



المملكة الاردنية الهاشمية.
المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

مديرية الغذاء



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



تقرير الكشف النهائي على "مصنع حلويات العنبتاوي"
حول تأهيل المصنع لبرنامج الجودة

اعداد:

م. سمير ابو علي

د. معاذ منصور

تقرير التقييم النهائي مصنع حلويات العنبتاوي

١- الغاية من الزيارة الى مصنع حلويات العنبتاوي تأهيل المصنع الى تطبيق انظمة الجودة الخاصة
بسلامة الغذاء المتداول :

■ **نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP):** نظام وقائي يعني بسلامة الغذاء من خلال
تحديد الأخطار التي تهدد سلامته سواء اكانت بيولوجية او كيميائية او فيزيائية ومن ثم تحديد النقاط
الحرجة CCPs التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة الغذاء.

■ **برامج المتطلبات الأولية لنظم ادارة سلامة الغذاء Prerequisite programmes (PRP)**
مجموعة من الاجراءات - العملية والنظرية - المتنوعة التي تستخدم في التحكم في كل ما يحيط بالعملية
التصنيعية سواء البيئة المحيطة بالمنشأة او ظروف التصنيع اللازمة لانتاج منتج آمن صحيا و تشمل "
ممارسة التصنيع الجيد " GMP و " ممارسة الشؤون الصحية الجيدة " GHP

وهي نظافة المباني والخدمات وعملية تشغيل صحية و نظافة وصحة العاملين وعمليات التنظيف
والتطهير ووجود برنامج لمكافحة القوارض والحشرات ونظافة امدادات المياه وتوافر دورات المياه ،
ووجود صرف صحي ملائم مع وجود نظام للتخلص من النفايات بانواعها - والتي يمكن اجرائها تمهيدا
لدخول المنشأة الغذائية في نظام الهسب (الممارسات الصحيحة للتصنيع، الصيانة الوقائية ، متابعة
واستدعاء المنتج المعيب من الأسواق مقاومة الحشرات، الاستلام والتخزين والتوزيع، مراقبة الموردين
جودة وسلامة المياه، جودة وسلامة الهواء.التدريب ، معايرة الأجهزة ، مراقبة الكيمياءويات المستخدمة
في عمليات التصنيع ، التنظيف والتطهير، التحكم في الميكروبات ، التصميمات الهندسية الصحية
للمنشأة والمعدات ، شكاوى العملاء المتعلقة بأمن وسلامة الغذاء ، التفقيش والمراجع.

٢- آلية عمل فريق الكشف الميداني (بالزيارة التفقدية للمنشأة الغذائية)

المرحلة الاولى:

✓ الاجتماع الأولي مع مدير المنشأة او مدير الجودة او الانتاج:

- تحديد تاريخ وموعد الزيارة
- يقوم قائد الفريق بتقديم اعضاء فريق الزيارة التفقدية والهدف من الزيارة.
- تقوم ممثل المنشأة بعرض مختصر عن المنشأة يوضح نوع نشاط المنشأة ومنتجاتها ومدى توفر انظمة الجودة المعمول بها.
- يطلع فريق الكشف على المخطط الكامل للمنشأة لرسم خطة للتفتيش وتسجيل الملاحظات بدقة.
- مراجعة المستندات والوثائق واجراءات العمل والتأكد اذا كانت الاجراءات مطبقة في المنشأة بشكل فعال.

المرحلة الثانية:

✓ تدقيق السجلات التالية:

- سجلات نظام تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة واي نظام آخر مطبق.
- الاطلاع على نظام سلامة الغذاء المتبع في المنشأة وسجل الاجراءات التصحيحية.
- برنامج تتبع للمواد الخام الأولية قبل استلامه وقبل دخوله مرحلة التصنيع
- برامج التدريب والتعليم للعاملين.
- برنامج المعايرة للاجهزة والمعدات.
- سجلات برنامج التتبع وبرنامج الاستعادة \ السحب
- برنامج مكافحة القوارض والحشرات.
- الشهادات الصحية للعاملين او الكشف الطبي
- نتائج تحاليل المياه ومعالجة النفايات السائلة والصلبة.
- ملف المنظفات والمعقمات الكيميائية.
- سجل تنظيف الأسطح الملامسة للاغذية - التنظيف الدوري ، التنظيف اليومي.
- برنامج المراقبة الكيميائية وبرنامج التحكم الميكروبي (تحاليل المختبر ، المنتجات الاولية ، المنتجات النهائية)

المرحلة الثالثة:

✓ التفيتيش (الزيارة التفقدية للمنشأة الغذائية)

- يتولى فريق الكشف القيام بالمهام التالية (التفيتيش على الموقع ، المنطقة المحيطة ، تصميم المبنى ، كافة مرافق المنشأة بحيث يشمل جميع مراحل الانتاج المختلفة وتشمل كامل المنشأة من استقبال المنتجات الأولية الى منطقة التحميل للمنتج النهائي وتشمل جميع العمليات وخطط الانتاج مرورا بالمستودعات والثلاجات ومحطة المياه ومعالجة النفايات (الصرف الصحي) والمختبرات وجميع مرافق المنشأة ومقابلة العاملين للتأكد من تطبيق الاشتراطات والمواصفات المطلوبة لنظام ادارة سلامة الغذاء
- الاطلاع على نقاط التحكم الحرجة في حال التطبيق من قبل المنشأة.
- تدوين جميع الملاحظات التي تم رصدها من خلال الزيارة التفقدية بشكل مفصل.

