



(خارجي)

متطلبات برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI) إدارة الصحة والسلامة العامة دائرة بلدية رأس الخيمة



المحتويات

3.....	المقدمة	➤
3.....	الأهداف	➤
4.....	المجال	➤
4.....	التعريف والمصطلحات	➤
6.....	المتطلبات	➤
6.....	المتطلبات العامة لمسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
6.....	الأدوار والمسؤوليات لمسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
8.....	تصنيف / مستويات مسؤول سلامة الغذاء (FSI):	•
9.....	معايير ترشيح مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
10.....	المتطلبات العامة لمراكز تدريب مسؤولي سلامة الغذاء (FSI) :	•
10.....	المنهج التدريبي لبرنامج تأهيل مسؤولي سلامة الغذاء (FSI):	•
16.....	عملية تسجيل مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
17.....	تقييم مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
18.....	اعتماد مسؤول سلامة الغذاء (FSI):	•
19.....	التنفيذ:	•
19.....	تعليق أو إلغاء شهادة مسؤول سلامة الغذاء (FSI):	•
20.....	تجديد شهادة مسؤول سلامة الغذاء (FSI):	•
20.....	الإعفاءات من برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :	•
21.....	المسار التحقيقي	➤
21.....	المرجعيات القانونية	➤



➤ المقدمة

في ظل النمو المتسارع والطلب المتزايد على قطاع الأغذية في إمارة رأس الخيمة، تبرز الحاجة الضرورية إلى ضمان أن تكون الأغذية المُعدة، المُتداولة، والمُقدّمة ضمن المنشآت الغذائية آمنة وصالحة للاستهلاك البشري. ويمكن تحقيق ذلك من خلال تطبيق نظام إدارة فعّال لسلامة الغذاء، مع رقابة ومتابعة فعّالة للمنشآت الأغذية. قررت إدارة الصحة والسلامة العامة في بلدية رأس الخيمة إلزام جميع المنشآت الغذائية بتعيين شخص مؤهل، مسجل ومعتمد، يكون مسؤولاً عن ضمان سلامة الأغذية التي يتم تداولها أو تحضيرها أو نقلها داخل المنشأة. ويُعرف هذا الشخص بمسؤول سلامة الغذاء (FSI). ويُعتبر مسؤول سلامة الغذاء شخصاً مؤهلاً للقيام بمهام محددة تتعلق بالأنشطة الغذائية في المنشأة، ويتولى مسؤولية إعداد وتطبيق ومراقبة وتطوير برنامج سلامة الغذاء والنظافة الصحية في المنشأة أو المنشآت التي يعمل بها. وقد يكون هذا الشخص هو مالك المنشأة، أو مشرفاً فيها، أو أي موظف مؤهل يتم ترشيحه من قبل المنشأة ويتم اعتماده من قبل قسم الرقابة الغذائية في بلدية رأس الخيمة.

➤ الأهداف

تهدف هذه الإجراءات إلى ما يلي:

- أن يكون مسؤول سلامة الغذاء (FSI) في المنشآت الغذائية مؤهلاً وقادراً على أداء مهامه بما يتوافق مع قوانين وإرشادات سلامة الغذاء المعتمدة في بلدية رأس الخيمة.
- التزام جميع المنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة بمتطلبات الصحة وسلامة الغذاء من خلال الدور الفعّال، والمسؤوليات المحددة لمسؤول سلامة الغذاء (FSI)
- أن تحتوي كافة المنشآت الغذائية على مسؤول سلامة غذاء مسجل ومعتمد، يكون مسؤولاً عن الحفاظ على مستوى عالٍ من صحة وسلامة الغذاء أثناء جميع العمليات التشغيلية للمنشأة
- وجود مسؤول سلامة غذاء في كل منشأة غذائية يكون مسؤولاً عن تطبيق معايير النظافة وسلامة الغذاء، وتحديد المخاطر الأساسية المرتبطة بسلامة الغذاء، والغش الغذائي، والتهديدات الغذائية، واتخاذ التدابير الرقابية الفعّالة والكافية لضمان سلامة المنتجات النهائية والحد من الحوادث الغذائية (مثل الشكاوى أو حالات التسمم الغذائي).
- أن تكون المنتجات الغذائية في المنشأة مطابقة لمتطلبات المعايير الغذائية ذات الصلة، نتيجة للرقابة الفعّالة التي يمارسها مسؤول سلامة الغذاء (FSI) داخل المنشأة .
- تقليل عدد الحالات الغذائية (مثل الشكاوى الغذائية أو حالات تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء)، نتيجة للدور الفعّال لمسؤول سلامة الغذاء.



- اتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة لمعالجة حالات عدم المطابقة التي يتم تحديدها أو الإبلاغ عنها خلال عمليات التفتيش من قبل الجهات الرقابية المختصة
- ضمان تدريب متدولي الغذاء بشكل فعال على أساسيات سلامة الغذاء.
- ضمان التواصل الفعال مع الجهات الرقابية المختصة فيما يتعلق بسلامة الغذاء، حالات التسمم الغذائي، التنبيهات، الإخطارات، تتبع واسترجاع المنتجات، والمتطلبات القانونية الأخرى.
- تسجيل واعتماد برامج تدريب مسؤولي سلامة الغذاء (FSI) في إمارة رأس الخيمة.

➤ المجال

- شركات التدريب المرخصة في مجال سلامة الغذاء .
- مراكز الامتحانات المعتمدة في إمارة رأس الخيمة.
- المنشآت الغذائية المرخصة في إمارة رأس الخيمة.

