

# برنامج تقييم (المعايير)

بما لا يتعارض مع اشتراطات ومتطلبات الهيئة

• مصانع الأغذية:

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	التهوية ventilation
		النظافة Cleaning
		الاضاءة lighting
		الارضيات floors
		الجران walls
		الاسقف ceilings
		الابواب doors
2	Production area قسم الانتاج	الترتيب التوزيع layout
		الارضيات floors
		النظافة Cleaning
		التخلص من النفايات Waste disposal
		الجران walls
		الاسقف ceilings
		الابواب doors
		ممارسة النظافة الشخصية Personal hygiene Practice
		الاضاءة lighting
		النوافذ windows
		التطهير effective disinfection
		التسريب leaking

		المعدات Equipments
		التهوية ventilation
3	Laboratory المختبر	Tests comply with standards التحاليل مطابقة للمواصفات
		Equipment calibration معايرة الأدوات
		Documentation التوثيق
		Validation الصلاحية
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		lighting الاضاءة
		Cleaning النظافة
		التهوية ventilation
4	Labeling البطاقة الغذائية	مطابق للمواصفة Comply with standards
5	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	الممارسات الصحية للعاملين Food Handler Practices
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
6	Finished Products المنتج النهائي	نتائج تحليل العينات Lab results comply with standards
		leaking التسريب
		Handling كيفية التعامل مع المنتج
7	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	التهوية ventilation
		درجة الحرارة temperature
		النظافة Cleaning
		الاضاءة lighting
		الارضيات floors
		الجدران walls
		الاسقف ceilings
		الابواب doors
		الترتيب التوزيع layout

		الموقع (Location) surrounding area
		التصرف Drains
		تناسب الحجم مع الإنتاج Size with production
		مكافحة الحشرات Pest control
		الطرق المحيطة Roads around
		التصميم design
8	The Building and design المبنى و التصميم	المناطق zooning
		مرافق الغسيل والتعقيم Washing & sanitizing facilities
		غرف تغيير الملابس Dressing rooms
		الحمامات Bath rooms
		مرافق العاملين Staff facilities
		الاوساخ waste
		مخزن المواد الكيميائية Chemical storage
9	Documentation الوثائق	السجل التجاري Commercial Registry
		رخصة الهيئة SFDA License
		الترخيص الصناعي Industrial license
		الشهادات الصحية Health certificates
		تسجيل المنتج Product registration
10	Transportation وسائل النقل	درجة الحرارة temperature
		التغطية طبقاً للمواصفة Cover comply with standards
		الترتيب التوزيع Layout
		النظافة cleaning
11	forklift truck الرافعة الشوكية	مطابقتها للمواصفات Comply with standards
12	traceability system نظام التتبع	مطابقتها للمواصفات Comply with standards
13	Training التدريب	تدريب العاملين Employee training
14	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	الالتزام بالمنشأة بمتطلبات نموذج التقييم الذاتي
15	Food system & halal أنظمة الغذاء وحلال	GMPs
		HACCP
		ISO 22000

		Halal
		وجود وسيلة تواصل الشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
16	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد

• مصانع المياه والثلج:

No.	Area	Item
1	Raw Material Warehouse مستودع المواد الخام	ventilation التهوية
		Cleaning النظافة
		lighting الاضاءة
		floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
2	Wells البئر	layout الترتيب التوزيع
		Surrounding area Cleaning المنطقة المحيطة بالبئر
		cover تغطية البئر
3	water storage (up/down) ground خزان الماء	Cleaning النظافة
		nozzle فوهة الخزان
		cover التغطية
4	Treatment area (R.O) منطقة المعالجة	floors الارضيات
		walls الجدران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		windows النوافذ
		lighting الاضاءة
		leaking التسريب
		Mixing tools دمج الأدوات
		ventilation التهوية
		Equipments cleaning نظافة المعدات
5	Production area قسم الانتاج	calibration المعايرة
		floors الارضيات
		Cleaning النظافة

		Waste disposal الخلص من النفايات
		walls الجران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		Personal hygiene Practice ممارسة النظافة الشخصية
		lighting الاضاءة
		windows النوافذ
		effective disinfection التطهير
		leaking التسريب
		Equipments المعدات
		ventilation التهوية
6	Laboratory المختبر	Tests comply with standards التحاليل مطابقة للمواصفات
		Equipment calibration معاييرة الأدوات
		Documentation التوثيق
		Validation الصلاحية
		floors الارضيات
		walls الجران
		ceilings الاسقف
		doors الابواب
		lighting الاضاءة
		Cleaning النظافة
7	Labeling البطاقة الغذائية	ventilation التهوية
		Comply with standards مطابق للمواصفة
8	Personal Hygiene النظافة الشخصية للعاملين	الممارسات الصحية للعاملين Food Handler Practices
		dressing اللبس
		shoes الأحذية
9	Finished Products المنتج النهائي	نتائج تحليل العينات Lab results comply with standards
		leaking التسريب
		Handling كيفية التعامل مع المنتج

10	Finished Products Warehouse مستودعات المنتج النهائي	<p>ventilation التهوية</p> <p>temperature درجة الحرارة</p> <p>Cleaning النظافة</p> <p>lighting الاضاءة</p> <p>floors الارضيات</p> <p>walls الجدران</p> <p>ceilings الاسقف</p> <p>doors الابواب</p> <p>layout الترتيب التوزيع</p>
11	The Building and design المبنى و التصميم	<p>(Location) surrounding area الموقع</p> <p>Drains التصريف</p> <p>Size with production تنساب الحجم مع الإنتاج</p> <p>Pest control مكافحة الحشرات</p> <p>Roads around الطرق المحيطة</p> <p>design التصميم</p> <p>zoning المناطق</p> <p>Washing &amp; sanitizing facilities مرافق الغسيل والتعقيم</p> <p>Dressing rooms غرف تغيير الملابس</p> <p>Bath rooms الحمامات</p> <p>Staff facilities مرافق العاملين</p> <p>waste الاوساخ</p> <p>Chemical storage مخزن المواد الكيميائية</p>
12	Documentation الوثائق	<p>Commercial Registry السجل التجاري</p> <p>License SFDA رخصة الهيئة</p> <p>Industrial license الترخيص الصناعي</p> <p>Health certificates الشهادات الصحية</p> <p>Product registration تسجيل المنتج</p>
13	Transportation وسائل النقل	<p>temperature درجة الحرارة</p> <p>Cover comply with standards التغطية طبقاً للمواصفة</p> <p>Layout الترتيب التوزيع</p>

		النظافة cleaning
14	forklift truck الرافعة الشوكية	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
15	traceability system نظام التتبع	Comply with standards مطابقتها للمواصفات
16	Training التدريب	Employee training تدريب العاملين
17	نموذج التقييم الذاتي للمنشأة الغذائية	الالتزام المنشأة بتعبيئة نموذج التقييم الذاتي
18	Food system أنظمة الغذاء	GMPs
		HACCP
		ISO 22000
		وجود وسيلة تواصل للشركة لاستقبال بلاغات المستهلكين
19	العقوبات	إغلاق / إيقاف خط الإنتاج
		عدم سداد الغرامة في الوقت المحدد