائص العسل.
- يجب تعبئة منتجات النحل الأخرى (حبوب اللقاح - الغذاء الملكي - الشمع) حسب المواصفات القياسية المعتمدة في عبوات مناسبة لكل منتج.

الفصل الثالث

البيانات الإيضاحية للبطاقة

البيانات الإيضاحية لبطاقة الغذائية:

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية بطاقات المواد الغذائية المعبأة GSO 9، يجب تطبيق التالي:

- يجب أن تشمل بطاقة التعريف الخاصة بالمنتج: اسم المنتج، نوع المنتج، قائمة المكونات إذا كانت مطبقة، الوزن الصافي، الوزن الكلي، تاريخ الإنتاج، رمز الإنتاج وتاريخ الانتهاء فترة الصلاحية وشروط التخزين الخاصة، اسم وعنوان المصنع، البيانات الخاصة بمواصفات المشتريين (إن وجدت) كما يجب ذكر منشأ المنتج.
- منتجات العسل ومنتجات النحل المبردة يجب أن يتم كتابة الاسم التجاري ونوع العسل ومصدر العسل. وكتابة بلد المنشأ.
- منتجات العسل ومنتجات النحل يجب كتابة الوزن الصافي الحقيقي وبطريقة واضحة، ومصدر العسل. وكتابة بلد المنشأ.
- إذا تم تغليف المنتج في مغلفات للمستهلكين فيجب احتواء كل مغلف على المعلومات الواردة أعلاه في بطاقة التعريف بالمنتج.

يسمح تسمية العسل حسب طريقة استخلاصه	الاسم التجاري أو العلامة التجارية
بلد الإنتاج او المنشأ	كتابة عبارة (عسل نحل)
تاريخ الانتاج	الوزن (بالنظام المتري)
بيانات المصنع المُنتج أو مصنع التعبئة وعنوانه	كتابة المصدر الزهري (اختياري)
بيانات الحساسية والعبارات التحذيرية	تسمية العسل بالاسم الجغرافي أو الطبوغرافي للمنطقة (اختياري)

مع عدم الإخلال فيما ورد في SFDA.FD 839 و SFDA.FD 1863 "عبوات المواد الغذائية، يجب أن تحافظ العبوة على خواص العسل وألا تؤثر على محتوياته نتيجة لهجرة بعض مكوناتها وتفاعلها أو اختلاطها مع المادة الغذائية

بطاقات الحاويات غير المخصصة للبيع بالمفرد:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه اللائحة الفنية السعودية SFDA.FD 2281 "بطاقات المواد المعبأة المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية "يجب أن يظهر على بطاقة الحاويات اسم المنتج - رمز الإنتاج واسم وعنوان المنتج والمصنع أو المعبأ أما باقي المتطلبات الواردة يمكن ذكرها على الحاويات أو مع الوثائق المرفقة مع الحاويات، كما يجب ألا تعرض للبيع مباشرة على المستهلكين.

فترات الصلاحية:

لا يشترط ذكر تاريخ انتهاء الصلاحية ويكتفى بذكر تاريخ الإنتاج وتاريخ التعبئة بحسب طبيعة منتجات عسل النحل.

الفصل الرابع

الاختبارات الخاصة بعسل النحل

الاختبارات الخاصة بعسل النحل:

- يجب عدم إضافة أي مكون غذائي إلى العسل مثل الإضافات الغذائية أو إضافات أخرى مصنعة من غير العسل، كما يجب أن يكون خالي من أي مادة أو نكهة أو رائحة غريبة أو أي عامل فساد ممتص من الخارج أثناء المعالجة أو التخزين.
- يجب أن يخلو العسل من بدايات التخمر والفوران، وأي عنصر آخر ما عدا ما يستحيل تجنبه سواء كانت عضوية أو غير عضوية.
- يجب عدم تسخين العسل أو معالجته إلى الحد الذي يغير تركيبه و/أو يقلل جودته.
- يجب عدم استخدام المعالجة الكيميائية أو الكيميائية الحيوية أو الحرارية للتأثير على بلورات العسل.
- تحليل مكونات العسل:

❖ محتوى الرطوبة:

عسل لم يصنف أدناه	لا تزيد عن ٢٠%
عسل نبات الخلنج (كالونا) Erica calluna	لا تزيد عن ٢٣%

❖ محتوى السكريات:

- ✓ محتوى الفركتوز والجلوكوز (المجموع الكلي)، يجب ألا تقل نسبة الفركتوز والجلوكوز عن ٦٠ غم / ١٠٠ غم باستثناء أنواع العسل التالية:

عسل الندوة العسلية ومزيج عسل الندوة العسلية مع عسل الزهر	لا يقل عن ٤٥ غم / ١٠٠ غم
--	--------------------------

✓ محتوى السكر:

عسل لم يصنف ادناه	لا تزيد عن ٥غم / ١٠٠ غم
١. عسل البرسيم (ميديكاجو ساتيفا). ٢. عسل حمضيات، Citrus spp.	لا تزيد عن ١٠ غم / ١٠٠ غم

	<p>٣. عسل الأكاشيا الكاذبة Robinia pseudoacacia</p> <p>٤. عسل نبات الديك أو Sulla السولا .coronarium Hedysarum</p> <p>٥. عسل البنقسية Banksia menziesii .</p> <p>٦. عسل الكافور الصمغ الأحمر Eucalyptus camaldulensis</p> <p>٧. أعسال ليزروود (يكريفيا لوسدا) Eurycryphia lucida</p> <p>٨. عسل السدر Zizphus spp</p> <p>٩. عسل السمر (الأكاشيا) Acacia turtils</p>
لا تزيد عن ١٥ غم / ١٠٠ غم	<p>عسل الخزامى (لافندر) Lavandula spp، لسان الثور (بوراجو أوفيسيناليس) Borago officinalis (نبات خبز النحل)</p>

✓ محتوى المواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الماء

لا تزيد عن ١,٠ غم / ١٠٠ غم	العسل غير المضغوط
لا تزيد عن ٥,٠ غم / ١٠٠ غم	العسل المضغوط

❖ الحموضة الحرة:

ألا تزيد عن ٥٠ ملي لكل ١٠٠٠ غم	عسل لم يصنف أدناه
ألا تزيد عن ٨٠ ملي مكافئ لكل ١٠٠٠ غم	عسل المخابز
لا ينطبق عليها هذا المعيار، حيث ثبت مستوى الحموضة الحرة يكون عالياً في هذه الأعسال بشكل طبيعي حتى بعد	أعسال الأكاشيا (السنط) الطلح السمر (الأكاشيا)، Acacia turtils، Acacia ehnbergiana

الفرز مباشرةً وذلك راجع لتأثير الأصل النباتي مع اشتراط ألا تقل نسبة حبوب لقاح الطلح فيها عن ٥٠%.	
--	--

❖ نشاط انزيم الدياستيز:

فعالية انزيم الدياستيز في العسل، المقدرة بعد التجهيز و /أو الخلط، بصورة عامة لا تقل عن ٨ وحدات شاد وفي حالة العسل ذو المحتوى الإنزيمي الطبيعي المنخفض لا يقل عن ٣ وحدات شاد.

❖ محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال:

يجب ألا يزيد محتوى الهيدروكسي ميثيل فورفورال بعد التجهيز و /أو الخلط عن ٤٠ ملغ/كجم إلا أنه في المناطق الاستوائية وما حولها يمكن أن يصل الى ٨٠ ملغم/كجم.

❖ التوصيل الكهربائي:

لا تزيد عن ١,٢ مللي سيمنس / سنتيمتر	عسل لم يصنف أدناه أو الخليط منها
لا تقل عن ٠,٨ مللي سيمنس / سنتيمتر	عسل الندوة العسلية العسل الكستناء (أبو فروة) والخليط منهما أعسال السنط الأكاسيا بأنواعها، ما عدا التالي: عسل القطلب (أربوتوس أنيدو)، خلنج رمادي (إريكا)، أو كالبتوس "الكينا"، زيزفون (أنواع جنس تيليا)، الخلنج المنقط (كالانا فولجارس)، مانوكا أو شجيرة الجلي (ليبتوسبيرموم)، شجر الشاي (أنواع جنس ميلاليوكا).

