



# وثيقة للإعلام العام

برنامج مسؤول سلامة الغذاء (FSI)

متطلبات المنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة

صادر عن

قسم الرقابة الغذائية

إدارة الصحة العامة

بلدية رأس الخيمة

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

رقم الصفحة	المحتويات	م
3	1 - المقدمة :	1
3	2 - الغرض :	2
3	3- الأهداف :	3
3	4 - النطاق :	4
4	5 - التعاريف والمصطلحات :	5
5	6 - مسؤول سلامة الغذاء :	6
5	6.1 - المتطلبات العامة :	6.1
6	6.2 - دور ومسؤوليات مسؤول سلامة الغذاء :	6.2
7	6.3 - تصنيف / مستويات مسؤول سلامة الغذاء :	6.3
8	6.4 - معايير الترشيح لمسؤول سلامة الغذاء :	6.4
9	6.5 - تطوير المتطلبات المحددة لمسؤول سلامة الغذاء :	6.5
9	7 - عملية التسجيل لمسؤول سلامة الغذاء :	7
10	7.2 - طلب تسجيل مسؤول سلامة الغذاء من خلال مركز إسعادة المتعاملين :	7.2
10	7.3 - تقييم مسؤول سلامة الغذاء :	7.3
11	7.4 - اعتماد مسؤول سلامة الغذاء :	7.4
12	7.5 مخطط تدفق لعملية اعتماد مسؤول سلامة الغذاء :	7.5
13	8 - التطبيق :	8
13	9 - تعليق أو إلغاء شهادة مسؤول سلامة الغذاء :	9
13	10 - تجديد و بدل فاقد لشهادة مسؤول سلامة الغذاء :	10
14	11 - الإستثناءات من اعتماد شهادة مسؤولي سلامة الغذاء :	11
14	12 - تسجيل شركات التدريب والمدربين ومسؤولي سلامة الغذاء :	12
14	13 - المراجع :	13

## 1 – المقدمة :

مع تزايد الطلب على الأنشطة الغذائية في إمارة رأس الخيمة و دولة الإمارات العربية المتحدة ، من الضروري أن يكون الغذاء الذي يتم تحضيره والتعامل معه وتقديمه آمناً ومفيداً للاستهلاك البشري. يمكن أن يكون هذا ممكناً عندما يكون هناك نظام إدارة ورقابة فعال للمنشآت الغذائية. في هذا الصدد صدر القانون رقم ( 1 ) لسنة 2020 بشأن تنظيم اعتماد مراكز التدريب والمدرّبين ومسؤولي سلامة الغذاء الصادر عن حكومة رأس الخيمة والذي يلزم المنشآت الغذائية بتوفير شخص أو ( أشخاص ) مؤهلين ومسجلين ومعتمدين يتم تسميتهم بمسؤول سلامة الغذاء للعمل على ضمان سلامة الغذاء الذي يتم تداوله في المنشآت الغذائية .

## 2 – الغرض :

تم وضع هذه المتطلبات للتسجيل والموافقة على مسؤول سلامة الغذاء من قبل قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة ببلدية رأس الخيمة بغرض حماية مستهلكي الأغذية من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء ولضمان عمل المنشآت الغذائية تحت إشراف مسؤولي سلامة الغذاء مؤهلين ومسجلين ومعتمدين الذين يقومون بالإشراف على تداول الأغذية وفقاً للقوانين والأنظمة والتعاميم الصادرة من بلدية رأس الخيمة ودولة الإمارات العربية المتحدة.

## 3- الأهداف :

### • أهداف هذا الإجراء هي التأكد من:

- 3.1 أن يكون مسؤول سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية مؤهلاً بما يكفي لأداء مهامه وفقاً للقوانين والأنظمة والمعايير والتعاميم و التعليمات الصادرة من بلدية رأس الخيمة ودولة الإمارات العربية المتحدة.
- 3.2 تلتزم جميع المنشآت الغذائية في إمارة رأس الخيمة بمتطلبات صحة وسلامة الأغذية من خلال الإلتزام بتأدية الأدوار والمسؤوليات لمسؤولي سلامة الغذاء.
- 3.3 يجب أن يكون لدى جميع المنشآت الغذائية مسؤول سلامة الغذاء مسجل ومعتمد معني بالمحافظة على مستوى عالياً من صحة وسلامة الأغذية أثناء الأنشطة التشغيلية للمنشأة الغذائية.
- 3.4 يجب أن يكون لدى جميع المنشآت الغذائية مسؤول سلامة الغذاء لتنفيذ معايير صحة وسلامة الأغذية ، لتحديد مخاطر سلامة الأغذية في التشغيل ، وتطبيق تدابير رقابية كافية وفعالة لضمان سلامة المنتجات النهائية من حالات عدم الإستيفاء وتقليلها إلى الحد الأدنى. (مثل الشكاوى الغذائية أو التسممات الغذائية)
- 3.5 ضمان أن تكون المنتجات الغذائية متوافقة مع متطلبات و معايير سلامة الأغذية من خلال التطبيق الفعال لبرنامج مسؤول سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية .
- 3.6 تقليل عدد حالات عدم إستيفاء الأغذية (مثل الشكاوى الغذائية ، و الإخطارات الغذائية ، التسممات الغذائية من خلال التطبيق الفعال لبرنامج مسؤول سلامة الغذاء .

## 4 – النطاق :

يسري برنامج ومتطلبات مسؤول سلامة الغذاء على جميع المنشآت الغذائية المرخصة في إمارة رأس الخيمة.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

## 5 - التعاريف والمصطلحات :

يقصد بالكلمات والعبارات التالية المعان المبينة قرين كل منها ما لم يقض سياق النص بغير ذلك :

**5.1 التظلم :** طلب مقدم من مسؤول المنشأة الغذائية إلى قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة لإعادة النظر في إجراء اتخذ بشأن التفتيش أو أحد الخدمات المقدمة من القسم.

