

المبادئ التوجيهية الخاصة بالتدقيق



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[Nswfoodauth](https://twitter.com/Nswfoodauth)

January 2016

3 مقدمة
3 ما هو التدقيق؟
4 من الذي يجري عملية التدقيق؟
4 ما الذي يجري في عملية التدقيق؟
4 تصنيف حالات مخالفة المعايير
5 كيف يتم تحديد نتيج التدقيق؟
6 الجدول 1 - تصنيف التدقيق
6 ما معدل تكرار عمليات التدقيق الروتينية في حال حققت نتيجة مقبولة في التدقيق؟
6 الجدول 2 - معدل تكرار عمليات تدقيق الامتثال
6 الجدول 3 - معدل التكرار الخاص بعمليات التدقيق التي سجلت نتيجة غير مقبولة
7 الجدول 4 - الإجراء التنفيذي الموصى به
7 نتيجة تدقيق غير مقبولة
9 الجدول 5 - المبادئ التوجيهية الخاصة بالتدقيق - المواطن الرئيسية التي يجب أخذها في الاعتبار أثناء التدقيق
15 الجدول 6: إرشادات التدقيق العامة
21 الجدول 7 - منشآت تجهيز اللحوم
24 الجدول 8 - المنشآت المسجلة المصدرة للحوم
26 الجدول 9 - معالجة الألبان
28 الجدول 10- منشآت تصدير منتجات الألبان المسجلة
29 الجدول 11 - القطاعات السكنية المعرضة للخطر
31 الجدول 12 - معالجة الأغذية البحرية
32 الجدول 13 - حصد المحار
35 الجدول 14 - معالجة البيض
36 الجدول 15 - منشآت تصدير البيض المسجلة
37 الجدول 16 - معالجة الفاكهة والخضروات

مقدمة

تُجرى عمليات التدقيق على الشركات الحاصلة على ترخيص من هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز. يتم في عملية التدقيق تقييم برنامج السلامة الغذائية (FSP) لدى المنشأة ومدى امتثالها لهذا البرنامج، بالإضافة إلى تقييم امتثالها لنظام السلامة الغذائية (المشار إليها فيما يلي بلفظ "النظام") المنصوص عليه في لائحة الأغذية (Food Regulation). يقدم لك مستند المبادئ التوجيهية الذي بين يديك معلوماتٍ عن التصنيفات التي قد تنطبق على حالات مخالفة المعايير عندما ترتقي إلى طلبات إجراءات تصحيحية (CAR) أثناء عمليات التدقيق.

ويتمثل هدف هذا المستند في توفير مدققين معتمدين لديهم نهجٌ متسق يمكن تطبيقه عند إجراء عمليات التدقيق في شركات الأغذية المرخصة. كما يمكن لشركات الأغذية استخدام مستند المبادئ التوجيهية هذا لفهم واستيعاب الإجراءات النمطية الخاصة بتدقيق الامتثال، وسبب تحديد العيوب أثناء عمليات التدقيق، وأثرها على السلامة الغذائية.

وتستند المبادئ التوجيهية إلى متطلبات لائحة الأغذية لعام 2015 (Food Regulation 2015) ومدونة المعايير الغذائية الأسترالية النيوزيلندية (المشار إليه فيما يلي بلفظ "المدونة") والمعايير الخاصة بهذا القطاع الصناعي الواردة أدناه:

سيارات نقل اللحوم، والمجازر ومنشآت تجهيز اللحوم

[2007-AS 4696 - الإنتاج والنقل والتجهيز للحوم ومنتجات اللحوم للاستهلاك البشري](#)

[2006-AS 4465 - إنشاء محلات لحوم الدواجن والإنتاج والنقل للحوم الدواجن للإنتاج البشري](#)

منشآت بيع اللحوم بالتجزئة

[معايير ولاية نيو ساوث ويلز لإنشاء منشآت بيع اللحوم بالتجزئة والتشغيل والنقل لها](#)

منشآت معالجة الألبان - بسترة الألبان

[2003-AS 3993 - معدات بسترة الحليب ومنتجات الألبان السائلة الأخرى - أنظمة الدفع المستمر](#)

[ANZDAC - الدليل الأسترالي للتحقق والتصديق على معدات وعمليات تجهيز اللحوم](#)

الأسماك الصدفية

[دليل صناعات الأسماك الصدفية بولاية نيو ساوث ويلز](#)

لا يقدم مستند المبادئ التوجيهية لعمليات التدقيق هذا أي إرشاد صناعي لعدد من القطاعات الصناعية الخاضعة لتنظيم هيئة مراقبة الأغذية، بما في ذلك أعمال لحوم الصيد، أو أعمال معالجة مخلفات الحيوانات النافقة، أو أعمال حصد المحاريات أو نقل المواد الغذائية أو أعمال الإنتاج الأولي مثل الألبان والبيض والدواجن.