➤ التعاريف والمصطلحات

م	المصطلح	التعريف
1.	الدولة	دولة الإمارات العربية المتحدة.
2.	الإمارة	إمارة رأس الخيمة.
3.	المنشأة الغذائية	هي المنشأة المرخص لها بتداول الغذاء سواء كان من خلال مرفق ثابت أو متحرك، دائم أو مؤقت.
4.	الغذاء	أي مادة أو جزء منها خام، أو أولية أو مصنعة أو شبه مصنعة مخصصة للاستهلاك الأدمي بطريق الأكل أو الشرب.
5.	متداول الغذاء	أي شخص يتعامل مع الغذاء أو يحضره (سواء كان معبأً أو غير معبأً) والمعدات المتعلقة بالغذاء في المنشآت الغذائية.
6.	FSI	شخص مؤهل لمزاولة أنشطة غذائية محددة أو مسؤول في منشأة غذائية، يتحمل مسؤولية إعداد وتنفيذ ورصد وتحسين برنامج سلامة ونظافة الغذاء في المنشأة. يمكن أن يكون مالكا، أو مديراً أو مشرفاً أو أي شخص مؤهل يتم ترشيحه من المنشأة ويعترف به قسم الرقابة الغذائية في بلدية رأس الخيمة.
7.	دورة تدريبية في سلامة الغذاء	دورة تدريبية معتمدة من قسم الرقابة الغذائية في إدارة الصحة والسلامة العامة وفقاً لأحكام القانون رقم 1 لسنة 2020 الصادر عن بلدية رأس الخيمة.



8.	نظام مسؤول سلامة الغذاء: (FSI)	قواعد وأنظمة تسجيل مسؤول سلامة الغذاء التي أعدها واعتمدها قسم الرقابة الغذائية في إدارة الصحة والسلامة العامة وفقاً لأحكام القانون رقم 1 لسنة 2020 الصادر عن حكومة رأس الخيمة.
9.	التفتيش	فحص المنتج أو العملية أو الخدمة وتحديد مدى مطابقتها للمتطلبات المحددة أو، بناءً على التقدير المهني، للمتطلبات القانونية.
10.	جهة التفتيش	قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة والسلامة العامة ببلدية رأس الخيمة.
11.	سلامة الغذاء	ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تداوله أو استهلاكه بحسب الاستخدام المقصود منه.
12.	الغذاء الجاهز للاستهلاك	الغذاء المعد لغايات الاستهلاك الآدمي المباشر بدون اتخاذ أية خطوات أخرى لاحقة للتخلص من الأحياء الدقيقة.
13.	الاشتراطات الصحية	مجموعة من الضوابط والتدابير الواجب توافرها في المنشأة التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية لضمان سلامة وصحة المواد الغذائية خلال السلسلة الغذائية.
14.	أنظمة سلامة الغذاء	طرق وأساليب علمية منظمة تهدف إلى التعرف مسبقاً على مصادر الخطر، وتقييمها واتخاذ تدابير الرقابة عليها لضمان سلامة الغذاء.
15.	الشكوى	تعبير عن عدم الرضا، بخلاف الاستئناف، من أي شخص أو جهة إلى قسم الرقابة الغذائية في إدارة الصحة والسلامة العامة، يتعلق بأنشطة القسم، ويتوقع الرد عليه.
16.	إجراءات التحكم	الإجراءات أو الأنشطة الضرورية لمنع حدوث خطر غذائي كبير أو تقليله إلى مستوى مقبول.
17.	الإجراء التصحيحي	الإجراء المتخذ لإزالة سبب عدم المطابقة ومنع تكرارها. ويشمل تحليل السبب.
18.	الامتحان	تقييم كفاءة الشخص في مجال سلامة الغذاء، يؤدي إلى تأهيل معتمد من قسم الرقابة الغذائية في إدارة الصحة والسلامة العامة وفقاً لأحكام القانون رقم 1 لسنة 2020، الخاص بالموافقة على مراكز التدريب والمدربين ومسؤولي سلامة الغذاء في بلدية رأس الخيمة.



➤ المتطلبات

- المتطلبات العامة لمسؤول سلامة الغذاء (FSI) :
 - يجب على جميع المنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة ترشيح مسؤول سلامة الغذاء لديها إلى قسم الرقابة الغذائية التابع لإدارة الصحة والسلامة العامة في بلدية رأس الخيمة.
 - يجب أن يكون لدى مسؤول سلامة الغذاء معرفة كافية تمكنه من إدارة عمليات المنشأة الغذائية بشكل فعال، وأن يكون معتمداً من قبل قسم الرقابة الغذائية
 - يجب أن يكون لدى مسؤول سلامة الغذاء مؤهل علمي وشهادة خبرة سارية، وأن يعمل في نشاط غذائي محدد أو أكثر، حسب ما يتم اعتماده من قبل قسم الرقابة الغذائية.
 - يشترط أن يكون مسؤول سلامة الغذاء معينا كموظف بدوام كامل في المنشأة الغذائية
 - يجب أن يكون مسؤول سلامة الغذاء متواجداً في المنشأة خلال فترات إعداد وتداول الطعام أو خلال ساعات العمل.
 - في حال كانت المنشأة الغذائية تضم فروعاً متعددة (مثل الفنادق، السوبرماركت أو الهايبرماركت، المستودعات، سلاسل المطاعم أو الكافيتيريات، والمطاعم)، فيجب توفير مسؤول سلامة غذاء واحد على الأقل في كل فرع أو موقع تشغيل منفصل.
 - إذا كانت المنشأة تعمل بنظام العمل المتناوب، فيجب أن يتواجد مسؤول سلامة الغذاء خلال جميع أوقات العمل.
 - لا يجوز لأي شخص استخدام مسمى "مسؤول سلامة الغذاء" (FSI) ما لم يستوفِ المتطلبات ويحصل على شهادة سارية من قسم الرقابة الغذائية.
 - في حال تم إنهاء خدمة مسؤول سلامة الغذاء أو استقالته، يجب على المنشأة تعيين مسؤول جديد خلال مدة لا تتجاوز تسعين (90) يوماً، أو أن يكون لديها شخص مُدرج / مسجّل ضمن برنامج مسؤولي سلامة الغذاء لدى قسم الرقابة الغذائية. ويمكن تمديد هذه المهلة بقرار من مدير إدارة الصحة والسلامة العامة لأسباب مبررة مثل عدم توفر مرشح مؤهل.
 - يجب عرض الشهادة الأصلية أو نسخة منها لمسؤول سلامة الغذاء بشكل واضح داخل المنشأة الغذائية، بالقرب من المدخل أو منطقة الاستقبال. كما يجب إزالة الشهادة عند مغادرة الشخص للعمل في المنشأة
- الأدوار والمسؤوليات لمسؤول سلامة الغذاء (FSI) :
 - يتحمل مسؤول سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية المسؤولية الكاملة عن إدارة النظافة وسلامة الغذاء خلال إعداد وتداول الطعام طوال فترة العمل.



