



المملكة الاردنية الهاشمية.
المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

مديرية الغذاء



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



تقرير كشف ميداني على "مصنع حلويات العنبتاوي"
حول تأهيل المصنع لبرنامج الجودة (ISO)

اعداد:

م. سمير ابو علي

د. معاذ منصور

المحتويات

المقدمة:

- فريق الكشف الميداني.
- المجال.
- مصطلحات وتعريفات

■ المعامل التقليدية التي تم زيارتها " معامل انتاج الالبان تقليدي " من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء وبالتعاون مع برنامج ERASMUS

(اللقاء / موبص)

■ شركة نجيب الذوابي وشركاه (حلويات العنبتاوي)

التوصيات:

■ المصنع بحاجة الى تلافي بعض الملاحظات ومتابعة وعقد دورات تدريبية للموظفين

المقدمة :

تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء ممثلة بمديرية الغذاء ومديرية شؤون المناطق بفروعها الجهة الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء المحلي والمستورد في جميع مراحل تداوله , للتأكد من استيفائه لمتطلبات جودة وسلامة الغذاء في المملكة وفقا لأحكام قانون الغذاء رقم ٣٠ لسنة ٢٠١٥ .

والهدف الرئيس والاساسي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء هو التحقق من ان الغذاء المنتج وفي جميع مراحل مطابق لأعلى المعايير الممكنة لسلامة وجودة الغذاء, وضمان مطابقة الاغذية للقواعد الفنية المعتمدة والشروط الصحية الخاصة بممارسات التداول الخاصة.

كما تقوم المؤسسة بالتعاون مع بعض الجهات الرسمية وغير الرسمية في عمليات الرقابة على الغذاء من خلال مذكرات تفاهم . ومنها ما تم العمل به مع برنامج **ERASMUS** بدعم من الاتحاد الاوربي .

فريق الكشف الميداني:

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

المجال:

- الكشف على المصنع المستهدفة من قبل برنامج دعم ERASMUS , وذلك لمعاينة مدى تحقق الاشتراطات القياسية وممارسة التصنيع الجيد ..
- ومعاينة مدى احتياجاتها من التطوير حسب المواصفات المتبعة والشروط الصحية المطلوبة في ذلك المصنع من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

تعريفات:

- المؤسسة : المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
- برنامج ERASMUS : برنامج ممول من الاتحاد الاوربي يقدم من خلاله دعما ماليا متنوعا ومنه دعم لمعامل البان تقليدية تم استهدافها ضمن البرنامج ، مما ينعكس بالمساعدة على رفع المستوى المعيشي وتعزيز مصادر الدخل للقطاع الغذائي في الاردن.
- خط الانتاج : مجموعة من العمليات المتسلسلة في المنشأة الغذائية يتم بموجبها وضع المواد عبر عملية تصنيع لإنتاج منتج نهائي مناسب للاستهلاك , او المكونات التي يتم تجميعها لإنتاج مادة تامة الصنع.
- ممارسات التصنيع الجيد: العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية الضرورية لإنتاج غذاء سليم ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة.

تقرير كشف ميداني (١) واقع حال مصنع حلويات العبتاوي (البلقاء /موبص)

إسم المنشأة : شركة نجيب ذوابي وشركاه (حلويات العبتاوي)

نوع العمل: مصنع حلويات.

الموقع : البلقاء موبص.

اليوم : السبت ، الموافق ٢٠١٩.٠٦١٥ م تبين لنا ساعة الكشف الميداني على المنشأة التي تنتج الغذاء (حلويات). وتمشيا مع اهداف المؤسسة العامة للغذاء والدواء في ضمان جودة وسلامة الاغذية في المنشأة الغذائية , بهدف حماية صحة المواطن من الامراض المنقولة بالغذاء ، تبين لنا استيفاء

❖ الشروط العامة:

١. الموقع:

- يخلو من الروائح غير المرغوب فيها (دخان او ملوثات)
- موافق عليه من من الجهات المانحة للترخيص.

٢. البناء:

- التصميم للبناء يمكن تنظيفه بكفاءة وسهولة ويمكن المحافظة عليه في حالة جيدة صالحة باستمرار ومزود بوسائل حمايته من دخول القوارض والحشرات ومن تواجد ملجأ لها.
- مزود بالانارة والتهوية الطبيعية والصناعية
- مزود بكميات كافية من الماء الصالح للشرب باستمرار
- مزود بوسائل تصريف الفضلات بطرق صحية

٣. التهوية:

- التهوية كافية في جميع الغرف والصالات لحفظ الغرف باردة
- ولكن يجب رفع كفاءة مراوح سحب الهواء للتخلص من اي ابخرة او بخار ماء صالات التصنيع ومنع تواجد العفونة الظاهرة والروائح غير المرغوبة او الابخرة المتكثفة وبتجاه جريان الهواء من المواقع المتسخة الى المواقع النظيفة.