**5.2 الشكوى :** التعبير عن عدم الرضا ، بخلاف التظلم ، من قبل أي شخص أو منشأة إلى قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة ، فيما يتعلق بخدمات قسم الرقابة الغذائية في إدارة الصحة العامة ، حيث يتوقع الرد.

**5.3 إجراءات التحكم :** إجراء أو نشاط ضروري لمنع خطر كبير على سلامة الأغذية أو تقليله إلى مستوى مقبول.

**5.4 التصحيح:** إجراء للتخلص من عدم المطابقة المكتشف. يشمل التصحيح التعامل مع المنتجات التي يحتمل أن تكون غير آمنة ويمكن بالتالي إجراؤها بالتزام مع إجراء تصحيحي. قد يكون التصحيح على سبيل المثال ، إعادة المعالجة أو المعالجة الإضافية أو إزالة العواقب السلبية لعدم المطابقة (مثل التخلص من أجل استخدام آخر أو وضع علامات محددة).

**5.5 الإجراءات التصحيحي :** إجراء لإزالة سبب عدم المطابقة ومنع تكرارها. يشمل الإجراءات التصحيحي تحليل السبب.

**5.6 الإمتحان ( الفحص ) :** تقييم كفاءة أي شخص في مجال سلامة الغذاء ، مما يؤدي إلى الإعتماد من قبل قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة وفقاً لأحكام القانون رقم ( 1 ) / 2020 بشأن تنظيم إعتماد مراكز التدريب والمدربين ومسؤولي سلامة الغذاء الصادر عن حكومة رأس الخيمة.

**5.7 المنشأة الغذائية :** أي مكان مرخص له يتم فيه تداول المواد الغذائية سواء كان المرفق ثابت أو متحرك دائم أو مؤقت ويتم فيه تصنيعها ، تحضيرها ، تناولها ، تخزينها أو بيعها للمستهلك بشكل مباشر أو غير مباشر. يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر شركات تجارة الأغذية ، المصانع ، الفنادق ، المطاعم ، المقاهي ، الكافيتريات ، المستشفيات ، و النوادي الخاصة ، المطاعم والكافيتريات في المدن العمالية ، المؤسسات التعليمية العامة والخاصة ، محلات البقالة و السوبر ماركت بغض النظر عما إذا كان الاستهلاك داخل أو خارج المبنى.

**5.8 متداولي الغذاء :** أي شخص يقوم بمناولة أو تحضير المواد الغذائية (سواء كانت مغلفة أو غيرمعبأة) والمعدات المتعلقة بالأغذية في المنشآت الغذائية.

**5.9 مخاطر الغذاء :** عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء ويحتمل أن يسبب في آثار ضارة بالصحة.

**5.10 مخاطر كبيرة على سلامة الغذاء :** مخاطر سلامة الأغذية ، والتي تم تحديدها من خلال تقييم المخاطر ، والتي يجب السيطرة عليها من خلال إجراءات وتدابير التحكم .

**5.11 مسؤول سلامة الغذاء :** هو شخص مؤهل لمشروع تجاري أو منشأة غذائية معينة يكون مسؤولاً عن إنشاء وتنفيذ ومراقبة وتحسين برنامج صحة وسلامة الأغذية في المنشأة (المنشآت) الغذائية العاملة. يمكن أن يكون مالكا أو مديراً أو مشرفاً أو أي شخص مؤهل آخر ترشحه المنشأة (المنشآت) الغذائية ومعترف به من قبل إدارة الرقابة الغذائية في بلدية رأس الخيمة.

**5.12 دورة تدريبية حول سلامة الغذاء :** دورة تدريبية حول سلامة الغذاء معتمدة من قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة وفقاً لأحكام القانون المحلي رقم ( 1 ) لسنة 202 .

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

**5.13 دورة مسؤول سلامة الغذاء :** دورة معتمدة من قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة وفقاً لأحكام القانون المحلي رقم (1) 2020 .

**5.14 التفتيش :** هي عملية مهنية يتم من خلالها فحص المنتج ، العمليات ، والخدمة وتحديد مدى مطابقتها لمتطلبات محددة إستناداً للمتطلبات القانونية.

**5.15 جهة التفتيش :** قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة هي الجهة المخولة بالتفتيش.

**5.16 نظام التفتيش :** هو عبارة عن القواعد والإجراءات المنظمة لإجراء التفتيش.

**5.17 المراقبة ( متابعة ) :** تحديد حالة نظام أو عملية أو نشاط.

## 6 - مسؤول سلامة الغذاء :

مسؤول سلامة الغذاء هو شخص مؤهل و معتمد لإدارة نشاط تجاري أو منشأة غذائية معينة يكون مسؤولاً عن إنشاء وتنفيذ ومراقبة وتحسين برنامج صحة وسلامة الأغذية في المنشأة الغذائية . يمكن أن يكون مسؤول سلامة الغذاء مالكاً أو مديراً أو مشرفاً أو أي شخص مؤهل ترشحه المنشأة ومعترف به من قبل قسم الرقابة الغذائية لبلدية رأس الخيمة.

### 6.1 – المتطلبات العامة :

6.1.1 يجب على جميع المنشآت الغذائية في رأس الخيمة إعتتماد مسؤول سلامة الغذاء من قبل قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة.

6.1.2 يجب أن يكون لدى مسؤول سلامة الغذاء المعرفة الكافية لإدارة عمليات تداول الغذاء بفعالية على أن يتم تسجيله وإمتحانه واعتماده من قبل قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة.