- تُحدد أدوار ومسؤوليات مسؤول سلامة الغذاء بناء على متطلبات برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI) الصادر عن قسم الرقابة الغذائية، بالإضافة إلى الوصف الوظيفي الخاص بالمنشأة الغذائية، ان وُجد
- إذا قامت المنشأة بترشيح شخص غير المدير أو مسؤول سلامة الغذاء للعمل تحت إشراف المدير أو المشرف، يجب أن تكون أدوار ومسؤوليات مسؤول سلامة الغذاء محددة وواضحة وفق برنامج مسؤول سلامة الغذاء المعتمد من قسم الرقابة الغذائية
- يقوم مسؤول سلامة الغذاء (FSI) بأداء المهام اللازمة لضمان التزام المنشأة الغذائية بمتطلبات النظافة وسلامة الغذاء وفق القوانين والإرشادات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية.
- على مسؤول سلامة الغذاء وضع وتنفيذ الإجراءات داخل المنشأة الغذائية لضمان عمليات تحضير وتداول الغذاء بما يتوافق مع قواعد وأنظمة سلامة وصحة الغذاء.
- يتمتع مسؤول سلامة الغذاء بصلاحيات التحكم والإشراف على جميع عمليات تداول الطعام والعاملين في تحضير وتخزين وتوزيع المنتجات الغذائية والمواد المرتبطة بها (مثل الإضافات الغذائية، المواد الكيميائية ومواد التغليف)
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء (FSI) التنسيق والتعاون مع مفتشي قسم الرقابة الغذائية أثناء عمليات التفتيش أو التدقيق، وتقديم المعلومات المطلوبة، واتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة متى وأينما تطلب الأمر، وتقديم تقرير الإجراءات التصحيحية إلى مفتش قسم الرقابة الغذائية المعني.
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء التحقق من فعالية عمليات تنظيف وتطهير المعدات والمنشآت.
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء متابعة جميع الحالات المتعلقة بسلامة الغذاء، مثل المنتجات غير المطابقة، أو تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء، أو الشكاوى الغذائية، أو عمليات التتبع والاستدعاء.
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء التأكد من أن جميع متدولي الأغذية قد تلقوا التدريب المناسب في مجالات جودة الغذاء والنظافة والسلامة الغذائية.
- يتعين على مسؤول سلامة الغذاء متابعة نظافة متدولي الأغذية وممارساتهم الصحية أثناء تداول الأغذية أو المنتجات ذات الصلة.
- يتعين على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 3) وضع مواصفات واضحة ومعتمدة لعمليات شراء واستلام المواد الخام والمنتجات النهائية لضمان مطابقتها لمتطلبات السلامة والجودة.
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 3) تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) في المنشأة الغذائية، بحيث يغطي جميع العمليات والمنتجات والمواقع لضمان سلامة الغذاء في جميع مراحل التداول.



- يتعين على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 3)، بالتنسيق مع فريق سلامة الغذاء، تحديد مخاطر سلامة الغذاء المرتبطة بعمليات تداول الأغذية ومنتجاتها، ووضع خطة فعالة لرصد هذه المخاطر ومراقبة العوامل ذات الأهمية .
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 3)، بالتعاون مع فريق سلامة الغذاء، تنفيذ إجراءات تحكم فعالة للسيطرة على مخاطر سلامة الغذاء ذات الأهمية التي تم تحديدها وضمان متابعتها بانتظام.
- يتعين على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 3) تطوير وتنفيذ برنامج تدقيق داخلي دوري يشمل العمليات والمرافق ومتدولي الأغذية والمواد، بهدف التحقق من كفاءة تطبيق ضوابط وسياسات سلامة الغذاء وتحقيق أهداف النظام الغذائي في المنشأة.
- يجب على مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 2) استيفاء المتطلبات الأساسية ودعم الإدارة في تنفيذ نظام الهاسب (HACCP) في المنشأة الغذائية، وفقا لتوجيهات قسم الرقابة الغذائية في بلدية رأس الخيمة.

• تصنيف / مستويات مسؤول سلامة الغذاء (FSI):

تم تصنيف مسؤولي سلامة الغذاء إلى ثلاث فئات، وذلك وفقا لطبيعة أنشطة المنشأة الغذائية .

☞ مسؤول سلامة الغذاء – المستوى 3

☞ مسؤول سلامة الغذاء – المستوى 2

تُطبَّق المستويات المذكورة أعلاه على أنشطة المنشآت الغذائية الموضحة في الجدول (1) أدناه.

الجدول (1): مستوى مسؤول سلامة الغذاء ونوع نشاط المنشأة الغذائية

نوع المنشآت الغذائية	مستوى مسؤول سلامة الغذاء (FSI Level)
• الفنادق (3، 4 و5 نجوم) • شركات تصنيع الأغذية (جميع التراخيص الصناعية) • الهايبرماركت والسوبرماركت الكبرى • شركات التموين (بما في ذلك شركات التموين في المستشفيات) • محطات ومطاعم تعبئة المياه	المستوى 3 – متقدم
• المقاصف • المطاعم • المقاهي والكافيتيريات	المستوى 2 – متوسط



- المخابز الصغيرة - محل الحلويات - شاحنات ومركبات بيع الأغذية المتنقلة - مطاعم الوجبات السريعة - السوبرماركت متوسطة الحجم - المستودعات (المنتجات الجافة، المبردة والمجمدة) - شركات إعادة التعبئة - شركات التجارة الغذائية، بما في ذلك الشركات التي تقدم خدمات البيع الإلكتروني - الفنادق (1 و2 نجمة) والمطاعم والمنشآت السياحية الغذائي	
ملاحظة:	للتوضيح حول تصنيف فئات مسؤولي سلامة الغذاء، يُرجى الرجوع إلى تصنيف مخاطر أنشطة المنشآت الغذائية وفقا لنظام التفتيش الغذائي الصادر من قسم الرقابة الغذائية.

• معايير ترشيح مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :

يُشترط أن يتمتع جميع المرشحين لمنصب مسؤول سلامة الغذاء بالمؤهلات الأساسية والخبرة الكافية التي تمكّنهم من فهم طبيعة أنشطة المنشأة الغذائية أو المهام الموكلة إليهم، وذلك وفقا لما هو موضح في الجدول (2) أدناه.