❖ المعادن الثقيلة:

يجب ان يكون العسل خالي من العناصر الثقيلة في الكميات التي قد تمثل خطراً على صحة الإنسان.

❖ بقايا المبيدات الحشرية والأدوية البيطرية:

يجب أن يكون العسل خالي من بقايا المبيدات والمضادات الحيوية وبقايا الأدوية البيطرية التي قد تمثل خطراً على صحة الإنسان ويمكن الرجوع للمادة الخامسة من الفقرة الخامسة من قانون نظام المبيدات ولائحته التنفيذية لمجلس التعاون الخليجي التي تنص على أن صاحب الصلاحية هو الذي يصدر قرار السماح بتحديد نسب متبقيات المبيدات بناءً على توصية المتخصصين والى التعميم الصادر من الهيئة بشأن الإجراءات المعتمدة للتعامل مع بقايا المبيدات والمنشور على موقع الهيئة على الرابط التالي:



❖ الاختبارات الميكروبية:

الحدود / ملم أو للغرام				الميكروبات
ع	ق	م	ص	
5	1	10^2	10^3	خمائر وأعفان
5	2	10^2	10^3	الميكروبات اللاهوائية المختزلة للكبريت
5	0	0	-	كلوستريديم بوتلنم (اختياري)

ع: عدد وحدات العينة الواجب تحليلها.

ق: الحد الأقصى المسموح به من وحدات العينة التي يزيد فيها العدد الميكروبي عن قيمة "م" ولا يتجاوز العدد الميكروبي قيمة "ص".

م: العدد الميكروبي المقبول به في وحدة العينة، وهو يفصل بين الجودة المقبولة من الجودة ذات القبول الحدي. ويكون المنتج مقبول إذا كانت القيمة تساوي أو أقل من "م" أما إذا كانت القيمة أعلى من "م" فيصبح المنتج مقبول قبول حدي أو مرفوض.

ص: أقصى قيمة للحد الميكروبي يجب ألا يزيد عنها في أي وحدة من "ع"

الفصل الخامس

الضوابط والاشتراطات الواجب

إتباعها لإستيراد العسل

الاشتراطات العامة لاستيراد العسل ومنتجاته:

بناء على شروط ومتطلبات استيراد الغذاء من الدول الراغبة بالتصدير إلى المملكة والإجراءات المنظمة لها، فإنه يمكن استيراد العسل ومنتجات النحل وفق الضوابط والاشتراطات الواجب إتباعها عند استيراد العسل ومنتجات النحل إلى المملكة العربية السعودية المنشورة على موقع الهيئة الإلكتروني على الرابط التالي:



الفصل السادس

الاشتراطات العامة لمنشآت انتاج

العسل المحلية والمصدرة للمملكة

الاشتراطات العامة لمنشآت انتاج العسل المحلية والمصدرة للمملكة

الاشتراطات العامة لترخيص مزاولة نشاط تعبئة وتصنيع العسل على النحو التالي:

البند الأول: الشروط الصحية الواجب توافرها في المناحل المحلية:

مع عدم الاخلال في قراروزارة الزراعة رقم (٢٩٥٩٤٤) وتاريخ ٢٠/١٠/١٤٣١هـ، من اللائحة التنفيذية لنظام تربية النحل:

١. أن يكون موقع المنحل في منطقة زراعية أو برية تكثر أو تنوع فيها النباتات والأشجار النحلية المزهرة كمصدر متعدد للرحيق وحبوب اللقاح.

٢. يجب أن يكون المنحل بعيداً عن حظائر الابقار والاعنام والدواجن ومصادر الروائح لأن عسل النحل محب للرطوبة ويكتسب الروائح من البيئة المحيطة.

٣. يشترط أن يكون المنحل بعيداً عن مصادر التلوث مثل مخازن الأسمدة والمبيدات.

٤. يفضل أن يكون المنحل بعيداً عن التجمعات السكانية.

٥. يفضل وضع مظلة فوق المنحل لحمايته من شمس الظهيرة الحارة أو وضع المنحل تحت الأشجار خلال فترة الصيف.

٦. يجب أن تكون المسافة كافية بين المنحل وأقرب منحل لها.

