#

**موردو البيض**

**متطلبات التأهيل المسبق**

**إجراءات التشغيل القياسية**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **من إعداد:** | قسم الجودة | **التاريخ** | 10/10/2020 | **النسخة** | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **قسم المشتريات** | **قسم الجودة** | **المورد**  |
| **الاسم** |  |  |  |
| **التاريخ** |  |  |  |
| **التوقيع** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **غايتنا:**

يوضح هذا المستند المتطلبات التي يجب أن يفي بها جميع موردي البيض لتأهيلهم للعمل مع بنده.1. **نطاق العمل:**

ينطبق هذا الإجراء على جميع موردي البيض.1. **المسؤولية:**
* ممثلو البائعين.
* مدير الفئات والمشتري.
* فريق ضمان الجودة.
1. **متطلبات منشأة البائع:**
	1. **المتطلبات المهمة**
		1. يجب أن يكون لدى المورد رخصة تجارية سارية.
		2. يجب أن يحمل الموقع (المنشأة) ترخيصًا ساريًا من وزارة البيئة والمياه والزراعة (**MEWA**).
		3. يجب أن يكون الموقع بعيدًا عن أي مصدر تلوث.
		4. يجب أن يكون لدى الموظفين بطاقة صحية صالحة.
		5. يجب أن تقدم المنشأة دليلًا على وجود برنامج مكافحة الآفات.
		6. عقد إيجار وتسويق المنشأة وشاحنات الشحن في حالة عدم امتلاك المورد لها.
		7. إجراء التحليل الميكروبيولوجي **(الملحق 2)** ومخلفات الأدوية للبيض.
		8. التخطيط المناسب وسير العمل السليم داخل المنشأة لتجنب أي تلوث.
		9. يجب أن تكون سلسلة التبريد في حالة جيدة**. (الملحق 1).**
	2. **المتطلبات الرئيسية :**
		1. يجب الحفاظ على معايير الأمن الحيوي (تكون الحظيرة/ المزرعة محاطة بسياج، وتقييد الوصول إلى الزوار، ومعالجة السماد والمياه الراكدة ونمو العشب غير المرغوب فيه ...).
		2. يجب أن تخضع الحظيرة/ المزرعة للتفتيش البيطري المنتظم مع وجود دليل على التطعيم الدوري (يجب على المورد تقديم دليل سواء عن طريق تعيين طبيب بيطري مقيم أو من خلال تقديم عقد طرف ثالث مع صيدلية بيطرية مرخصة).
		3. يجب أن تكون الحوائط الداخلية والأسقف والأرضيات والأسطح من مواد متينة وقوية (لا يسمح باستخدام الخشب وألواح الجبس).
		4. يجب أن يخلو هيكل المنشأة من الحفر والشقوق وأن يكون محكم الغلق لمنع دخول الحشرات والقوارض.
		5. يجب تصميم مصارف المنشأة بحيث تكون قابلة للتنظيف ومغطاة لمنع وصول الآفات إلى الداخل عن طريق الصرف.
		6. تمتلك المنشأة عددًا كافيًا من أحواض غسيل الأيدي.
		7. يجب توفير الإضاءة المناسبة ويجب أن تكون تركيبات الإنارة من النوع المعتمد للمرافق الغذائية وتكون مزودة بواقٍ مقاوم للكسر أو التهشم.
		8. يجب ألا تتقاطع منشآت الموظفين مباشرة مع مناطق المعالجة أو مناطق العمليات المهمة الأخرى.
		9. يجب عزل مرحاض ومقصف الموظفين وفصلهما عن المرفق (يجب ألا توجد فجوات حول باب المرحاض وأن يكون مزودًا بمواد التنظيف والغسيل المناسبة) وتزويدهما بمراوح شفط.
		10. توفير مرحاض مجهز بموزع (مناديل وصابون يد ومطهر).
		11. يجب تصميم منطقة منفصلة للعناصر التالفة ومنتهية الصلاحية مع وجود لافتات واضحة (لا تختلط بالعناصر الصالحة).