الجدول (2): معايير ترشيح مسؤول سلامة الغذاء (FSI)

الرقم التسلسلي	مستوى مسؤول سلامة الغذاء (FSI Level)	أنشطة المنشأة الغذائية	مستوى الخطورة	المتطلبات
1	المستوى 3 – متقدم	الفنادق (3، 4 و5 نجوم)، شركات تصنيع الأغذية (جميع التراخيص الصناعية)، شركات التموين، الهايبرماركت	أنشطة غذائية عالية، متوسطة ومنخفضة الخطورة.	حاصل على شهادة جامعية في مجال الأغذية أو العلوم الطبيعية، أو على الأقل شهادة الثانوية العامة مع خبرة لا تقل



عن 3 سنوات في قطاع الأغذية.		والسوبرماركت، ومحطات ومصانع تعبئة المياه.		
شهادة الثانوية العامة كحد أدنى، أو إجادة القراءة والكتابة على الأقل، ويفضل توفر خبرة لا تقل عن سنتين في قطاع الأغذية.	أنشطة غذائية عالية ومتوسطة الخطورة (منشآت غذائية صغيرة).	المقاصف، المطاعم، الكافيتريات، المخازن الصغيرة، مطاعم الوجبات السريعة، محل الحلويات، شاحنات بيع الأغذية المتنقلة، المستودعات (لمنتجات الجافة، المبردة والمجمدة)، شركات إعادة التعبئة، وشركات تجارة الأغذية بما في ذلك التجارة الإلكترونية.	المستوى 2 - متوسط	2

• المتطلبات العامة لمراكز تدريب مسؤولي سلامة الغذاء (FSI) :

- يجب على مراكز تدريب مسؤولي سلامة الغذاء والمدرّبين الحصول على التسجيل والاعتماد وفقاً لمتطلبات تسجيل مدرّبي وشركات تدريب سلامة الغذاء في إمارة رأس الخيمة، كما هو موضح في الوثيقة الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية - إدارة الصحة والسلامة العامة بتاريخ 2024-07-01.

• المنهج التدريبي لبرنامج تأهيل مسؤولي سلامة الغذاء (FSI):

يتعين أن يغطي البرنامج التدريبي لمسؤولي سلامة الغذاء المحاور التالية، على سبيل المثال لا الحصر:

- يجب أن يمتلك مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 2) معرفة عامة بمتطلبات سلامة الغذاء والنظافة الصحية والمعايير المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة، وذلك على النحو التالي: - أولاً: المتطلبات العامة - القانون رقم (2) لسنة 2009 بشأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة. - القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء.	مسؤول سلامة الغذاء المستوى (2): المتطلبات العامة
---	---



▪ متطلبات قسم الرقابة الغذائية الخاصة بالمنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة. ▪ نظام إدارة سلامة الغذاء المبني على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقاً للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية ببلدية رأس الخيمة ثانياً: المتطلبات الخاصة ▪ يجب أن يمتلك مسؤول سلامة الغذاء معرفة بأحدث الإصدارات من المواصفات القياسية الإماراتية التالية: ▪ UAE.S GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء. ▪ UAE.S GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ▪ UAE.S GSO 9:2019 بطاقات المواد الغذائية المعبأة ▪ UAE.S 150-1:2017 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الاختيارية ▪ UAE.S 150-2:2016 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الإلزامية ▪ UAE.S GSO 384 الثلج المعد للاستهلاك الآدمي ▪ UAE.S GSO 1016 المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ▪ UAE.S GSO 1909:2015 اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل ▪ CXC 80-2020 مدونة الممارسات الخاصة بإدارة مسببات الحساسية الغذائية لمشغلي المنشآت الغذائية	
يجب أن يمتلك مسؤول سلامة الغذاء (المستوى 2) معرفة عامة بمتطلبات سلامة الغذاء والنظافة الصحية والمعايير المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة، وذلك على النحو التالي: أولاً: المتطلبات العامة ▪ القانون رقم (2) لسنة 2009 بشأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة. ▪ القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء. ▪ متطلبات قسم الرقابة الغذائية الخاصة بالمنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة. ▪ نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقاً للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية ببلدية رأس الخيمة.	مسؤول سلامة الغذاء - المستوى (2): التخزين والتجارة



▪ مدونة الممارسات الخاصة بإدارة مسببات الحساسية الغذائية لمشغلي المنشآت الغذائية (CXC 80-2020). - ثانياً: المتطلبات الخاصة ▪ UAE.S GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء. ▪ UAE.S GSO 21 الشروط الصحية في مطاعم الأغذية والعاملين بها ▪ UAE.S 150-1:2017 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الاختيارية ▪ UAE.S GSO 1016 المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ▪ UAE.S GSO 1909:2015 اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل ▪ UAE.S GSO 9:2022 بطاقات المواد الغذائية المعبأة ▪ GSO/ISO TS 22000-2007 / GSO ISO 22002-5:2022 برامج المتطلبات الأساسية لأنظمة إدارة سلامة الغذاء. ▪ GSO 168:1994 اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة ▪ GSO 2209:2012 الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة - الاشتراطات العامة للأغذية الرياضية وبناء الجسم ▪ UAE.S GSO 323:1994 اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ▪ GSO CAC/RCP 47:2007 / CAC/RCP 47:2001 - دستور الممارسات الصحية لنقل الأغذية غير المعبأة والأغذية شبه المعبأة ▪ GSO CAC/GL 47:2007 الخطوط التوجيهية لنظم مراقبة استيراد الأغذية ▪ GSO CAC/GL 1:2008 الإرشادات العامة للادعاءات المضللة للأغذية ▪ UAE.S GSO 2469:2021 - الأغذية الحلال: متطلبات نظام الادارة للتخزين والأنشطة ذات العلاقة	
معرفة تشغيل نظام معالجة مياه الشرب المعبأة، وطرق متابعتها، وتطبيق إجراءات الرقابة عليها، وفقاً للمعايير والتشريعات المعتمدة في دولة الإمارات والمعايير الخليجية. (GSO) أولاً: المتطلبات العامة ▪ القانون رقم (2) لسنة 2009 بشأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة.	مسؤول سلامة الغذاء - المستوى 3 - في محطات المياه ومصانع التعبئة