المرحلة الرابعة:

✓ انتهاء التفيتيش (التقرير النهائي)

- عقد اجتماع ختامي مع ممثل المنشأة ومناقشته بمخرجات الزيارة التفقدية للمنشأة.
- كتابة التقرير النهائي متضمنا جميع الملاحظات التي تم رصدها خلال الزيارة التفقدية للمنشأة.
- اعلام ممثل المنشأة بالاجراءات المطلوب تحقيقها للوصول الى تحقيق المعايير والاشتراطات القياسية العالمية.

٦. فريق الكشف الميداني:

- م. سمير ابو علي : رئيس قسم الغذاء المتداول.
- د. معاذ منصور : رئيس شعبة المصانع والمعامل الغذائية.

ملخص نهائي بفة التصنيف للمنشآت الغذائية (A B C)

التقييم النهائي	درجة المخالفة	تصنيف النشاط	النشاط التصنيعي	اسم المنشأة الغذائية	الرقم
A B C	مرتفعة ، متوسطة منخفضة	منخفض ، متوسط مرتفع			

B	متوسطة	منخفض	حلويات	العنبتاوي	5
---	--------	-------	--------	-----------	---

فئة وبنود التصنيف للمنشأة الغذائية

(A B C)

بنود التصنيف	فئة التصنيف
المنشأة الغذائية تطبق سياسات نظام ادارة سلامة الغذاء على اساس تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (ISO 22000)	A
<ul style="list-style-type: none"> ▪ المنشأة الغذائية حاصلة على نظام ادارة سلامة الغذاء (ISO 22000) وغير مطبق بشكل كامل. ▪ المنشأة الغذائية في مراحل الحصول على نظام سلامة الغذاء الحرجة (ISO 22000) مع الجهات المانحة. ▪ المنشأة الغذائية تحقق بعض البرامج الأولية لنظم ادارة سلامة الغذاء (PRP) Prerequisite programmes 	B
<ul style="list-style-type: none"> ▪ المنشأة الغذائية لا تحقق اي انظمة لسلامة الغذاء على طول خطوات الانتاج (من الاستلام الى المنتج النهائي) ▪ وجود دلائل عملية على عدم توفر المتطلبات الأولية لنظم ادارة سلامة الغذاء Prerequisite programmes (PRP) 	C

بيانات المنشأة الغذائية	
العنبتاوي	اسم المنشأة
صناعة الحلويات	نوع النشاط التصنيعي
2019/12/24	تاريخ الزيارة التفتيشية
م. سمير ابو علي دز معاذ منصور م. معاذ الفلاحات ، م. رأفت الحلاقي	اسماء فريق الكشف الميداني
عمان - موبص	العنوان
0795966766	عناوين الاتصال
نائل العنبتاوي	اسم ممثل المنشأة او مدير الجودة او الانتاج او من ينوبه
لا يوجد	شهادات انظمة الجودة

التقييم النهائي للمنشأة الغذائية (درجة التصنيف)
بعد نتائج تقرير اعضاء فريق الكشف الميداني

التصنيف النهائي	درجة المخالفة	درجة التصنيف	نوع النشاط	اسم المنشأة
A	خطورة مرتفعة	درجة مرتفعة	حلويات	العنبتاوي
B	خطورة متوسطة	درجة متوسطة		
C	خطورة منخفضة	درجة منخفضة		



المؤسسة العامة للغذاء والدواء
 JORDAN FOOD & DRUG ADMINISTRATION

اليوم: الأربعاء

التاريخ: ٢٠١٩/١٢/٢٤

تقرير كشف

- اسم المنتج: مهدبات
- نوع المنتج: زيت
- عدد الكتل: ١٠٠
- تاريخ الصلاحية: ٢٠١٨
- رقم الترخيص: ٢٢٥٥٥٥
- مخبر: المخبر / الكيمياء
- نتائج الاختبار: ٣٠٠٠
- نتائج فحص الرطوبة: ٠,٣
- نتائج فحص اللزوجة: ٠,٣
- نتائج فحص الكثافة: ٠,٣

ملاحظات:

- ١- المنتج مطابق للمواصفات القياسية.
- ٢- لا يوجد أي شوائب مرئية.
- ٣- المنتج في عبوات نظيفة وخالية من التلف.
- ٤- المنتج في عبوات سليمة وخالية من التلف.
- ٥- المنتج في عبوات سليمة وخالية من التلف.
- ٦- المنتج في عبوات سليمة وخالية من التلف.

د. محمد...
 د. محمد...
 د. محمد...