يحتوي الجدول 6 أدناه على مبادئ توجيهية سوف يتم تطبيقها عبر عناصر مشتركة لجميع الأنظمة. تتضمن الجداول التالية إرشادات خاصة بهذا القطاع الصناعي فيما يخص المتطلبات والمسائل المحددة لكل نظام.

الجدول 7 - منشآت تجهيز اللحوم

الجدول 8 - قسم الزراعة الخاص باللحوم

الجدول 9 - معالجة الألبان

الجدول 10 - وزارة الزراعة - بخصوص منتجات الألبان

الجدول 11 - القطاعات السكنية المعرضة للخطر

الجدول 12 - معالجة الأغذية البحرية

الجدول 13 - حصد المحار

ما هو التدقيق؟

التدقيق عبارة عن عملية يجري فيها مدققٌ معتمد زيارةً إلى منشأة لتقييم مدى الامتثال للسلامة الغذائية. وخلال عملية التدقيق، يجري المدقق معاينةً للمنشأة، ويرصد ممارسات التعامل مع الأغذية، ويراجع وثائق السلامة الغذائية (بما في ذلك وثائق مراقبة وبرنامج السلامة الغذائية).



Department of
Primary Industries
Food Authority

من الذي يقوم بعملية التدقيق؟

تتم عمليات التدقيق المجرة على شركة مرخصة عن طريق أحد المدققين (المعتمدين بموجب قانون الأغذية لسنة 2003). وقد يكون المدققون المعتمدون متعاقدين لتنفيذ عمليات التدقيق بالنيابة عن هيئة مراقبة الأغذية (مراقبون خارجيون)، أو قد يكونوا موظفين تابعين لهيئة مراقبة الأغذية. كما يكون المدققون الموظفون لدى هيئة مراقبة الأغذية أيضًا مفتشين معتمدين بموجب قانون الأغذية لسنة 2003، ولهم صلاحية تنفيذ وظائف المدقق المعتمد والمفتش المعتمد في نفس الوقت. كما يكون المدققون الموظفون لدى هيئة مراقبة الأغذية الذين يقومون بعمليات التدقيق على المنشآت المسجلة على قائمة التصدير مفتشين معتمدين أيضًا بموجب قانون الرقابة على الصادرات لسنة 1982 (Export Control Act 1982).

ما الذي يجري في عملية التدقيق؟

خلال عملية التدقيق، سوف يتحقق المدقق من ما يلي:

- وجود نظام للسلامة الغذائية
- من أنه تم تحليل كافة عمليات التعامل مع الأغذية لتحديد أي مخاطر كبرى على السلامة الغذائية ومن وجود إجراءات وتدابير للسيطرة على تلك المخاطر
- وجود توصيفات لكافة المنتجات التي تتولى المنشأة تصنيعها
- وجود تعليمات وإجراءات خاصة بالعمل
- وجود استمارات مراقبة
- من أن المنشأة لديها عمليات وإجراءات صيانة فيما يتعلق بالمسائل الهيكلية التي قد تفرض مخاطر على السلامة الغذائية.
- من أن المنشأة عينت مراقبين وعاملين مسؤولين عن مهام وظيفية محددة، ومن وجود عمليات تصنيع جيدة - بما في ذلك النظافة والتطهير، وتخزين الكيماويات، ومكافحة الآفات، والتدريب، وسحب المنتجات، والمراجعة الداخلية، وإجراءات التعامل مع شكاوى العملاء.
- من أن شركة الأغذية ملتزمة ببرنامج السلامة الغذائية لديها وبأي متطلبات تشريعية ذات صلة.