▪ التعاميم الصادرة عن ادارة الصحة والسلامة العامة في رأس الخيمة والمرتبطة بقطاع صناعة المياه، وخاصة منشآت تعبئة مياه الشرب المعبأة ▪ المعرفة بعمليات معالجة المياه. ▪ نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقا للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية ببلدية رأس الخيمة ثانيا: المتطلبات الخاصة يجب على مسؤول سلامة الغذاء (FSI) أن يكون على دراية بأحدث الإصدارات من المعايير الإماراتية التالية: ▪ UAE.S GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء ▪ UAE.S GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ▪ UAE.S GSO 1928 دستور الممارسات الصحية لمياه الشرب المعبأة (بخلاف مياه الشرب المعدنية الطبيعية) ▪ UAE.S GSO 9 بطاقات المواد الغذائية المعبأة ▪ UAE.S GSO 1025 مياه الشرب المعبأة. ▪ UAE.S GSO 987 المياه المعدنية الطبيعية المعبأة. ▪ UAE.S GSO 384 الثلج المعد للاستهلاك الآدمي ▪ UAE.S GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية ▪ UAE.S GSO 168 اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة - UAE.S GSO 839 و UAE.S GSO 1863 محاور معدات الطحن ذات درجة الاستدقاق 24/7 -- الجزء 2: الملحقات و عبوات المواد الغذائية - الجزء الثاني : العبوات البلاستيكية اشتراطات عامة	
الاطلاع الكامل على تشغيل منشآت الضيافة والتموين، وآليات مراقبتها، وتنفيذ إجراءات الرقابة اللازمة، بالإضافة إلى فهم المعايير والتشريعات المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة والمعايير الخليجية (GSO) أولاً: المتطلبات العامة - القانون رقم (2) لسنة 2009 شأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة.	مسؤول سلامة الغذاء - المستوى 3 - الضيافة والتموين



- القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء. - متطلبات قسم الرقابة الغذائية الخاصة بالمنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة. - التعاميم الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية - إدارة الصحة والسلامة العامة في رأس الخيمة، المتعلقة بقطاع الفنادق وخدمات التموين. - المعرفة بعمليات إعداد وتحضير الأغذية في قطاع الفنادق وخدمات التموين - نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقا للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية ببلدية رأس الخيمة ثانيا: المتطلبات الخاصة ▪ UAE.S GSO 1694:2005 القواعد العامة لصحة الغذاء ▪ GSO ISO/TS 22002-2:2015 / ISO/TS 22002-2:2013 البرامج الإلزامية في سلامة الأغذية - الجزء الثاني: تقديم الطعام ▪ GSO 2695:2022 متطلبات تحضير السوشي ▪ UAE.S GSO 9:2019 بطاقات المواد الغذائية المعبأة ▪ UAE.S 150-1:2017 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول: فترات الصلاحية الاختيارية ▪ UAE.S 150-2:2016 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الثاني: فترات الصلاحية الإلزامية ▪ UAE.S GSO 384 الثلج المعد للاستهلاك الآدمي ▪ UAE.S GSO 1016 الجزء 1 - المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ▪ UAE.S GSO 1909:2015 اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل	
معرفة شاملة بعمليات تشغيل منشآت الصناعة الغذائية، وأساليب مراقبتها، وتطبيق الإجراءات الرقابية المعتمدة، بالإضافة إلى فهم المعايير والتشريعات المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة والمعايير الخليجية (GSO) أولاً: المتطلبات العامة - القانون رقم (2) لسنة 2009 بشأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة. - القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء. - متطلبات قسم الرقابة الغذائية الخاصة بالمنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة.	مسؤول سلامة الغذاء - المستوى 3 - الصناعة



- التعاميم الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية - إدارة الصحة والسلامة العامة في رأس الخيمة، المتعلقة بالمكونات وتسجيل المنتجات وغيرها. - نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقا للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية ببلدية رأس الخيمة ثانياً: المتطلبات الخاصة ▪ UAE.S GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء ▪ UAE.S GSO 21 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها. ▪ UAE.S GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء 1 : فترات الصلاحية الإلزامية ▪ UAE.S GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء 2 : فترات الصلاحية الاختيارية ▪ CXC 80-2020 مدونة الممارسات الخاصة بإدارة مسببات الحساسية الغذائية لمشغلي المنشآت الغذائية ▪ UAE.S GSO 9:2019 - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقاً. ▪ GSO 2750:2024 - دليل البطاقة التغذوية للمنتجات الغذائية المعبأة ▪ معايير أخرى صادرة عن هيئة المواصفات والمقاييس الخليجية (GSO) ذات الصلة بمنتجات المواد الغذائية	
المتطلبات العامة لتأهيل مسؤول سلامة الغذاء ضمن خطة سلامة الغذاء (FSI): يجب أن يمتلك مسؤول سلامة الغذاء المعرفة الكافية بعمليات تشغيل الهايبرماركت / السوبرماركت، ووسائل المراقبة، وتدابير التحكم ذات الصلة، بالإضافة إلى فهم المعايير والتشريعات المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة والمعايير الخليجية (GSO) أولاً: المتطلبات العامة ▪ القانون رقم (2) لسنة 2009 شأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة. ▪ القانون الاتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء. ▪ متطلبات نظام الرقابة الغذائية (FCS) للمؤسسات الغذائية في إمارة رأس الخيمة. ▪ التعاميم الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية والخاصة بالهايبرماركت / السوبرماركت. ▪ المعرفة بعمليات تداول وتحضير الأغذية في الهايبرماركت / السوبرماركت (مثل الحفظ الحراري، الحفظ البارد، الخبز، الأسماك، اللحوم).	مسؤول سلامة الغذاء - المستوى 3 (الهايبرماركت / السوبرماركت)



