

(تعميم)

التاريخ: 06 / 12 / 1446 هـ

الرقم: FS-CIR-004-V1/ 250515

بشأن اشتراطات نقل المنتجات الغذائية

انطلاقاً من مسؤولية الهيئة العامة للغذاء والدواء، واستمراراً لنهجها في متابعة ورصد المنتجات الغذائية المنتجة والمُسوّقة، ونظراً لأهمية مرحلة النقل والتوزيع في ضمان سلامة الغذاء وحرصاً على صحة وسلامة المستهلك، وتحقيقاً للمصلحة العامة تود الهيئة العامة للغذاء والدواء إبلاغ جميع مستوردي ومصنعي الأغذية بضرورة الالتزام بالمتطلبات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات ومنها:

1. يجب أن تكون وسيلة نقل المنتجات الغذائية مرخصة من الجهة المختصة.
2. يجب أن يتم نقل واستلام وقبول المنتجات الغذائية من منشآت غذائية، مستودعات، متاجر، مزارع، منافذ بيع، مطاعم، أو ما في حكمها، مرخصة من الجهة المختصة.
3. يجب وضع العبارات التالية على وسيلة النقل:

- "مخصصة لنقل الأغذية"

- اسم المنشأة (أو العلامة التجارية الخاصة بها) أو اسم الشركة الناقلة.

4. يجب نقل وتوزيع المنتجات الغذائية وفقاً لدرجات الحرارة التالية:
 - المنتجات المبردة: لا تزيد عن 4°م.
 - المنتجات المجمدة: لا تزيد عن -18°م.
 - المنتجات غير المبردة وغير المجمدة: لا تزيد عن 25°م في وسيلة نقل مغطاة بالكامل، مع إمكانية تحديد المنشأة لدرجة الحرارة المناسبة بناءً على أسس علمية وتقييم للمخاطر، وبما يضمن سلامة وجودة المنتج، وللجهة المختصة الحق في طلب المبررات العلمية.
5. يجب نقل المواد الغذائية السائبة (غير المعبأة)، سواء كانت على شكل سائل أو حبيبات أو مسحوق، وفقاً للآتي:
 - استخدام أوعية أو حاويات أو صهاريج مخصصة لنقل المنتجات الغذائية.
 - تمييز تلك الحاويات بطريقة مرئية، واضحة، وغير قابلة للإزالة، للدلالة على أنها مخصصة لنقل الأغذية فقط.
 - أن تكون وسيلة النقل مغطاة بالكامل وبها أغطية علوية.
 - أن تكون فتحات التفريغ نظيفة، ومزودة بآلية مناسبة للإغلاق.
 - ضمان عدم وجود تسريب للمياه من وحدات التبريد داخل وسيلة النقل.

6. يجب أن تتم عمليات التحميل والتفريغ بشكل سريع، وفي بيئة مناسبة، بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة.
7. يُمنع استخدام وسيلة النقل لأغراض التخزين.
8. يجب أن تتم عملية نقل وتوزيع المنتجات الغذائية بما يضمن سلامة الغذاء واتباع جميع الإجراءات اللازمة لمنع التلوث الخلطي والمخاطر المرتبطة بالغذاء البيولوجية (مثل نمو الأحياء الدقيقة الممرضة مما قد يؤدي لحدوث تسمم غذائي نتيجة لتلوث الغذاء بهذه الميكروبات أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للفساد) والكيميائية والفيزيائية أثناء النقل والتوزيع.

مقدرين تجاوب الجميع وتعاونهم في سبيل المصلحة العامة، وحفاظا على سلامة وصحة المستهلك