تصنيف حالات مخالفة المعايير

لدى المدقق قائمة بالمواطن والمجالات التي يجب فحصها. وفي حال وجود موطن أو مجال لا يمثل معيارًا مقبولاً، فسوف يقوم حينها المدقق برفع طلب إجراء تصحيحي (CAR). يتم التقاط الصور الفوتوغرافية كدليل يخص لطلبات الإجراءات التصحيحية بالإضافة إلى صور عامة أخرى. يتم تصنيف كل طلب إجراء تصحيحي ويتم تخصيص نقاط له. وسوف يتوقف عدد النقاط المخصصة على ما إذا كان المفتش صنف العنصر على أنه "جسيم"، أو "كبير" أو "صغير". والنقاط المخصصة لكل فئة من الفئات كما يلي:

• العيب الجسيم - 64 نقطة

العيب الجسيم يعني التقصير في أي من ما يلي:

- الامتثال لمتطلبات قوانين الممارسة أو أحد المعايير، مما أدى - أو من المرجح أن يؤدي - إلى إنتاج غذاء فاسد مضر بالصحة.
- الامتثال لمتطلبات المعايير الخاصة بوضع الملصقات أو التوصيف التجاري للأغذية.
- تنفيذ طلب إجراء تصحيحي يخص حالة مخالفة كبيرة للمعايير خلال الوقت المحدد.

وتتضمن العيوب التي تدرج تحت هذه الفئة ما يلي:

- انقطاع شديد في إجراءات التطهير والتنظيف الصحة العامة
- وجود مرافق تخلص من النفايات مسببة لتلوث الأغذية أو المياه أو المعدات
- استخدام مياه (بما في ذلك البخار أو الثلج) غير صالحة للشرب في نواحي صناعة الأغذية.
- انتشار كبير للحشرات والآفات
- وجود أغذية معالجة تم إرسالها للبيع مخالفة لمعايير المنتجات



○ انقطاع في إجراءات محددة في الوثائق أو أي حالة مخالفة للمعايير من شأنها أن تضر بسلامة الغذاء أو تؤدي إلى فساد الغذاء.

● العيب الكبير - 8 نقاط

العيب الكبير يعني عدم الامتثال لمتطلبات أحد المعايير و/أو مدونة الممارسات و/أو متطلبات تشريعية من المرجح أن ينتج عنه إنتاج غذاء فاسد مضر بالصحة أو غذاء موضوع عليه ملصقات غير دقيقة، ولكنه ليس عيباً جسيماً. وتتضمن العيوب التي تدرج تحت هذه الفئة ما يلي:

- خطة مكافحة غير الفعالة للآفات والحشرات، وبرنامج تنظيف غير كافي
- مخالفة كبيرة لمعايير النظافة المحددة
- السيطرة غير الكافية على الأغذية والمكونات أثناء عمليات التحضير أو المعالجة
- الانحراف عن الإجراءات المحددة في الوثائق، وإجراءات معايرة غير دقيقة
- عيب آخر من شأنه أن يضر بسلامة الأغذية المعالجة أو ينتج عنه أغذية غير موضوع عليها ملصقات دقيقة.

● العيب الصغير - نقطتان

العيب الصغير يعني عدم الامتثال لمتطلبات أحد المعايير أو مدونة الممارسات المشار إليه في التشريع من شأنه أن يؤدي إلى إنتاج غذاء فاسد مضر بالصحة أو غذاء موضوع عليه ملصقات غير دقيقة، ولكنه ليس عيباً جسيماً أو عيباً كبيراً.

عند تحديد ماهية التصنيف المنطبق على مخالفة ما، سوف يأخذ المدقق في اعتباره عدداً من العوامل:

- درجة خطورة السلامة الغذائية التي تنطوي عليها المخالفة، بما في ذلك أنواع الأغذية، وحجم المنشأة ومعدلات توزيعها، ومستهلك المنتج الغذائي (السكان عموماً أو الفئات السكانية الضعيفة).
- المعيار العام للمنشأة، ونظام السلامة الغذائية، وثقافة السلامة الغذائية في المنشأة.
- تاريخ المنشأة العام المتعلق بالامتثال والمخالفات، على سبيل المثال: هل هذا أمر متكرر الحدوث.
- قدرة المنشأة وسلوكها في اتخاذ إجراء تصحيحي لحالة المخالفة.