▪ نظام إدارة سلامة الغذاء القائم على مبادئ الهاسب (HACCP) وفقا للإرشادات والمتطلبات الصادرة عن قسم الرقابة الغذائية بلدية رأس الخيمة ثانيا: المتطلبات الخاصة ▪ UAE.S GSO 1694 القواعد العامة لصحة الغذاء ▪ UAE.S GSO 9:2019 - بطاقة البيان للمواد الغذائية المعبأة مسبقا. ▪ UAE.S GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء 1 : فترات الصلاحية الإلزامية ▪ UAE.S GSO 150 فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء 2 : فترات الصلاحية الاختيارية ▪ UAE.S GSO 1016 الجزء 1 - المعايير الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية ▪ UAE.S GSO 1909:2015 اشتراطات تداول الأغذية الجاهزة للأكل	
---	--

- عملية تسجيل مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :
- التسجيل من خلال مراكز التدريب المعتمدة:
- يجب على إدارة المنشأة الغذائية اختيار الشخص المناسب للعمل كمسؤول سلامة الغذاء (FSI) بناء على الكفاءة والمتطلبات وتقديم المستندات المطلوبة إلى أحد مراكز التدريب المعتمدة في إمارة رأس الخيمة .
- يجب أن تتضمن الطلبات المستندات التالية:
- نسخة من الرخصة التجارية السارية للمنشأة الغذائية.
- نسخة من بطاقة الهوية الإماراتية.
- نسخة من جواز السفر وصفحة التأشيرة (لغير المواطنين) / نسخة من الهوية فقط للمواطنين.
- الشهادات الأكاديمية، وشهادات الخبرة أو التدريب المهني (إن وجد).
- خطاب ترشيح رسمي من المنشأة.
- تقوم مراكز التدريب بمراجعة المستندات والتأكد من صحتها، ثم تحديد موعد البرنامج التدريبي وفقاً لمتطلبات تسجيل مدربي سلامة الغذاء وشركات التدريب المعتمدة في إمارة رأس الخيمة، والصادرة من قسم الرقابة الغذائية - إدارة الصحة والسلامة العامة بتاريخ 2024-07-01.
- تسجيل مسؤول سلامة الغذاء (FSI) عن طريق المنشأة الغذائية مباشرة
- يجب على صاحب المنشأة الغذائية اختيار مرشح مناسب لوظيفة مسؤول سلامة الغذاء (FSI) ، بناء على الكفاءة والمتطلبات وتقديم مستندات المرشح إلى مركز الامتحان المعتمد من قبل قسم الرقابة الغذائية في إمارة رأس الخيمة.



- يمكن لصاحب المنشأة ترشيح مرشحين مؤهلين وذوي كفاءة فقط، ممن يمكنهم التقدم للامتحان بدون تدريب، أو بعد تلقي تدريب داخلي.
- يقوم مركز الامتحان بمشاركة المستندات مع قسم الرقابة الغذائية لمراجعتها والتحقق منها. وإذا تبين أن المرشح غير مؤهل، فعلى المنشأة ترشيح شخص آخر كمسؤول سلامة الغذاء.
- يلتزم المرشح بحضور الامتحان وفقاً للبرنامج التقييمي المعتمد
- يُمنح المرشح محاولة واحدة مجانية فقط لدخول الامتحان بدون تدريب.
- وفي حال الرسوب، يجب تسجيل المرشح في برنامج تدريبي وامتحان من خلال إحدى شركات تدريب سلامة الغذاء المعتمدة.
- كما يمكن للمنشأة ترشيح مرشح آخر في حال فشل المرشح الأول في اجتياز برنامج التقييم.
- **تقييم مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :**
- بالنسبة للتدريب على FSI المستوى 2 ، يجب ألا تقل مدة البرنامج التدريبي عن 12 ساعة (يوميين متتاليين).
- بالنسبة للتدريب على مستوى FSI المستوى 3 ، يجب ألا تقل مدة البرنامج التدريبي عن 18 ساعة (ثلاثة أيام متتالية).
- يتم تقييم / اختبار المتدربين في مركز امتحان معتمد من قبل قسم الرقابة الغذائية.
- قد تشمل آلية التقييم (ولا تقتصر على): أسئلة اختيار من متعدد، أسئلة صح أو خطأ، أسئلة توصيل، وأسئلة قصيرة .
- يجب أن يكون محتوى الامتحان مطابقاً لمتطلبات قسم الرقابة الغذائية المعتمدة لتقييم مسؤولي سلامة الغذاء، وبما يتناسب مع طبيعة نشاط المنشأة الغذائية التي يعمل بها مسؤول سلامة الغذاء.
- مدة امتحان مسؤول سلامة الغذاء هي ساعتان.
- يتم إعلان نتائج الامتحان خلال يومين عمل، وترسل النتائج إلى شركة التدريب والمنشأة الغذائية وقسم الرقابة الغذائية عبر البريد الإلكتروني التالي: fcs-phd@mun.rak.ae
- يُمنح المتدرب فرصة مجانية واحدة لإعادة الامتحان إذا كان قد حصل على التدريب من مركز تدريب معتمد ورسب في المحاولة الأولى. وفي حال الرسوب في المحاولة الثانية، يجب إعادة تسجيل المتدرب في برنامج التدريب والامتحان لدى شركة تدريب معتمدة في سلامة الغذاء.
- تكون شهادة التدريب المعتمدة طالحة لمدة 3 سنوات.
- وفي حال ثبوت عدم كفاءة مسؤول سلامة الغذاء أو عدم التزامه بالمسؤوليات المطلوبة، يجوز لقسم الرقابة الغذائية تعليق أو إلغاء الشهادة.