6.1.3 يجب أن يكون مسؤول سلامة الغذاء حاصلاً على شهادة سارية وأن يعمل في منشأة مرخصة في مجال الأغذية..

6.1.4 يجب أن يكون مسؤول سلامة الغذاء موظفاً متفرغاً في المنشأة الغذائية كما يجب أن يكون المسؤول عن سلامة الغذاء حاضراً في المنشأة أثناء أنشطة تحضير الطعام ومناولته خلال ساعات العمل.

6.1.5 المنشآت الغذائية التي لديها منافذ متعددة أو مواقع تشغيلية مختلفة ، مثل الفنادق ومحلات البيع بالتجزئة / الأسواق والمستودعات وسلسلة المطاعم / الكافيتريات والمصانع ، يجب أن يكون لديها مسؤول واحد على الأقل عن سلامة الغذاء في كل منشأة.

6.1.6 إذا كان هناك أكثر من منوابة ( وريدية ) واحدة ، فيجب أن يكون مسؤول سلامة الغذاء حاضراً خلال جميع منوبات العمل والتشغيل.

6.1.7 لا يجوز لأي شخص استخدام مسمى (مسؤول سلامة الغذاء) إلا إذا كان قد استوفى المتطلبات وحاصل على شهادة سارية من قسم الرقابة الغذائية ، إدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة.

6.1.8 بمجرد إنهاء خدمات مسؤول سلامة الغذاء أو استقالته من عمله ، يتم منح المنشأة (90) يوماً لتوظيف مسؤول سلامة الغذاء الجديد ، أو تعويضه حال توفر أفراد مدرجين مسجلين في برنامج مسؤول سلامة الغذاء بقسم الرقابة الغذائية ومع ذلك يجوز لمدير إدارة الصحة العامة تمديد الفترة الزمنية المذكورة بناءً على دراسة سبب التأخير أو عدم توفر الشخص المؤهل خلال الفترة الزمنية المذكورة.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

6.1.9 شهادة مسئول سلامة الغذاء الأصلية أو نسخة منها يجب أن توضع بشكل بارز داخل المنشأة الغذائية بالقرب من المدخل أو الاستقبال و يجب إزالة هذه الشهادة عندما لا يكون الفرد موظفًا في المنشأة الغذائية.

## 6.2 – دور ومسؤوليات مسئول سلامة الغذاء :

- 6.2.1 يجب أن يتحمل مسئول سلامة الغذاء في أي منشأة غذائية المسؤولية الكاملة عن إدارة صحة وسلامة الأغذية و الأنشطة التشغيلية لتداول الأغذية خلال فترة التشغيل بأكملها.
- 6.2.2 يجب أن تكون أدوار ومسؤوليات مسئول سلامة الغذاء وفقًا للمتطلبات المنصوص عليها في برنامج مسئول سلامة الغذاء بقسم الرقابة الغذائية بالإضافة إلى الوصف الوظيفي لمنشأة الغذاء ، إن وجدت.
- 6.2.3 إذا كانت المنشأة سترشح شخصًا آخر غير المدير أو كان المسئول عن سلامة الغذاء يعمل تحت إشراف المشرف أو المدير ، فيجب أن يكون لمسئول سلامة الغذاء أدوارًا ومسؤوليات واضحة . كما هو مذكور في برنامج مسئول سلامة الغذاء الصادر عن قسم الرقابة الغذائية .
- 6.2.4 يجب أن يؤدي مسئول سلامة الغذاء واجباته لضمان سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية ليتوافق مع القوانين ، اللوائح ، المعايير و التعاميم التي يصدرها قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة.
- 6.2.5 يجب على مسئول سلامة الغذاء وضع وتنفيذ الإجراءات في المنشآت الغذائية لضمان امتثال تداول وإعداد الطعام لقواعد ولوائح الصحة والسلامة الغذائية.
- 6.2.6 يجب أن يتمتع مسئول سلامة الغذاء بسلطة التحكم والإشراف على جميع عمليات تداول الأغذية والعاملين الذين يشاركون في تداول ، إعداد ، تخزين ، توزيع المنتجات الغذائية والمواد ذات الصلة (مثل المضافات الغذائية والمواد الكيميائية ، مواد التعبئة والتغليف ) .
- 6.2.7 يجب أن ينسق مسئول سلامة الغذاء ويتعاون مع مفتشي الرقابة الغذائية بقسم الرقابة الغذائية أثناء عمليات التفتيش أو التدقيق ، ويقدم المعلومات الضرورية ، ويتخذ الإجراءات التصحيحية اللازمة ، متى وأينما كان ذلك مطلوبًا ، ويقدم تقارير الإجراءات التصحيحية إلى مسئول التفتيش المختص بقسم الرقابة الغذائية.
- 6.2.8 يجب أن يقوم مسئول سلامة الغذاء (المستوى 3) بإعداد المواصفات لشراء واستلام المواد الخام والمنتجات النهائية.
- 6.2.9 يجب أن يقوم مسئول سلامة الغذاء (المستوى 3) بتنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية القائم على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في منشأته الغذائية على أن يغطي جميع العمليات والمنتجات والمواقع.
- 6.2.10 يجب على مسئول سلامة الغذاء (المستوى 3) تحديد مخاطر سلامة الأغذية ، بالتنسيق مع فريق سلامة الأغذية ، ووضع خطة لرصد ومراقبة المخاطر لسلامة الأغذية.
- 6.2.11 يجب أن يقوم مسئول سلامة الغذاء (المستوى 3) بتنفيذ تدابير رقابة فعالة ، بالتنسيق مع فريق سلامة الأغذية ، للتحكم في المخاطر الشديدة المحددة لسلامة الأغذية.
- 6.2.12 يجب على مسئول سلامة الغذاء (المستوى 3) إعداد قائمة فحص ، تدقيق داخلية للأغذية وإجراء عمليات تفتيش / تدقيق ذاتية داخلية للعمليات الغذائية والمرافق ومناولي الأغذية والمواد بصورة دورية للتأكد من سلامة الأغذية. وتحديد المخاطر وتدابير الرقابة والسياسات والإجراءات المرتبطة بها بشكل فعال وتحقيق أهداف وغايات برامج سلامة الأغذية .