٧. تبعاً للنطاق الإداري المتواجد به منحل المستثمر يتولى المكتب بالمحافظة أو الوحدة بالمركز الإجراءات المبدئية لمنح التراخيص وعملية الكشف الميداني على المناحل.

٨. يلتزم النحال بتقييم الخلايا ووضع لوحة تعريفية على المنحل يوضح فيها المعلومات المرجعية للمنحل.

٩. يجب أن يتم تشييد غرفة خاصة في المنحل كمستودع لأدوات النحال ولفرز العسل ويجب أن تكون الغرفة مزودة بنوافذ للتهوية وخالية من التشققات وأماكن اختباء الحشرات والقوارض.

١٠. يحظر نقل وتداول وإنتاج العسل ومنتجات النحل من المناطق التي بها أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في المملكة العربية السعودية.

البند الثاني: الشروط العامة المتعلقة بالموقع والتجهيزات:

مع عدم الإخلال بما جاء في اللائحة الفنية السعودية رقم (٢١) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعامين بها"، يجب أن يتوفر في المنشأة التي تقوم بتجهيز وتصنيع وتعبئة العسل ومنتجات النحل الآتي:

١. أن تكون المنشأة بعيدة عن الروائح، والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وأن تكون في منطقة غير معرضة للانغمار بالماء أيا كان مصدره.
٢. أن يكون تصميم المبنى لا يسمح بدخول وإيواء الآفات والحشرات والطيور والقوارض والملوثات البيئية مثل الدخان والأتربة.
٣. مناطق العمل يجب أن تكون مساحتها كافية للقيام بالعمل وفي ظل ظروف صحية مناسبة. كما يجب أن تكون مصممة بطريقة تمنع التلوث للمنتجات. ويجب فصل المواقع النظيفة للإنتاج عن المواقع الملوثة في مباني المنشأة.
٤. يجب أن تكون إنشاءات موقع العمل ثابتة.
٥. حدود المنشأة يجب أن تكون خرسانية أو إسفلت أو مضغوطة وذلك لمنع الملوثات الهوائية من الانتقال مع الرياح إلى داخل المنشأة.
٦. يجب أن تكون هنالك حواجز كافية بين المناطق النظيفة داخل مصنع التجهيز والمناطق الملوثة.
٧. يجب أن تكون أرضيات مناطق التعامل مع المنتج عازلة للماء وسهلة التنظيف والتعقيم. ويجب الإبقاء على الأرضيات نظيفة وصحية وملائمة للمنتجات.
٨. يجب أن تكون أرضيات مناطق الإنتاج بلا شقوق أو مياه راكدة. ويجب توفير نظام مثالي للصرف.

٩. يجب أن تكون مناطق الإنتاج ملاءمة وسهلة التنظيف ومتينة وذات سطوح غير منفذة للماء، ويجب الإبقاء على الجدران نظيفة ومناسبة لإنتاج العسل في ظل ظروف صحية ملائمة.
١٠. يجب أن تكون الأسقف في مناطق التعاطي مع المنتج مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ويجب الإبقاء عليها نظيفة وبحالة جيدة تسهل عملية الإنتاج بشكل صحي
١١. يجب وجود أعداد كافية من الأبواب بالمنشأة ويجب أن تكون الأبواب الداخلية بالمنشأة من الأنواع ذاتية الإغلاق. ويجب أن تكون الأبواب مصنوعة من مواد متينة وسهلة التنظيف.
١٢. يجب توفير إضاءة كافية طبيعية أو صناعية مع حماية كافية لها بالمنشأة.
١٣. يجب توفير وسائل للتهوية الكافية مع نظام ترشيح للهواء.
١٤. يجب توفر نظام للتحكم الحراري بالمنشأة لمنع ارتفاع الحرارة التي تؤثر على جودة المنتج.
١٥. يجب توفير وسائل غسل الأيدي وتعقيمها في مختلف الأقسام التي يتم فيها التعاطي مع المنتج.
١٦. يجب أن تكون الأدوات والطاولات والحاويات وأحزمة النقل والمواد الأخرى كلها مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ.