- في حال رفض لجنة التقييم لطلب تسجيل FSI بناء على معايير الاختيار الواردة في نظام FSI ، يتعين على المنشأة ترشيح شخص آخر مستوفي للشروط.
- ويحق للمنشأة الغذائية تقديم طلب استئناف إلى إدارة الصحة والسلامة العامة لمراجعة قرار اللجنة الفنية التابعة لقسم الرقابة الغذائية، أو طلب إعفاء من بعض المعايير المحددة.
- **التقديم الإلكتروني لتسجيل مسؤول سلامة الغذاء (FSI):**
 - يقوم أصحاب المنشآت الغذائية أو مراكز التدريب بتقديم طلب تسجيل مسؤول سلامة الغذاء (FSI) إلكترونياً، يرفق الطلب بالمستندات التالية:
 - نسخة من الرخصة السارية للمنشأة الغذائية.
 - نسخة من بطاقة الهوية الإماراتية.
 - نسخة من جواز السفر وصفحة التأشيرة (لغير المواطنين) / نسخة من الهوية فقط للمواطنين.
 - الشهادات الأكاديمية، وشهادات الخبرة أو التدريب المهني (إن وجد).
 - نتائج برنامج تقييم مسؤول سلامة الغذاء (FSI).
 - خطاب ترشيح من صاحب المنشأة الغذائية.
 - بعد تقديم الطلب إلكترونياً، يقوم قسم الرقابة الغذائية بمراجعة الطلب للموافقة عليه .
 - يقوم الموظف بمراجعة الطلب خلال مدة لا تتجاوز 3 أيام عمل، ويصدر الموافقة عليه أو يعيد الطلب للمتقدم لتعديل البيانات أو استكمال المستندات الناقصة.
 - بعد الموافقة، يتم إرسال الطلب مرة أخرى للمتقدم لاستكمال عملية الدفع. رسوم التسجيل لمسؤول سلامة الغذاء هي 50 درهم.
 - اعتماد مسؤول سلامة الغذاء (FSI):
- يُعتمد المتقدم الذي يجتاز معايير التقييم بنجاح من قبل قسم الرقابة الغذائية كمسؤول مسجل ومعتمد لسلامة الغذاء لدى المنشأة الغذائية
 - يقوم قسم الرقابة الغذائية بإصدار شهادة مسؤول سلامة الغذاء للمتقدمين الناجحين، وفقاً لنطاق أنشطة المنشأة الغذائية أو حسب قرار التقييم الصادر من القسم .
 - يحافظ قسم الرقابة الغذائية على سجل إلكتروني لجميع مسؤولي سلامة الغذاء المسجلين لكل منشأة غذائية .
 - في حال عدم اجتياز مسؤول سلامة الغذاء المعتمد لمعايير التقييم، يتم توجيهه لتلقي التدريب بناء على قرار لجنة التقييم الفنية، وذلك من خلال شركات أو مدربين معتمدين من قسم الرقابة الغذائية (المتطلبات الخاصة بشركات ومدربي التدريب مذكورة في مستند منفصل).



- يتعيّن على مسؤول سلامة الغذاء التحضير لإعادة التقييم خلال فترة لا تتجاوز 6 أشهر من تاريخ التقييم الأول، وتقديم طلب لإعادة التقييم.
- إذا لم يتمكن مسؤول سلامة الغذاء من اجتياز إعادة التقييم بعد ثلاث محاولات تدريبية، يتوجب على المنشأة ترشيح مسؤول آخر والتقدم بطلب تسجيله وتقييمه وفق الإجراءات المعتمدة.

• التنفيذ:

- يُعد قسم الرقابة الغذائية التابع لإدارة الصحة والسلامة العامة الجهة الرسمية المسؤولة عن تنفيذ برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI) ، اعتباراً من تاريخ اعتماده، وذلك وفقاً لخطة التنفيذ المعتمدة من مدير إدارة الصحة والسلامة العامة أو مدير عام بلدية رأس الخيمة .
- يقوم مفتشو قسم الرقابة الغذائية بالتحقق من مدى تطبيق وفعالية برنامج FSI داخل المنشآت الغذائية أثناء زيارات التفتيش أو التدقيق. وفي حال عدم الامتثال، تُتخذ الإجراءات اللازمة وفقاً لأحكام القانون رقم (1) لسنة 2020 الصادر عن بلدية رأس الخيمة .
- في حال رصد أي مخالفة لمعايير النظافة وسلامة الغذاء من قبل مفتش أثناء التفتيش أو التدقيق، يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ إجراءات تصحيحية فورية لمعالجة المخالفة وإعادة الامتثال للمعايير المطلوبة
- يجوز للمنشأة الغذائية التي تتلقى إشعاراً أو تنبيهاً أو مخالفة من مفتش قسم الرقابة الغذائية، تقديم طلب تظلم لإدارة الصحة والسلامة العامة للنظر فيه واتخاذ القرار المناسب .
- يجوز لمسؤول سلامة الغذاء (FSI) المعتمد ممارسة نفس النشاط الغذائي في منشأة أخرى داخل إمارة رأس الخيمة (عند تغيير جهة العمل)، بشرط أن تكون شهادة FSI سارية المفعول، وعدم وجود اعتراض من صاحب العمل السابق، وأن يكون معتمداً من قبل قسم الرقابة الغذائية لنفس النشاط.
- وفي حال تغيير نوع النشاط الغذائي، يتعيّن على مسؤول سلامة الغذاء الحصول على موافقة جديدة لمزاولة النشاط من قسم الرقابة الغذائية.

• تعليق أو إلغاء شهادة مسؤول سلامة الغذاء (FSI):