6.2.13 يجب أن تتبع فئات المستوى الأخرى لمسؤول سلامة الغذاء (المستوى 2 والمستوى 1) المتطلبات كما هو مذكور في ( 6.8 – 6.12 ) إذا كان نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة مطلوباً للتنفيذ في منشأة الغذاء بناء على طلب قسم الرقابة الغذائية لبلدية رأس الخيمة.

6.2.14 يجب أن يتحقق مسؤول سلامة الغذاء من فعالية تنظيف وتعقيم المعدات والمرافق.

6.2.15 يجب أن يتابع مسؤول سلامة الغذاء جميع حالات عدم إستيفاء الأغذية مثل المنتجات غير المطابقة ، تفشي التسممات الغذائية ، الشكاوى المتعلقة بالأغذية و إجراءات التتبع والإسترجاع.

6.2.16 يجب أن يضمن مسؤول سلامة الغذاء أن جميع متدولي الأغذية مدربون بشكل مناسب على برامج سلامة الأغذية.

6.2.17 يجب على مسؤول سلامة الغذاء مراقبة والتحكم في ممارسات تداول الأغذية التي يتبعها متدولي الغذاء أثناء التعامل مع الأغذية أو المنتجات أو الأنشطة المتعلقة بالأغذية في المنشأة الغذائية.

### 6.3 – تصنيف / مستويات مسؤول سلامة الغذاء :

تم تصنيف مسؤولي سلامة الغذاء إلى ثلاث فئات حسب نوع الأنشطة الغذائية .

- مسؤول سلامة الغذاء المستوى 3
- مسؤول سلامة الغذاء المستوى 2
- مسؤول سلامة الغذاء المستوى 1

تنطبق المستويات المذكورة أعلاه على أنشطة المنشآت الغذائية التالية كما هو مذكور في الجدول أدناه رقم ( 1 ).

#### جدول رقم (1) - مستوى مسؤول سلامة الغذاء ونوع نشاط المنشأة الغذائية.

نوع المنشآت الغذائية	مستويات مسؤولي سلامة الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الفنادق (3 و 4 و 5 نجوم) ،</li> <li>• شركات تصنيع المواد الغذائية (جميع الرخص الصناعية)</li> <li>• هايبر وسوبر ماركت ،</li> <li>• شركات التموين (بما في ذلك شركات التموين في المستشفيات)</li> </ul>	<p>مسؤول سلامة الغذاء المستوى 3 - متقدم</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• المقاصف ،</li> <li>• مطاعم ،</li> <li>• كافيتيريا ،</li> <li>• مخابز صغيرة ،</li> <li>• حلويات ،</li> <li>• محلات الأطلعمة المتنقلة / الشاحنات ،</li> <li>• المستودعات (المنتجات الجافة والمبردة والمجمدة) ،</li> <li>• شركات إعادة التعبئة ،</li> <li>• محطة مياه ،</li> <li>• شركات تجارية بما في ذلك البيع عبر الإنترنت.</li> <li>• فندق (نجمة ونجمتان) ، المطاعم والمطاعم السياحية.</li> </ul>	<p>مسؤول سلامة الغذاء المستوى 2 - متوسط</p>

<p>أسواق التجزئة؛</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• البقالة،</li> <li>• أكشاك سوق السمك ،</li> <li>• أكشاك سوق الخضار والفواكه ،</li> <li>• سرداق / كشك / أكشاك ،</li> <li>• آلة للبيع.</li> </ul>	<p>مسؤول سلامة الغذاء المستوى 1 - أساسي</p>
<p>لتوضيح فئة المسؤول عن سلامة الأغذية ، يرجى الرجوع إلى تصنيف المنشآت وأنشطتها تبعاً لدرجة الخطورة وفقاً لخطة التصنيف لقسم الرقابة الغذائية.</p>	<p><b>ملحوظة :</b></p>

#### 6.4 - معايير الترشيح لمسؤول سلامة الغذاء :

يشترط أن يتمتع جميع مسؤولي سلامة الغذاء المعيّنين بمستوى كافٍ من المؤهلات الأساسية والخبرة ، لفهم وتشغيل الأنشطة الغذائية أو المهام المتخصصة ، كما هو مذكور في الجدول رقم ( 2 ) .