٤. الصالات:

- الصالات منفصلة الخاصة بالمواد الاولية
- صالات منفصلة لعمليات الانتاج
- عدم تحقيق فصل في صالات التي تحتاج تبريد
- عدم فصل الصالات التي يتم بها الخبيز (افران)

٥. الارضية:

- الارضية مستوية لا يتخللها الماء خالية من الشقوق والفراغات المفتوحة وسهلة التنظيف
- الارضيات تنحدر نحو المناهل بميلان
- الارضيات مصنعة من مواد لا تتأثر بالاحماض وفاتحة اللون.

٦. الجدران:

- من البلاط الصيني الفاتح اللون ، خالي من الشقوق وغير ماص للماء وسهل التنظيف
- مدهون باللون الزيتي الفاتح
- ناعمة الملمس سهلة التنظيف

٧. السقف:

- على شكل هنجر (٨)
- دهان فاتح اللون

٨. الشبائيك:

- موقعهم يسهل تنظيفهم باستمرار من الداخل والخارج
- والعتبات تميل بزاوية وتمنه استعمالها كإرفف
- ومزودة بسلك منخلي مانع لدخول الحشرات والقوارض
- عدم اغلاق المناخل

٩. الانارة:

- مزودة كل غرفة وصالة بانارة صناعية(فلورسنت) كافية من اجل الاستعمال
- مزودة وحدات الانارة باغطية واقية
- متوفرة بشكل كاف تسمح باجراءات التفطيش ولا توجد اي زاوية او ممر مظلم

١٠. الماء:

- توفر مصدر مياه صالح للشرب ومطابق للقاعدة الفنية الاردنية الخاصة بمياه الشرب.
- توفر ماء ساخن وبارد بكميات كافية
- توفر خزان ماء اضافي للطوارئ

١١. الالات والادوات:

- مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ
- بعض الماكينات بحاجة الى تعديل حتى لا يتم سقوط المواد الغذائية من الجوانب
- عدم نظافة بعض الماكينات والتطهير المتكررة
- الالات الثابتة يسمح بالوصول اليها لتنظيفها باستمرار.

- يوجد بعض الادوات الخشبية.

١٢. احواض التنظيف:

- توفر احواض للتنظيف واحواض غسيل باعداد كافية (مجلى) من مواد مقاومة للصدأ و سهل التنظيف
- توفر فاصل مادي عن بقية مراحل الاعداد والتحضير.

١٣. تصريف الفضلات:

- يتم تصريف الفضلات السائلة بربطها بالمجاري العامة
- يتم تصريف الفضلات الصلبة بواسطة اكياس القمامة موضوعة في اوعية بلاستيكية مناسبة وتحفظ بحاويات محمة الاغلاق.

١٤. المياه العادمة:

- تم فصل شبكة المياه الصناعية عن شبكة المياه العادمة الادمية تماما.
- يتم تجميع المياه في حفرة اسمنتية مصمته ونضحها باستمرار بواسطة الصهاريج.

١٥. منطقة التحميل:

- بحاجة الى احكام الاغلاق

١٦. الحشرات والقوارض

- تواجد الذباب في بعض الصالات
- لا توجد مصائد للقوارض
- تواجد بعض العصافير

تقرير كشف ميداني (٢)

تمت زيارة المصنع بتاريخ ٢٠١٩/٠٧/٢٠ حيث تم تحديد الاجراءات التي تمت من اجل تلافي بعض الملاحظات الواردة اعلاه حيث قام اصحاب العلاقة بتلافي بعض السليبيات مثل

- ١- تم الاتفاق مع شركة من اجل مكافحة القوارض والحشرات
 - ٢- تم سحب جميع المعدات الخشبية من صالة الانتاج واستبدالها بمعدات ستانلس ستيل
 - ٣- تم تنظيف المعدات والماكينات
 - ٤- تم فصل بعض الصالات من اجل الحفاظ على درجات الحرارة
- تم الاتفاق مع اصحاب العلاقة من اجل تحديد فريق للهاسب للبدء في تطبيق العديد من الامور والمتطلبات من اجل الحصول على شهادة الهاسب والايزو
- تم تحديد موعد للزيارة القادمة بتاريخ ٢٠١٩/٠٨/٢٩ من اجل عمل دورة تدريبية للموظفين من قبل د معاذ منصور حول ممارسات التصنيع الجيد وكذلك ممارسات السلامة العامة