		12. يتم تزويد جميع أبواب غرف العزل والتعبئة والتخزين بستارة هوائية فعالة وستارة بلاستيكية.
		13. وجود عدد كافٍ من مبيدات الحشرات في مناطق العزل والتعبئة والتخزين.
		14. يجب تخزين جميع المواد الغذائية والمواد الملامسة للأطعمة بعيدًا عن الأرض ولا يتم تخزين أي عناصر تحت وحدات تدوير الهواء في غرف التبريد ويجب فصلها لتجنب التلوث المتبادل.
		15. يجب على البائع توفير الصناديق أو الكراتين الخاصة به (مع طباعة اسم علامته التجارية عليها) لاستخدامها في توصيل منتجاته إلى متاجر بنده. (لا يسمح باستخدام علب الكرتون المعاد استخدامها).
		16. يجب أن تتوافق جميع مواد التعبئة والتغليف مع معايير SASO (آمنة على الطعام).
		17. يجب أن يوضح ملصق تعريف المنتج البيانات التالية:
* اسم المنتج ووصفه.
* تواريخ الإنتاج والانتهاء.
* رقم التشغيلة "إن وجد".
* الوزن الصافي.
* بلد المصدر.
* إرشادات التخزين.
* معلومات السعرات الحرارية والحساسية والقيمة الغذائية للمنتج النهائي.
	+ 1. يجب تزويد جميع مبردات الهواء بمقاييس درجة الحرارة.
		2. يجب تزويد جميع غرف التبريد بستائر بلاستيكية.
		3. يجب استخدام المنصات والأرفف المقاومة للصدأ داخل غرف التبريد.
		4. يجب الحفاظ على مستوى النظافة العامة على أساس يومي.
		5. تطبيق جداول التنظيف وسجلات درجات الحرارة.
		6. يجب أن تكون جميع كيماويات التنظيف والمطهرات آمنة على الأطعمة ومعتمدة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة (SASO).
		7. يجب على العمال الحفاظ على مستوى مقبول من النظافة الشخصية.
		8. يجب أن يكون هناك عدد كافٍ من سلال القمامة بناءً على حجم العمليات، وأن تغلق ذاتيًا وتكون مغلقة بإحكام.
	1. **نقاط التميز:**
		1. أن تكون المنشأة معتمدة بشهادة نظام إدارة سلامة الأغذية الدولية.
		2. أن تكون المنشأة معتمدة بترخيص من الهيئة العامة للغذاء والدواء.
		3. أن تمتلك المنشأة معملًا داخليًا.
		4. أن تمتلك المنشأة قسم مراقبة الجودة.
1. **متطلبات تسليم البيض الطازج:**
	1. **المتطلبات الرئيسية :**
		1. يجب أن يحمل ممثل البائع بطاقة بلدية سارية.
		2. يجب أن تكون الشاحنة بحالة جيدة (نظيفة وخالية من الآفات والصدأ والرائحة الكريهة...).
		3. يجب أن تحتوي الشاحنة على مقياس درجة حرارة.
		4. يجب ألا يتم تحميل شاحنة الشحن أكثر من اللازم حتى لا تؤثر على نظام تدوير الهواء البارد.
2. **الملحق 1:**

|  |  |
| --- | --- |
| المكان | الحرارة |
| عرف التبريد | من +7 إلى +10 درجة مئوية |
| غرفة العزل والتعبئة والتغليف | من 10 إلى 15 درجة مئوية |
| منطقة تخزين الأغذية | من 22 إلى 25 درجة مئوية |
| شاحنات التوصيل المبردة | من +7 إلى +10 درجة مئوية |

1. **الملحق 2:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| العنصر | الكائنات الدقيقة | الحد لكل مل أو جرام  n c m M |
| بيض كامل طازج. | * البكتيريا المعوية
* السالمونيلا.
* العطيفة الصائمية.
 | 5 2 10 10210 0 0 –5 0 0 – |

 |

 **نهاية المستند**