#### جدول (2) - معايير تعيين مسؤول سلامة الغذاء :

م	مستويات مسؤولي سلامة الغذاء	أنشطة المنشآت	درجة الخطورة	المتطلبات
1	مسؤول سلامة الغذاء المستوى 3 - متقدم	الفنادق (3 ، 4 ، 5 نجوم) ، شركات تصنيع المواد الغذائية (جميع الرخص الصناعية) ، هايبر وسوبر ماركت وشركات التموين (بما في ذلك شركات التموين في المستشفيات) .	عالية الخطورة ، متوسطة الخطورة ، ومنخفضة الخطورة .	خريج علوم أغذية أو علوم طبيعية أو شهادة الثانوية العامة على الأقل مع خبرة 3 سنوات .
2	مسؤول سلامة الغذاء المستوى 2 - متوسط	مقاصف ، مطاعم ، كافيتريا ، مخازن صغيرة ، حلويات ، محلات / شاحنات طعام متنقلة ، مستودعات (منتجات جافة ، مبردة ومجمدة) ، شركات إعادة التعبئة ، محطات المياه والشركات التجارية بما في ذلك البيع عبر الإنترنت .	عالية الخطورة و متوسطة الخطورة شركات الأغذية الصغيرة	الثانوية العامة أو على الأقل معرفة القراءة والكتابة. يفضل أن يكون لديه خبرة سنتين .
3	مسؤول سلامة الغذاء المستوى 1 - أساسي	أسواق التجزئة؛ محلات البقالة وأكشاك سوق الأسماك وأكشاك أسواق الفواكه والخضروات ، وسرداق / أكشاك / أكشاك وآلة بيع.	قليلة الخطورة شركات الأغذية الصغيرة	شهادة الثانوية العامة أو على الأقل معرفة القراءة والكتابة. يفضل أن يكون لديه خبرة سنة واحدة .

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		



4	<b>ملحوظة :</b>	يمكن منح الإعفاء من قبل مدير إدارة الصحة العامة على أسس فردية بشرط اجتياز اختبار إمتحان مسؤول سلامة الأغذية في ثلاث محاولات كحد أقصى.
---	-----------------	---

## 6.5 – تطوير المتطلبات المحددة لمسؤول سلامة الغذاء :

- 6.5.1 يقوم قسم الرقابة الغذائية بإعداد متطلبات محددة لتسجيل وتقييم مسؤول سلامة الغذاء لجميع أنشطة تداول الغذاء في إمارة رأس الخيمة. انظر الملحق رقم 2 - متطلبات قسم الرقابة الغذائية لتقييم مسؤول سلامة الغذاء لجميع الأنشطة الغذائية.
- 6.5.2 يجب أن تكون متطلبات مسؤول سلامة الغذاء الذي يعمل بالأنشطة الغذائية متوافقة مع قوانين سلامة الأغذية و المواصفات الإماراتية / الخليجية ذات الصلة .
- 6.5.3 يجب تعميم المتطلبات المحددة الخاصة بمسؤول سلامة الغذاء على جميع المنشآت الغذائية والأطراف المهتمة و ذلك للعلم بها و تنفيذ ما جاء فيها .

## 7 – عملية التسجيل لمسؤول سلامة الغذاء :

### 7.1 تقديم طلب إلكتروني لتسجيل مسؤول سلامة الغذاء :

- 7.1.1 يجب على صاحب المنشأة الغذائية تحديد المسؤول عن سلامة الغذاء ، وتقديم طلب تسجيل مسؤول سلامة الغذاء وحده مع المستندات المطلوبة (المذكورة في الطلب) وإيصال الدفع (كما هو مذكور في البند رقم ( 9 ) من هذه الوثيقة وفقاً لمتطلبات الرسوم المذكورة وفقاً لقانون رقم ( 1 ) لسنة 2020 بشأن تنظيم إعتقاد مراكز التدريب ، المدرسين و مسؤولي سلامة الغذاء الصادر عن حكومة رأس الخيمة عبر الموقع الإلكتروني على [www.rak.ae](http://www.rak.ae) أو مركز سعادة المتعاملين بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة.

### 7.1.2 – يجب أن يرفق الطلب بالوثائق التالية :

- 7.1.2.1 صورة من الرخصة التجارية للمنشأة الغذائية سارية المفعول.
- 7.1.2.2 صورة فوتوغرافية حديثة لمسؤول سلامة الغذاء المرشح.
- 7.1.2.3 نسخة من بطاقة الهوية الإماراتية .
- 7.1.2.4 نسخة من صفحات جواز السفر والتأشيرة ، أو نسخة من بطاقة الهوية الوطنية للمواطنين فقط.
- 7.1.2.5 الشهادات الأكاديمية ، وشهادات الخبرة المهنية حيثما ينطبق ذلك .

### 7.1.3 رسوم طلب تسجيل مسؤول سلامة الغذاء هي 50 درهماً إماراتياً

**ملاحظة:** يكون الإعفاء ( الإستثناء ) من دفع رسوم مسؤول سلامة الغذاء وفقاً لقرار المدير العام لبلدية رأس الخيمة.

- 7.1.4 يجب على صاحب المنشأة الغذائية التأكد من أن مسؤول سلامة الغذاء المعين يفي بالمتطلبات والمعايير الأساسية (كما هو مذكور في الجدول رقم 2 من هذا المخطط).
- 7.1.5 بمجرد أن يقدم صاحب المنشأة الغذائية / العميل طلباً عبر الموقع الإلكتروني يقوم الموظف المعني بمراجعة وتدقيق الطلب.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

7.1.6 يجب على الموظف المختص بمراجعة الطلب والموافقة عليه في غضون ( 2 يوم ) عمل أو إعادة الطلب إلى العميل لإجراء التعديل اللازم (في حالة فقد أي معلومات أو مستندات ضرورية).

## 7.2 – طلب تسجيل مسؤول سلامة الغذاء من خلال مركز سعادة المتعاملين :

7.2.1 يتلقى مركز سعادة المتعاملين بإدارة الصحة العامة لبلدية رأس الخيمة الطلبات (بخلاف حالات الطوارئ) ، وحدها "مع المستندات المطلوبة (المذكورة في الطلب) وإيصال الدفع لمسؤول سلامة الغذاء للتسجيل والإحصاء في نظام الرقابة الغذائية طبقاً لقائمة مسؤول سلامة الغذاء.

