

استمارة التفتيش على مسالخ الحيوانات الكبيرة

نموذج التفتيش على المنشآت

معلومات عامة عن المنشأة

أ- الاسم:.....	تفاصيل عن المنشأة
ب- رقم التسجيل:.....	
	العنوان الدائم
	عناوين الاتصال هاتف: جوال: فاكس: بريد إلكتروني:
	اسم المدير التنفيذي
	اسم مدير الجودة والتحكم
	تاريخ إنشاء المنشأة

المملكة العربية السعودية
الهيئة العامة للغذاء والدواء



عدد العمال في الوردية	عدد المشرفين في الوردية	عدد العمال في الوردية	معلومات عن الموظفين
.....	معدل الإنتاج اليومي بالطن المتري
			عدد الأطباء البيطريين الحكوميين المشرفين

تفاصيل التفتيش على المسلخ

ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	تخطيط وإنشاء المسالخ	
				هل تمت الموافقة على الموقع والمخطط والإنشاء من قبل جهات الرقابة المختصة؟	١
				هل المصنع بعيداً عن الروائح الكريهة، والدخان والأتربة أو الملوثات الأخرى و في منطقة غير معرضة للانغمار بالماء أياً كان مصدره؟	٢
				هل المبنى واسعاً مصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالفرض المعد من أجله دون حدوث تزاخم في المعدات أو الأشخاص أو المواد؟	٣
				هل يضمن المبنى الفصل التام بين المواد الصالحة للأكل وغير الصالحة؟	٤

				هل يسمح المبنى بإنجاز جميع العمليات بفاعلية وكفاءة ؟	٥
				هل يساعد الفصل التام في سهولة مراقبة الحالة الصحية للحوم وفحصها وضبط جودة المنتج؟	٦
				هل يضمن الفصل التام أن تكون ملامسة اللحوم فقط للأسطح المصممة خصيصاً لمثل تلك الملامسة؟	٧
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الإنشاء العام</u>	
				هل مرافق المنشأة سليمة ذات تهوية مناسبة وإضاءة جيدة ويمكن تنظيفها بسهولة ؟	٨
				هل تساعد المنشأة على ألا تتقل المواد المستخدمة في التحضير والتصنيع أية مواد غير مرغوب فيها إلى اللحوم أو الأفراد.	٩
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الأسقف والحوائط والأرضيات</u>	
				هل تتكون الأسقف من أسطح ذات لون فاتح وغير منفذة للماء أو الأشعة وسهلة التنظيف والتطهير؟	١٠
				هل يتم إحكام سد الوصلات؟	١١
				هل جميع الوصلات بين الحوائط والأسقف والأرضيات مقعرة لتسهيل التنظيف ؟	١٢
				هل تصميم الأسقف وملحقاتها يمنع تراكم القاذورات والتكاثف؟	١٣
				هل الأرضيات مصنوعة من مواد متينة	١٤

				مقاومة للماء غير منفذة للماء وغير سامة وسهلة التنظيف ؟	
				هل سطح الأرضية غير منزلق ومستوي وخاليا من الشقوق ويُسهّل الصّرف بحيث يمنع تكوين المستنقعات ؟	١٥
				هل أسطح الأبواب صلبة و ناعمة و غير منفذة للماء أو الأشعة ويمكن غسلها و مصممة بحيث تغلق ذاتياً؟	١٦
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الإضاءة</u>	
				هل المنشأة مزودة بالإضاءة الكافية في مناطق التجهيز وأماكن الفحص كالتالي: ٥٤٠ لوكس في جميع مواضع الفحص. ٢٢٠ لوكس في غرف العمل. ١١٠ لوكس في المناطق الأخرى.	١٧
				هل لوازم الإضاءة المستخدمة فوق اللحوم غير المغلفة من النوع المأمون ؟	١٨
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>التهوية</u>	
				هل نظام تهوية المنشأة ملائماً للتحكم في درجة الحرارة في الحدود المسموح بها؟	١٩
				هل ممر تدفق الهواء من مناطق المواد الصالحة للأكل إلى مناطق المواد غير الصالحة للأكل ؟	٢٠
				هل الهواء الذي يمر في المنشأة خالي من الأتربة والروائح والبخار؟	٢١

				هل أبواب المداخل مزودة بوسائل غلق ذاتية كلما أمكن ذلك وأن تؤدي إلى غلق هوائي لمنع دخول الأتربة والروائح والبخار والملوثات الأخرى؟	٢٢
				هل النوافذ غير قابلة للفتح؟	٢٣
				هل للنوافذ فتحات دائمة مباشرة إلى خارج المنشأة؟	٢٤
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>مصدر المياه</u>	
				هل يتم توزيع مياه صالحة للشرب في كل مكان في المرفق تحت ضغط ملائم؟	٢٥
				هل مصدر المياه محميا من الأتربة والقاذورات ومصادر التلوث الأخرى؟	٢٦
				هل يوجد محطة لمعالجة المياه في المرفق لضمان توافر مصدر دائم للمياه الصالحة للشرب؟	٢٧
				هل يتوفر مصدر ملائم للماء الساخن الصالح للشرب تزود به أنحاء المرفق بالإضافة إلى الماء البارد؟	٢٨
				هل الماء المستخدم في أغراض التطهير درجة حرارته الدنيا في مكان استخدامه ٨٢° م؟	٢٩
				هل تم تركيب نظام فعال لضبط درجة الحرارة والتحكم فيها، يتم الإبقاء عليه صالحاً للخدمة؟	٣٠
				هل شبكة الماء الصالح للشرب محددة	٣١