تصعيد تصنيف طلب الإجراء التصحيحي

إذا لم تصح المنشأة العيب الوارد في طلب الإجراء التصحيحي أو العيب الذي تم تحديده أثناء إحدى عمليات التدقيق بحلول الموعد المحدد، أو إذا لاحظ مدقق نفس المشكلة في عمليتي تدقيق متتاليتين، فقد يتم تصعيد تصنيف طلب الإجراء التصحيحي. وهذا يعني أن العيب الصغير سوف يتم تصعيده إلى عيب كبير، أو أن العيب الكبير سوف يتم تصعيده إلى عيب جسيم. وإذا كان عدم تنفيذ الإجراءات التصحيحية الفعالة يهدد السلامة الغذائية، فسوف يستخدم المدققون تقديرهم الخاص ويجوز لهم تصعيد المشكلة مباشرة إلى فئة العيب الجسيم.

بالإضافة إلى ذلك، قد يتم تقديم طلب إجراء تصحيحي آخر أو تسجيل عيب بخصوص إجراء تصحيحي غير كافي، إذا لم تنفذ إجراءات تصحيحية فعالة لإصلاح المشكلة الأصلية، أو منع تكرار حدوثها.

توضح الجداول التالية المبادئ التوجيهية الخاصة بعمليات التدقيق، القائمة على معلومات وبيانات حالية، وهي تمثل مواطن الخطر الرئيسية التي يجب أن يكون مفتش السلامة الغذائية على دراية بها. وتُجدر الإشارة إلى أن هذه المبادئ ليست سوى مبادئ توجيهية ويُقصد استخدامها جنباً إلى جنب مع الموارد المتاحة الأخرى بالإضافة إلى تقدير المدقق ومعرفته.

كيف يتم تحديد نتيج التدقيق؟

في نهاية التدقيق، تُضاف النقاط المخصصة لإعطاء تصنيف إجمالي للشركة، من تصنيف "A" إلى تصنيف "E" (مبين في الجدول 1).



الجدول 1 - تصنيف التدقيق

التصنيف	إجمالي عدد النقاط المخصصة	نتيجة التدقيق
A	15 – 0	مقبول
B	31 – 16	مقبول
C	47 – 32	مثير للقلق
D	63 – 48	غير مقبول
E	64 فما فوق	غير مقبول

ما معدل تكرار عمليات التدقيق الروتينية في حال حققت نتيجة مقبولة في التدقيق؟

تخضع الشركات المرخصة القائمة لعمليات تدقيق دورية تجرى بناءً على نموذج تدقيق الامتثال. وتخضع الشركات الجديدة للتدقيق بناءً على نموذج تدقيق الترخيص، حيث تُجرى عمليات التدقيق بمعدلات تكرار أعلى لضمان قدرة كافة الشركات المرخصة الجديدة على إظهار الامتثال طويل المدى لمتطلبات الجهات التنظيمية. ويمكن العثور على معلومات إضافية حول نموذج تدقيق الترخيص على الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية.

سوف يتوقف معدل تكرار عمليات التدقيق بموجب نموذج تدقيق الامتثال على نوع المنشأة (شركات ذات أولوية 1 أو 2) والتصنيف الذي حصلت عليه في آخر تدقيق. تتوفر المزيد من المعلومات عن [تصنيفات الأولوية الخاصة بشركات الأغذية](#) على الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية.

الجدول 2 - معدل تكرار عمليات تدقيق الامتثال

التصنيف	الأولوية 1	الأولوية 2
A	12 شهرًا*	24 شهرًا**
B	6 أشهر	12 شهرًا
C	3 أشهر	6 أشهر

* 6 أشهر للمنشآت المسجلة على قائمة التصدير

** 12 شهرًا للمنشآت المسجلة على قائمة التصدير

الجدول 3 - معدل التكرار الخاص بعمليات التدقيق التي سجلت نتيجة غير مقبولة

التصنيف	عملية (عمليات) التدقيق المجرى للمتابعة	نتيجة غير مقبولة في التدقيق المجرى للمتابعة	نتيجة مقبولة في التدقيق المجرى للمتابعة
D أو E	شهر واحد	يتم الاستمرار على إجراء عمليات تدقيق شهرية واتخاذ إجراء تنفيذي إضافي	العودة إلى جدول التدقيق الأصلي (قبل التدقيق المصنف أوليًا بـ D أو E)