7.2.2 يجب على مركز سعادة المتعاملين إرسال طلب مسؤول سلامة الغذاء مع المستندات ذات الصلة إلى الموظف المختص للمراجعة / اللجنة الفنية لشؤون التدريب بقسم الرقابة الغذائية للمراجعة واتخاذ القرار.

7.2.3 يتلقى مركز سعادة المتعاملين ردًا على كل طلب من اللجنة الفنية لشؤون التدريب بقسم الرقابة الغذائية للرد على مقدم الطلب وفقاً لقرار اللجنة خلال يومي عمل.

7.2.4 في حال عدم توفر أي مستند أو معلومات ضرورية في طلب مسؤول سلامة الغذاء ، يقوم موظفي سعادة المتعاملين بإعادة الطلب للعميل ليُقوم بالتعديل المطلوب..

7.2.5 في حالة ما إذا قامت اللجنة الفنية لشؤون التدريب المسؤولة برفض الطلب بناء على عدم إستيفاء معايير الاختيار لمسؤول سلامة الغذاء المطلوبة في هذه الوثيقة ، فيمكن لمنشأة الغذاء ترشيح شخص آخر (وفقاً لمعايير الاختيار المدرجة في هذه الوثيقة). كم يحق للمنشأة الغذائية تقديم طلب تظلم (مناشدة) إلى مدير إدارة الصحة العامة لمراجعة قرار اللجنة الفنية لشؤون التدريب أو يمكنها تقديم طلب للإستثناء .

## 7.3 – تقييم مسؤول سلامة الغذاء :

7.3.1 في حالة إذا تمت الموافقة على طلب مسؤول سلامة الغذاء المعين من قبل قسم الرقابة الغذائية ، فيجب على اللجنة الفنية لشؤون التدريب المسؤولة تنظيم تقييم للمرشح لمسؤول سلامة الغذاء لتقييم كفاءته وفقاً لنطاق الأنشطة المذكورة في طلب مسؤول سلامة الغذاء ومتطلبات قسم الرقابة الغذائية ووفقاً للأنشطة المحددة في مجال الأغذية.

7.3.2 يجب على اللجنة الفنية لشؤون التدريب لإدارة الرقابة الغذائية إعداد وإجراء تقييم لمسؤول سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات إدارة الرقابة الغذائية المعتمدة لتقييم مسؤول سلامة الغذاء لأنشطة الأغذية المحددة ، أو الأنشطة الغذائية الخاصة.

7.3.3 يجب أن يكون تقييم مسؤول سلامة الغذاء امتحاناً كتابياً وفقاً لوثيقة مسؤول سلامة الغذاء المعتمدة ذات الصلة ومتطلبات قسم الرقابة الغذائية لتقييم مسؤول سلامة الغذاء لأنشطة المنشآت الغذائية المعينة.

7.3.4 قد تتضمن عملية تقييم مسؤول سلامة الغذاء المعايير التالية ؛ مراجعة المؤهلات والشهادات المهنية والخبرة والمؤهلات المماثلة من أي جهة إقليمية معتمدة والمُعترف بها مع مقابلة مسؤول سلامة الغذاء المرشح أو المدرج من قبل اللجنة الفنية لشؤون التدريب لقسم الرقابة الغذائية.

7.3.5 يجب على جميع مسؤولي سلامة الغذاء بإخطار قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة أو من قبل الجهة المختصة بالتدريب وتنظيم الإمتحانات عن موعد ومكان الإمتحان.

7.3.6 قد تشمل معايير الاختبار ، على سبيل المثال لا الحصر ، أسئلة الاختيار من متعدد ، أسئلة الصواب والخطأ ، أسئلة المطابقة وأسئلة الإجابات القصيرة.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

7.3.7 يجب أن يكون محتوى الإمتحان وفقاً لمتطلبات قسم الرقابة الغذائية المعتمدة لتقييم مسؤول سلامة الغذاء ووفقاً للأنشطة الغذائية في المنشأة الغذائية.

**ملحوظة:** قد يقرر قسم الرقابة الغذائية الاستعانة بمصادر خارجية لعملية تقييم مسؤول سلامة الغذاء وفقاً لقرار مدير إدارة الصحة العامة والمدير العام لبلدية رأس الخيمة.

#### 7.4 – إعتقاد مسؤول سلامة الغذاء :

7.4.1 يحصل مسؤولي سلامة الغذاء الذين يجتازون الامتحان على شهادة مسؤول سلامة الغذاء من قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة وفقاً للأنشطة الغذائية.

7.4.2 يجب أن يحصل المرشح كمسؤول سلامة الغذاء والذي لم يجتاز الإمتحان على دورة تدريبية من شركة تدريب معتمدة وفقاً لقرار اللجنة الفنية لشؤون التدريب .