البند الثالث: الشروط العامة الخاصة بالصحة في المنشآت المحلية والمصدرة للمملكة

١. يجب عدم معاملة العسل بالحرارة للتعقيم أو لتسهيل انسيابه في انابيب الإنتاج داخل المنشأة.
٢. يجب توفير وسائل لنظافة وغسل المصنع وأدواته ومعداته.
٣. يجب أن يكون هنالك برنامج منتظم لغسل الأرضيات والمعدات والآليات والأدوات وغيرها.
٤. يجب وجود أعداد كافية من غرف الراحة غرف تبديل الملابس ومعدات غسل الأيدي ومعقمات الأرجل ومعقمات الأيدي بالمنشأة وذلك للتأكد من سلامة وصحة الغذاء المنتج.
٥. يجب أن تكون الحاويات والمعدات التي تستخدم في مصنع التجهيز نظيفة وملائمة للتعاطي السليم والصحي مع المنتج.

٦. يجب توفر أعداد كافية من الحمامات للعاملين.
٧. يجب ألا تفتح الحمامات مباشرة على مناطق التجهيز للمنتج.
٨. مواسير أحواض الغسيل يجب أن تكون من النوع الآلي (بدون استخدام الأيدي)
٩. يجب تزويد كافة أحواض الغسيل بأوعية للصابون ومناشف استعمال لمرة واحدة ومناديل ورقية وسلال للنفايات.
١٠. جميع الأبواب في مصنع التجهيز يجب أن تكون من النوع ذاتي الإغلاق.
١١. كل مداخل صالة التجهيز يجب أن يكون بها معقمات للأرجل.
١٢. يجب توفر المستوى المطلوب من المواد المعقمة في أوعية تعقيم الأيدي.
١٣. يجب أن تكون سلال المهملات من النوع الذي لا يفتح بالأيدي.
١٤. يجب أن تكون دورات المياه كلها من النوع العامل بضخ المياه.
١٥. يجب أن تكون مستويات الكلور في المياه لمختلف الاستعمالات هي نفس المستويات الواردة بالمكونات الكيميائية التي تستعمل في مياه الشرب أو التي تلامسها وهي كالآتي:

ملاحظات	قيمة الحد التوجيهي		المكون الكيميائي
	مع/ل	مكغ/ل	مواد التطهير
لإحداث التأثير التطهيري، يجب أن يكون تركيز الكلور الحر المتبقي \leq 0.5 جزء في المليون بعد 30 دقيقة تلامس عند رقم هيدروجين > 8	5	50000	كلورين

١٦. عند إضافة المادة المعقمة للماء يجب الانتظار لإعطائها الوقت الكافي لتكون فعالة في أثرها.
١٧. يجب على المؤسسات استعمال المنظفات والمواد المعقمة المسموح بها من قبل الجهة المختصة.

١٨. إذا تم استعمال مياه عالية بنسبة الكلور في عمليات تعقيم المعدات والأسطح فيجب غسل هذه الأشياء بالماء قبل استعمالها للتعاطي مع المنتج.

١٩. يجب إجراء اختبارات المسح لكل الأسطح الملامسة للمنتج كعامل مهم للتأكد من سلامة المصنع وصحته.

البند الرابع: الشروط الصحية العامة التي تطبق على العاملين:

١. أن يفحص الأفراد العاملين في تداول الأغذية طبياً قبل تعيينهم بواسطة الجهات الصحية الرسمية المسئولة طبقاً للاشتراطات التي تضعها الجهة المختصة الرسمية. وأن يجرى الفحص الطبي للعمال دورياً فيما بعد بمعدل مرة كل سنة أو أكثر حسب الحاجة للتأكد من سلامتهم طبياً وخلوهم من الأمراض الوبائية والمعدية.

٢. كل الموظفين الذين يتعاملون مع المنتج يجب تزويدهم بالزي الموحد المناسب بما فيه غطاء الرأس وقناع الفم (الكمامة) وقفازات الأيدي والأحذية وغيرها، ويراعى تعليمات الجهات المختصة في هذا الشأن.

٣. يجب إعطاء العاملين دورات تدريبية في الصحة ووسائل السلامة.

٤. يجب على العاملين الذين يتم تكليفهم بالتعامل مع المنتج وتجهيزه غسل أيديهم في كل مرة يستأنفون فيها العمل. كما يجب تغطية الجروح على الأيدي بضمادات غير منفذة للماء.