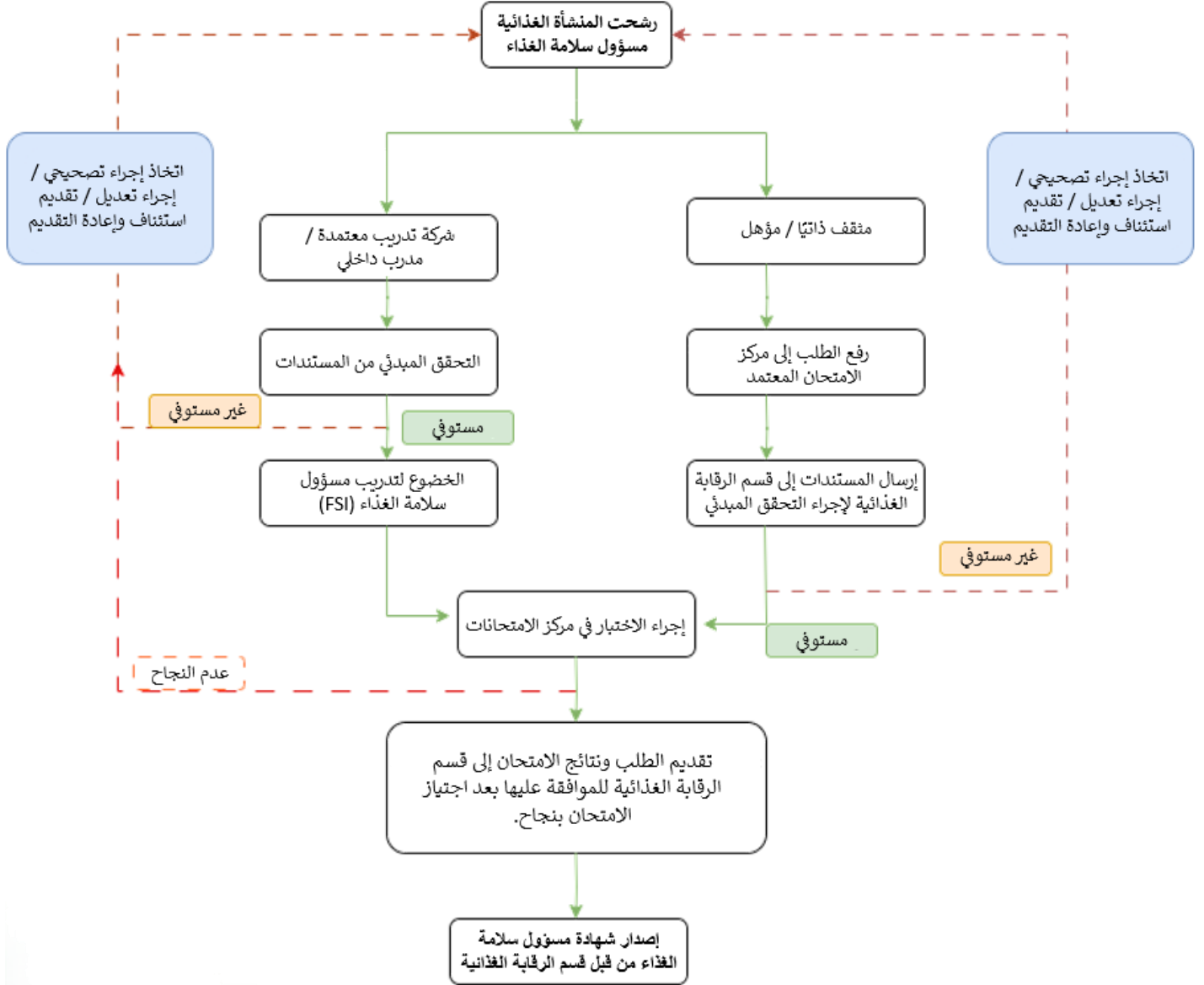
- يجوز لقسم الرقابة الغذائية تعليق (إيقاف مؤقت) أو إلغاء (سحب نهائي) شهادة مسؤول سلامة الغذاء، في حال حصول المنشأة على درجتين متتاليتين من الفئة (E) ، أو أربع درجات من الفئة (D) ، أو في حال تكرار المخالفات المتعلقة بقواعد ومعايير جودة الغذاء، النظافة، والسلامة في المنشأة الغذائية.
- في حال صدور قرار بإلغاء الشهادة، تلتزم المنشأة الغذائية بتسليم شهادة FSI إلى قسم الرقابة الغذائية.



- على مسؤول سلامة الغذاء الذي تم تعليق أو إلغاء شهادته الالتزام بالتعليمات الصادرة من قسم الرقابة الغذائية، وحضور الدورات التدريبية الموصي بها، بالإضافة إلى استيفاء جميع متطلبات عملية الاعتماد من جديد.
- في حال إلغاء الشهادة، يمكن لمسؤول سلامة الغذاء الاستمرار في عمله داخل المنشأة، إلا أن على المنشأة ترشيح مسؤول جديد خلال مدة لا تتجاوز 90 يوما لضمان استمرارية الإشراف الفعال على أنشطة سلامة الغذاء.
- في حال استخدام شهادة ملغاة أو نسخة منها بشكل غير قانوني، سواء من قبل مسؤول سلامة الغذاء أو المنشأة، تُفرض غرامة ويتم اتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة بحق المخالف.
- تجديد شهادة مسؤول سلامة الغذاء (FSI):
 - يجب على المنشأة الغذائية تجديد شهادة مسؤول سلامة الغذاء قبل انقضاء ثلاث (3) سنوات من تاريخ إصدار أو اعتماد الشهادة .
 - لأغراض التجديد، يتعين على المتقدم إعادة التقدم للاختبار واجتازه وفقا لمعايير التقييم المذكورة سابقا.
 - في حال فقدان شهادة FSI من قبل المنشأة الغذائية أو مسؤول سلامة الغذاء، يمكن التواصل مع قسم الرقابة الغذائية لطلب المساعدة .
- الإعفاءات من برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI) :
 - تعفى أنواع معينة من الأنشطة أو العمليات الغذائية من متطلبات الحصول على شهادة برنامج FSI ، وذلك بموجب موافقة من إدارة الصحة والسلامة العامة، و/أو المدير العام لبلدية رأس الخيمة، و/أو دائرة التنمية الاقتصادية، و/أو الجهات التنظيمية المختصة الأخرى، وتشمل هذه الحالات ما يلي:
 - الفعاليات الخاصة التي تنظمها جهات مجتمعية محلية أو حكومية أو جمعيات غير ربحية، بما في ذلك الأكشاك المخصصة للأعمال الخيرية.
 - المنشآت الغذائية المؤقتة التي تُقام لمدة تقل عن ثلاثة (3) أشهر في السنة، مثل الأسواق المؤقتة (الموسمية) والأكشاك المؤقتة.
 - ويُطلب من الأفراد المسؤولين عن تشغيل هذه المنشآت المؤقتة، عند قيامهم بتحضير أغذية عالية الخطورة، التسجيل أو الحصول على شهادة عدم ممانعة أو تصاريح من قسم الرقابة الغذائية.
 - اللجان المنظمة للمعارض أو الفعاليات التي تُقام عادة لمدة شهرين إلى ثلاثة أشهر، ويُعقد عدة مرات في السنة، يتعين عليها تعيين مسؤول سلامة غذاء معتمد أو التعاقد مع مسؤول سلامة غذاء لتغطية فترة الفعالية.



➤ المسار التدفقي



➤ المرجعيات القانونية

القانون رقم (1) لسنة 2020 الصادر عن بلدية رأس الخيمة، بشأن تنظيم اعتماد مراكز التدريب والمدربين ومسؤولي سلامة الغذاء.