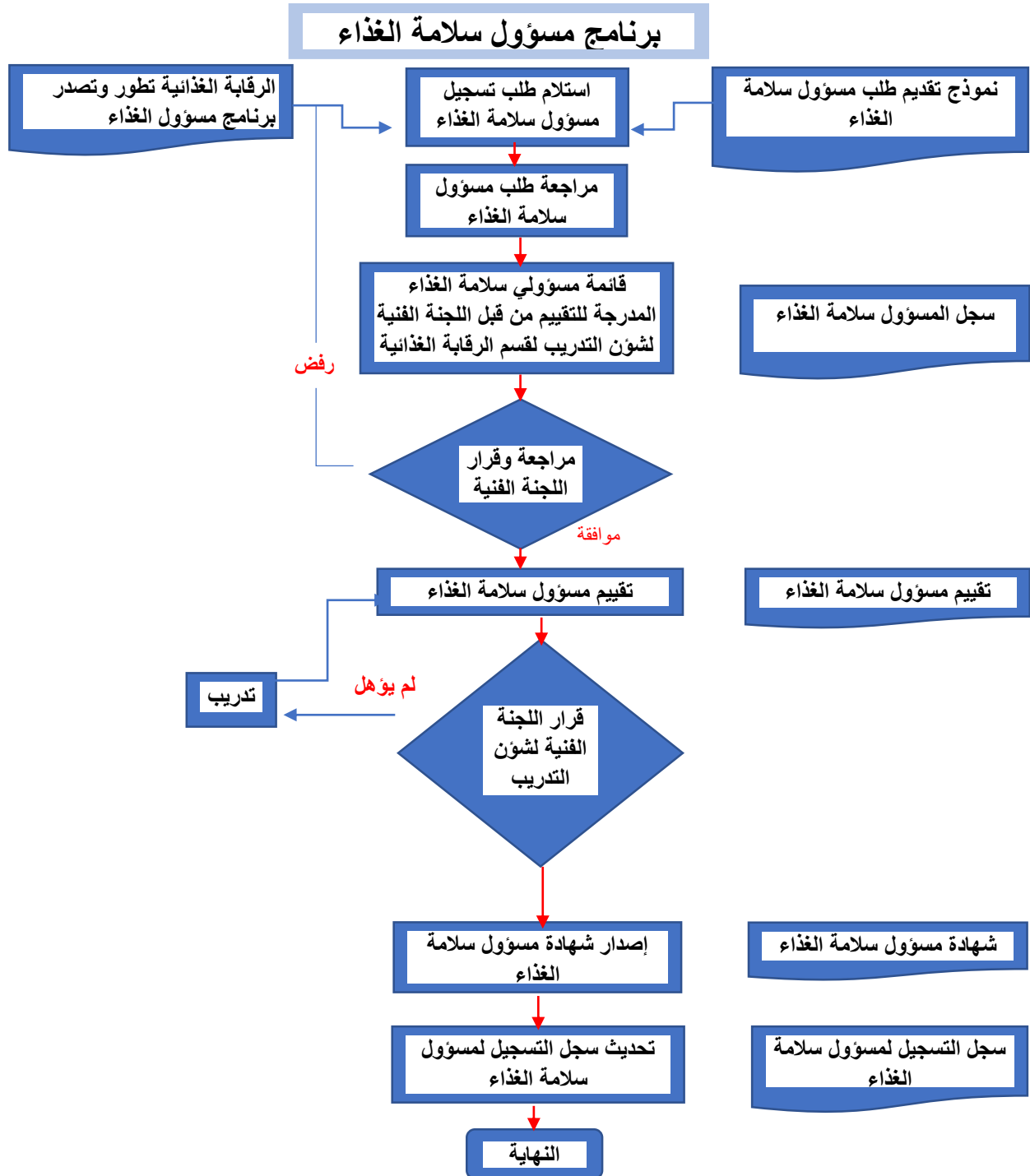
7.4.3 في حالة عدم توفر أو إعتقاد برامج تدريبية معينة من قسم الرقابة الغذائية لأي من شركات التدريب عندها تنظم اللجنة الفنية لشؤون التدريب دورة تدريبية لمسؤولي سلامة الغذاء المرشحين.

7.4.4 يجب أن يهئ مسؤولي سلامة الغذاء أنفسهم الذين لم يجتازون التقييم لإعادة التقييم في غضون 6 أشهر من تاريخ التقييم الأول ، (مجانباً لمرة واحدة فقط).

7.4.5 إذا لم يجتاز مسؤول سلامة الغذاء التقييم لثلاث مرات فيجب على المنشأة الغذائية أن ترشح أو تقدم طلباً لمسؤول سلامة الغذاء آخر للتسجيل والتقييم.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

## 7.5 مخطط تدفق لعملية إتماد المسؤول عن سلامة الغذاء :



## 8 – التطبيق :

- 8.1 قسم الرقابة الغذائية بإدارة الصحة العامة هو السلطة الرسمية لفرض تنفيذ برنامج مسؤول سلامة الغذاء من تاريخ الموافقة عليه ووفقاً لخطة التنفيذ المعتمدة من قبل مدير إدارة الصحة العامة أو المدير العام لبلدية رأس الخيمة .
- 8.2 يقوم مفتشي قسم الرقابة الغذائية بالتحقق من فعالية تطبيق برنامج مسؤول سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية أثناء زيارات التفتيش ، / أو التدقيق. وفي حالة عدم إستيفاء أي من المنشآت الغذائية يقوم مفتشي القسم بإتخاذ الإجراءات اللازمة كما هو موضح في القانون رقم (1) لسنة 2020 الصادر عن حكومة إمارة رأس الخيمة .
- 8.3 إذا تم تحديد أي حالة عدم الإستيفاء لمعايير الصحة والسلامة الغذائية أثناء التفتيش أو التدقيق على مسؤولي المنشأة الغذائية إتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة.
- 8.4 المنشآت الغذائية التي تتلقى تنبيه ، إنذار ، مخالفة من مفتشي قسم الرقابة الغذائية بعد التفتيش أو التدقيق ، يمكنها تقديم تظلم ( مناقشة ) إلى إدارة الصحة العامة للمراجعة وإعادة النظر في الإجراء المتخذ.
- 8.5 عند تغيير الوظيفة يمكن لمسؤول سلامة الغذاء أن يعمل في منشأة تجارية أخرى بنفس النشاط في إمارة رأس الخيمة طالماً أن شهادة مسؤول سلامة الغذاء مازالت صالحة ، وليس لدى صاحب العمل السابق الحق في الإعتراض . في حالة المنشأة الغذائية التي تم الإنتقال إليها تعمل في أنشطة غذائية مختلفة يجب على مسؤول سلامة الغذاء الحصول على الإعتماد اللازم للأنشطة الجديدة كمسؤول لسلامة الغذاء .