٥. يجب منع التدخين والأكل والشرب والبصق في مواقع العمل وتخزين العسل ومنتجاته.

٦. يجب إجراء اختبارات عينات المسح على الأيدي للعاملين للتأكد من صحتهم.

الفصل السابع

نظام مراقبة الجودة

في المنشأة

نظام مراقبة الجودة في المنشأة

أولاً: مسؤوليات ادارة مراقبة الجودة

- أ- يجب أن يكون لدى المنشأة نظام مراقبة الجودة الخاص بها للتأكد من سلامة وجودة المنتجات. ويجب أن تكون إدارة مراقبة الجودة مسؤولة عن المراقبة الذاتية/ التفتيش والتدقيق الخاص بالمنشأة.
- ب- يجب أن تتبع إدارة مراقبة الجودة إلى رئيس/ مالك المنشأة، والغرض من ذلك ضمان عدم وجود تحيز أو تفتيش على مراقبة الجودة دون أن يكون هناك تأثير عليها.
- ت- يجب حصول مراقبي الجودة على الشهادات المناسبة لتأهيلهم للمراقبة على الانتاج.

ثانياً: نظام الفحص الذاتي (HACCP). أو أي نظام مكافئ له

١. يجب أن يوجد نظام فحص داخلي (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) مطبق داخل المنشأة. أو أي نظام مكافئ له.
٢. إطلاع الموظفين على أحدث الإصدارات الخاصة بأنظمة الجودة.
٣. اعتماد نظام الجودة من الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأة المصدر ويتم اعتماد نظام الجودة في المملكة من قبل الجهة المختصة.
٤. يجب أن تكون هنالك برامج متطلبات أساسية مسبقة (SSOP) بالوثائق والتقارير الضرورية.
٥. يجب تطبيق المبادئ السبعة لنظام HACCP عند تبنيه.
٦. يجب أن تكون هنالك وثائق وسجلات كافية متاحة لمساندة النظام.
٧. يجب تواجد عدد كافي من الأشخاص المدربين بالمنشأة للإشراف على نظام HACCP.

ثالثاً: التفتيش والتدقيق الداخلي

١. يجب أن يكون هنالك برنامج منظم ودوري لفحص لمواد الخام. يجب جمع عينات روتينية وفحصها بالنسبة لمعايير الصفات المحسوسة والمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ويجب الاحتفاظ بالوثائق.
٢. يجب أن يكون هنالك فحص مجدول للمنتج أثناء العمليات للتأكد من جودته. ويجب الاحتفاظ بتقارير الفحص.
٣. يجب أن يكون هنالك برنامج للفحص المنتظم لعينات عشوائية من المنتج النهائي تجمع من المغلفات النهائية مأخوذة من المبردات (غرف التخزين) وتفحص بحسب معايير الصفات المحسوسة والمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية.
٤. يجب أن يكون هنالك برنامج منتظم ودوري للفحص المسحي (Swab test) للعاملين أو من لهم اتصال مباشر بالمنتج وذلك للتحقق من مستوى النظافة والصحة.

رابعاً: استرداد وتتبع المنتج:

١. يجب أن يكون هنالك نظام فعال للتعرف على المنتج ومتابعته (اقتفاهه)
٢. يجب وجود إجراءات ووسائل موثوقة لإستيراد المنتج لتسهيل التخلص من المنتجات الموزعة في حالات الطوارئ.
٣. في حالة عدم المصادقة على المنتج (رفضه) فيجب على المنشأة اتخاذ القرار بشأن التخلص من المنتج (إعادة العمل عليه/تحويله/طرحه) بحسب نوع الرفض للمنتج.

خامساً: المختبر الخاص بالمنشأة (في حال توفره)

١. يجب أن يكون هنالك معمل خاص بالمنشأة للقيام بالاختبارات الروتينية والتحليل وأن تكون الفحوصات في مختبرات معتمدة.
٢. يجب أن توجد الأدوات والمعدات بالمعمل كافية للقيام بتلك الفحوصات والتحليل الروتينية.