				بوضوح ومفصلة تماماً عن أي مصادر أخرى للماء "الغير صالح للشرب" أو شبكات نقل السوائل ؟	
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الصرف والتخلص من الفضلات</u>	
				هل الشبكات معتمدة من قبل جهات الرقابة المسؤولة؟	٢٢
				هل الموقع مزوداً بوسائل صرف جيدة لمنع طفح المياه وتكوين المستنقعات؟	٢٣
				هل شبكة الصرف غير منفذة للماء ومصممة بطريقة ملائمة لحبس الروائح وجيدة التهوية؟	٢٤
				هل شبكات الصرف وطريقة التخلص من الفضلات فعالة ويتم صيانتها جيداً؟	٢٥
				هل جميع خطوط الصرف كبيرة بحيث تسمح بتصريف أقصى حمولة؟	٢٦
				هل نقاط التجميع ومضخات التصريف بعيدة عن أي مكان يتم فيه تجهيز أو تداول أو تعبئة أو تخزين اللحوم ؟	٢٧
				هل شبكة الصرف منفصلة بشكل تام عن مصدر المياه الصالحة للشرب لآلا تكون هناك أية فرصة لنقل التلوث إليها ؟	٢٨
				هل تصب شبكة الصرف في شبكة مجاري ملائمة و مطابقة للمتطلبات المعمول بها محلياً؟	٢٩
				هل خطوط الصرف من دورات المياه موصلة	٤٠



				بأي شبكة تصريف أخرى بالمرفق؟	
				هل تغطي فتحات الدخول والأرضية المؤدية إلى شبكة التصريف بغطاء (شبكية من قضبان صلبة أو أي حاجز مشابه لمنع دخول الحشرات إلى الغرف)؟	٤١
				هل هناك نظام لتجميع النفايات العامة والفضلات والتخلص منها؟	٤٢
				هل تجميع وتخزين الفضلات المؤقت يتم بعيداً عن مناطق التجهيز للمواد الصالحة للأكل وأماكن تخزينها ومصممة بحيث تمنع انتقال التلوث والإزعاج البيئي؟	٤٣
				هل يضمن النظام أن تكون الفضلات بمعزل عن المنتج الصالح للأكل؟	٤٤
				هل يتم تصميم وصيانة التجهيزات والأدوات والطرق المستخدمة في تداول ونقل النفايات والمواد غير الصالحة بحيث تعزل هذه المواد عن المنتجات الصالحة للأكل؟	٤٥
				هل وسائل تخزين وتجهيز نواتج النفايات الحيوانية والمواد غير الصالحة للأكل مفصولة فعلياً عن منطقة تجهيز وتخزين المنتجات الصالحة للأكل؟	٤٦
				هل هذه الوسائل مصممة بحيث تمنع انتقال التلوث والإزعاج البيئي؟	٤٧
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>مقاومة الحشرات والقوارض</u>	

				هل المنشأة المسورة محصنة ضد دخول وإيواء الحشرات (مثل الديدان الخيطية والطيور والحشرات الطائرة والصراصير لمنع انتشار التلوث والمرض) ؟	<u>٤٨</u>
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>المعدات والمصنع</u>	
				هل المعدات والأدوات المركبة أو المستخدمة في أماكن تجهيز اللحوم مصنعة من مواد غير قابلة للتآكل والصدأ وغير منفذة للماء ولا تلوث اللحوم و سهولة التنظيف والتطهير؟	<u>٤٩</u>
				هل في الإمكان تجديد أسطح ألواح التقطيع بانتظام لتسهيل عملية التنظيف؟	<u>٥٠</u>
				هل تستخدم المواد الخشبية في الأماكن التي يتم فيها تداول أو تجهيز أو تعبئة أو تخزين اللحوم.	<u>٥١</u>
				هل كل منطقة عمل بها عدد كاف من التجهيزات اللازمة لغسل الأيدي وتنظيف الأدوات وتطهيرها ؟	<u>٥٢</u>
				هل الصنابير المستخدمة من النوع الذي يتم تشغيله بالركبة أو القدم ؟	<u>٥٣</u>
				هل تحتوي تجهيزات غسيل الأيدي على ماء دافئ جارٍ تم مزجه بماء بارد إلى درجة الحرارة المناسبة ، مع وجود صابون معتمد بالإضافة إلى وجود مناشف يدوية للاستخدام لمرة واحدة؟	<u>٥٤</u>



				هل تزود تجهيزات تطهير الأدوات بماء درجة حرارته لا تقل عن ٨٢ م أو بمحلول يحتوي على ٥٠ جزءاً من المليون كلور؟	٥٥
				هل نظام التبريد ذو سعة مناسبة ومزوداً بنظم تفي بأقصى متطلبات لكل إدارة أو منطقة تخزين ؟	٥٦
				هل يقوم نظام التبريد بتوفير الهواء النظيف ويتم مباشرة نقل الماء المتكاثف الناتج عن وحدات التبريد بواسطة أنابيب إلى خارج غرف التجهيز أو التخزين لمنع سقوطه على اللحم وتلويث سطحه؟	٥٧
				هل المعدات المستخدمة للتخلص من اللحوم المرفوضة أو الأجزاء غير الصالحة للأكل مميزة تماماً ؟	٥٨
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>الشروط الصحية للعاملين</u>	
				هل يخضع العاملون الذين يتعاملون مع اللحوم في المسالخ للفحص الطبي قبل التعيين ومن ثم كل ستة أشهر أو طبقاً للحالة الوبائية؟	٥٩
<u>ملاحظات</u>	<u>لا ينطبق</u>	<u>لا</u>	<u>نعم</u>	<u>هل يركز الفحص الطبي بصفة خاصة على التالي:</u>	
				١. الجروح والقروح المعدية. ٢. الأمراض المعوية وتشمل العدوى الطفيلية والحالات الحاملة للأمراض البكتيرية وخاصة	٦٠