## 9 – تعليق أو إلغاء شهادة المسؤول عن سلامة الأغذية :

- 9.1 يمكن تعليق شهادة المسؤول عن سلامة الغذاء (تعليق مؤقتاً ) أو إلغاؤها (سحب الشهادة) من قبل قسم الرقابة الغذائية لبلدية رأس الخيمة ، في حالة حصول المنشأة على مستوى ( E ) مرتين متتاليتين كذلك تكرار حصولها على مستوى ( D ) أربع مرات ، أو تكرار المخالفات الجسيمة لقواعد وأنظمة جودة وسلامة الغذاء.
- 9.2 يجب على المنشأة الغذائية تسليم شهادة مسؤول سلامة الغذاء في حال إتخاذ قرار التعليق أو الإلغاء.
- 9.3 يجب أن يتبع المسؤول عن سلامة الأغذية ( المعلق أو الملغي شهادته ) التعليمات التي يقدمها قسم الرقابة الغذائية بما في ذلك حضور الدورة التدريبية الموصى بها و أي إجراءات أخرى لإعادة الإعتماد.
- 9.4 في حالة إلغاء شهادة مسؤول سلامة الغذاء ، يمكن لمسؤول سلامة الغذاء أن يواصل وظيفته في منشأة الأغذية ولكن يتعين على المنشأة تعيين مسؤول سلامة أغذية جديد في غضون 90 يوماً للتحكم بفعالية في عملية تداول الغذاء..
- 9.5 في حالة اكتشاف مسؤول سلامة الغذاء يقوم بإستخدام الشهادة الملغاة أو المعلقة أو نسختها بأي شكل غير قانوني يتم فرض غرامة وإتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة ضد مسؤول سلامة الغذاء والمنشأة.

## 10 – تجديد أو بدل فاقد لشهادة مسؤول سلامة الغذاء :

- 10.1 يجب على المنشأة الغذائية تجديد شهادة مسؤول سلامة الغذاء قبل نهاية فترة الثلاث سنوات التي تحتسب من تاريخ إصدار الشهادة .
- 10.2 لتجديد شهادة مسؤول سلامة الغذاء ، يجب على الموظف اجتياز الإمتحان والمعايير المطلوبة كما هو موضح أعلاه.

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		

10.3 في حالة فقدان شهادة المسؤول عن سلامة الغذاء من قبل المنشأة الغذائية أو المسؤول نفسه ، فيمكن طلبها مباشرة من خلال النظام الإلكتروني لدائرة البلدية ، أو عبر تقديم طلب لمركز خدمة سعادة المتعاملين في إدارة الصحة العامة بعد دفع الرسوم اللازمة ودون الحاجة لإعادة الإمتحان.

## 11 – الإستثناء من إعتقاد مسؤول سلامة الغذاء :

- تُعى الأنشطة التجارية أو الفعاليات الغذائية من متطلبات برنامج مسؤول سلامة الغذاء وذلك بموافقة مدير إدارة الصحة العامة ، والمدير العام لبلدية رأس الخيمة . والسلطات المختصة الأخرى.
- 11.1 الأحداث ، الفعاليات والمعارض الخاصة التي يراها المجتمع المحلي أو المنظمات المدنية غير الربحية بما في ذلك أكشاك الطعام للأعمال الخيرية.
- 11.2 مرافق الطعام المؤقتة التي تمتد فترة تشغيلها أقل من ثلاثة (3) أشهر في السنة مثل البازارات والأكشاك المؤقتة. عل ان يتم الحصول على شهادة لا مانع من مزاوله هذه الأنشطة من قسم الرقابة الغذائية خصوصاً للأنشطة ذات الخطورة العالية.
- 11.3 يجب على اللجان المنظمة للمعارض أو الفعاليات التي تحدث أكثر من مرة خلال العام الواحد أن تقوم بتعيين أو التعاقد مع مسؤول لسلامة الغذاء ليكون مسؤولاً خلال فترة الفعالية أو المعرض.

## 12 – تسجيل شركات التدريب والمدربين لبرنامج مسؤولي سلامة الغذاء :

- 12.1 يقوم قسم الرقابة الغذائية بتسجيل وإعتقاد شركات التدريب والمدربين ، وهو المسؤول عن برنامج تدريب مسؤولي سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات الواردة في القانون رقم (1) الصادر عن حكومة رأس الخيمة في عام 2020 .
- 12.2 يجب على شركات التدريب والمدربين والأطراف المعنية الأخرى اتباع القواعد والمتطلبات المنصوص عليها في القانون رقم (1) الصادر عن حكومة رأس الخيمة في عام 2020 والمتطلبات الواردة في دليل إعتقاد شركات التدريب والمدربين الصادر عن قسم الرقابة الغذائية .

## 13 – المراجع :

- تم استخدام المرجعيات القانونية التالية لإعداد هذه الوثيقة :
- القانون رقم (1) ، الصادر عام 2020 لحكومة رأس الخيمة بشأن تنظيم إعتقاد مراكز التدريب والمدربين ومسؤولي سلامة الغذاء .
  - القانون رقم (2) لسنة 2009 م بشأن الرقابة على الغذاء في إمارة رأس الخيمة.
  - قانون الغذاء الاتحادي رقم ( 10 ) لدولة الإمارات العربية المتحدة ، الصادر في 2015
  - برنامج مسؤول سلامة الغذاء الصادر عن بلدية دبي .

رقم العملية: HAFC-21-MUN-F5	الإصدار رقم ( 1 )	تاريخ الإصدار: 2020/08/03
جميع الحقوق محفوظة لبلدية رأس الخيمة		