سادساً: تقارير التفتيش / التدقيق

١. يجب الاحتفاظ بتقارير الفحص والتحليل وتخزينها في ملفات خاصة.
٢. يجب التحقق من تقارير الاختبارات بواسطة أحد كبار فنيي المعامل ويجب أن تحتوي التقارير على أسماء وتوقيعات الموظفين المعنيين.
٣. إذا تم تخزين التقارير في نسخ من الأقراص المرنة فيجب أن يكون هنالك نظام للمحافظة عليها وضمان سلامة البيانات المخزنة ويجب أن يكون هنالك نظام في الكمبيوتر للمصادقة على تقارير الاختبارات من قبل موظف المعمل المعني.
٤. يجب استخدام هذه التقارير والسجلات كوسيلة للمتابعة كجزء من عملية التحقق عند ظهور مشكلة ما وللمراجعات للأغراض المختلفة.
٥. يجب الاحتفاظ بهذه السجلات والتقارير لفترة سنتين على الأقل أو طوال فترة صلاحية المنتج إذا كانت أطول.

الفصل الثامن

الاشتراطات الخاصة بنقل وتخزين المنتجات

الاشتراطات الخاصة بنقل وتخزين المنتجات

- يجب حفظ المنتجات في درجات حرارة مناسبة لا تؤثر على مكوناتها أثناء النقل والتخزين.
- يجب عدم تعرض العسل لحرارة الشمس المباشرة أو التخزين على درجة حرارة أعلى من ٣٥ درجة مئوية.
- يجب التعامل مع المنتجات في المخازن بطريقة أول الدخول، أول الخروج FIFO.
- يجب أن تتم عملية تخزين المنتجات في إضاءة خافته.
- يجب تزويد المخازن بأجهزة مراقبة لدرجات الحرارة تقوم بإصدار رسم بياني بشكل مستمر ويوضع في مكان يسهل قراءته أو أي نظام اخر.
- يجب وضع الحساس الحراري (المستشعر). جهاز مراقبة درجات الحرارة عند أبعد نقطة عن منفذ الهواء.
- يجب عدم تخزين ونقل المنتجات مع منتجات أخرى حفاظا على سلامتها من التلوث.
- أن تنقل المنتجات في مركبات مجهزة بمبردات عالية الكفاءة بحيث تحافظ على درجات حرارة ثابتة طوال فترة النقل وسائل النقل مصنعة من مواد يجب أن تكون الأسطح الداخلية للمبردات المركبة على وسائل النقل مصنعة من مواد مناسبة وملساء وسهلة التنظيف والتعقيم بحيث لا تؤثر سلبا على المنتجات.
- يجب ألا تستخدم وسائل نقل المنتجات في نقل منتجات أخرى قد تشكل مصدرا من مصادر التلوث أو تلف المنتجات إلا في حالة غسلها وتطهيرها وتعقيمها بالطرق التي تضمن سلامة المنتجات المنقولة ومنع أي شكل من أشكال التلوث المختلفة.
- يجب عدم نقل المنتجات في مركبات أو حاويات غير نظيفة.
- يجب الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بجميع أعمال النقل والتخزين والشحن الخاصة بشحنات المنتجات الواردة والصادرة.

الفصل التاسع

الشروط والمتطلبات الواجب
توفرها في مراكز ومحلات بيع
وتجهيز العسل ومنتجاته

الشروط والمتطلبات الواجب توفرها في مراكز ومحلات بيع وتجهيز العسل ومنتجاته:

تقسم داخلياً لعدد من الأماكن حسب مساحتها وأنواع عسل النحل وكمياتها التي تحتويها إلى ما يلي:

● مكان الإدارة واستلام العسل:

١. يكون مؤثلاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن.
٢. يراعى عدم تعرض أنواع عسل النحل ومنتجاته الأخرى أثناء استلامها أو عرضها للعوامل الجوية، مثل: أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار، أو الملوثات البيئية، مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

● مكان تخزين عسل النحل ومنتجاته:

- يكون مجهزاً لتخزين كافة منتجات النحل سواءً التي تحتاج درجة حرارة (25 ± 5 م)، والتي تحتاج إلى درجة حرارة التبريد (٤ م).

١. يكون نظيف وجاف وجيد التهوية والإضاءة على أن تكون جميع المنتجات محمية من مياه الصرف الصحي والأتربة والدخان والمواد الكيميائية أو غيرها من الملوثات.
٢. تخزين جميع أصناف عسل النحل منفصلة عن الأرض على ألواح فاصلة أو قواعد بلاستيكية بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم) من سطح الأرض وعلى بعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم).

٣. يجب أن تسهل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمنتجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يدخل أولاً يصرف أولاً.

٤. يجب أن تكون جميع المنتجات في المخزن مدون عليها نوع المنتج وبلد المنشأ.

- مكان تخزين مواد التغليف: يكون مجهزاً بخزائن محكمة الغلق بها أرفف لهذا الغرض.
- مكان تخزين مواد التنظيف والتطهير أو أدوات النظافة: يكون محددًا بواسطة فواصل ثابتة أو متحركة، ومزوداً بخزائن محكمة الغلق، مع وضع ملصق إرشادي لتعريف المكان لجميع العاملين.

- مكان عرض وبيع عسل النحل ومنتجاته:
 ١. يكون مزوداً بعدد كاف من الأرفف المصنعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الالمونيوم أو من الزجاج عالي التحمل، أو أي مادة أخرى مناسبة.
 ٢. يكون مزوداً بوسائل آمنة لمكافحة الآفات.
 ٣. يكون جيد الإضاءة والتهوية ويبعد تماماً عن أي مصدر من مصادر الحرارة والرطوبة والمواد الضارة والحشرات والقوارض.
- يمنع منعاً باتاً عرض وبيع عسل النحل بجميع أصنافه التي تظهر عليها علامات التلف والفساد أو تغير أحد خصائصها الطبيعية (مثل التخمر أو عسل رطوبته أعلى من ٢٠-٢٣% أو تغير في لونه الطبيعي حسب نوعه لطول فترة التخزين أو غير مطابق للمواصفات المعتمدة للجودة) ويجب أن تكون هذه المنتجات صالحة للاستهلاك الأدمي طبقاً للوائح الفنية المعتمدة لكل صنف.
- تعرض منتجات النحل عند درجة الحرارة المناسبة لكل صنف سواء التي تحفظ عند درجة حرارة (٢٥ م ± ٥ م)، والتي تحفظ عند درجة حرارة التبريد (٤ م) أو التي تحفظ على درجة التجميد (-٥ م).
- يجب تحديد نوع العسل (عسل أزهار – عسل ندوة عسلية – عسل كريمي- الخ) ومصدر العسل النباتي بشكل مكتوب على المنتجات وبما لا يسبب لبس لدى المستهلك.
- يجب أن تكون عبوات العسل محكمة الغلق وتحتوي على جميع البيانات المطلوبة في منتجات العسل.

الفصل العاشر

برنامج استرجاع المنتجات من الأسواق والشكاوى

برنامج استرجاع المنتجات من الأسواق

١. يجب على مستورد العسل الاحتفاظ بسجلات تسليم المنتجات الى أول عميل، على أن تشمل هذه السجلات المعلومات الأولية عن اسم وعنوان مشتري المنتج وتاريخ نقل المنتج من المستورد الى المشتري. وعلى المستورد اختيار أسلوب المتبع المناسب مثل (رقم الكود).
٢. يجب على المستورد الاحتفاظ بسجلات لتوثيق الأسلوب المناسب للتخلص من المنتجات غير المطابقة للشروط والمواصفات السعودية.

الشكاوى:

١. يجب على المستورد الاحتفاظ بسجلات لتدوين الشكاوى الواردة من العملاء والمواطنين وأيضا عن أي تقييم تم إجراؤه أو أي إجراءات تم اتخاذها حيال هذه الشكاوى، وعند التحقق من الشكاوى يجب تسجيل الإجراءات التي اتخذت لتصحيحها وأي إجراءات تم اتخاذها لمنع حدوثها. كما يجب على المستورد إخطار الهيئة العامة للغذاء والدواء بأي تحقيق قانوني يخص ذلك.
٢. يجب على المستورد تجهيز المستندات الدالة والكافية عن إجراءات التصنيع بحيث تكون جاهزة للمراجعة في أي وقت من قبل الهيئة للمطابقة مع المتطلبات ونظام الغذاء بالمملكة العربية السعودية.

شكراً لكم