الجدول 4 - الإجراء التنفيذي الموصى به

التصنيف	الإجراء التنفيذي
A	سوف تتخذ هيئة مراقبة الأغذية إجراءات تنفيذية مناسبة للسيطرة على مخاطر السلامة الغذائية. ويرد في القسم التالي ذكر الإجراءات التنفيذية الممكنة
B	
C	
D	
E	

نتيجة تدقيق غير مقبولة

إذا تم اكتشاف حالات مخالفة جسيمة أثناء التدقيق، سوف يسجل المدقق نتيجة تدقيق غير مقبولة ويجمع أدلة مثل الصور الفوتوغرافية والعينات والتسجيلات (اللقاءات الشخصية) لكي يقوم بالإجراء التنفيذي المناسب.

سوف يتم اتخاذ الإجراء التنفيذي عن طريق أحد المفتشين المعتمدين وفقاً لـ [Compliance and Enforcement Policy](#) (سياسة الامتثال والإنفاذ). وقد يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر ما يلي:

تحذير شفهي أو كتابي - يتم تحذير المنشأة بأن أي مخالفة أخرى قد تؤدي إلى اتخاذ إجراء تنفيذي آخر.

- إخطار بالتحسين - يتم إعطاء المنشأة فترة زمنية لتصحيح المخالفة قبل أن يعود أحد المفتشين المعتمدين للفحص والتأكد من أنه تم تصحيح هذه المشكلة وتحقيق الامتثال. ويحدد المفتش المعتمد هذه الفترة الزمنية بناءً على مخاطر السلامة الغذائية التي تفرضها هذه المخالفة والزمن المتوقع لتصحيح هذه المشكلة. قد تتراوح الفترات الزمنية من 24 ساعة إلى 12 شهراً. إذا لم يتم تصحيح المخالفة/المخالفات خلال الفترة الزمنية المحددة، فيجوز للمفتش المعتمد إصدار إخطار بالعقوبة و/أو أمر حظر (انظر أدناه). يتم فرض رسوم قدرها 330 دولاراً أمريكياً على كافة إخطارات التحسين لتغطية نفقات إجراء معاينة متابعة للتأكد من تصحيح المخالفة. وأي معاينات إضافية قد تلزم للتحقق من الالتزام بما ورد في إخطار التحسين سوف تستلزم نفقات إضافية.
 - إخطار بالعقوبة - يُفرض على المنشأة غرامة عن المخالفة التي تم اكتشافها أثناء التدقيق. تتراوح شدة الغرامات بحسب طبيعة المخالفة وقد يتم إصدار غرامات مالية متعددة. يتم عادةً إصدار الغرامات مقترنةً بإجراءات تنفيذية أخرى لضمان تحقيق الامتثال لمعايير السلامة الغذائية على المدى الطويل. وقد تُدرج المنشأة في سجل المخالفات (Name & Shame) الذي يُنشر على الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية.
 - أمر الحظر - يُمكن إصدار هذا الأمر على شركة أو منشأة تم فيها اكتشاف حالات مخالفة جسيمة. وهذا الأمر يعني أنه لا يُمكن للشركة مواصلة العمل على الإطلاق، أو إنتاج نوع معين من الأغذية، أو استخدام عملية محددة، أو استخدام معدات معينة، لفترة زمنية محددة. وقد تتراوح الفترة الزمنية للحظر من 24 ساعة وحتى الحظر الدائم عن العمل.
 - المقاضاة - سوف ترفع هيئة مراقبة الأغذية دعاوى قانونية ضد أي شركة يثبت إخفاقها المستمر في الالتزام بمعايير السلامة الغذائية و/أو إخفاقها في إنتاج مواد غذائية آمنة ومناسبة. وقد تُدرج المنشأة في سجل المخالفات (Name & Shame) الذي يُنشر على الموقع الإلكتروني لهيئة مراقبة الأغذية.
- إذا تم رصد نتيجة تدقيق غير مقبولة في شركة ما، فسوف تنفذ هيئة مراقبة الأغذية عمليات تدقيق إضافية - بالتكلفة الكاملة - حتى تتم السيطرة على كافة مخاطر السلامة الغذائية وتنفيذ كافة الإجراءات التنفيذية بنجاح. وسوف تتم المحافظة على معدل تكرار عمليات التدقيق في مستوى مناسب حتى يكون باستطاعة المنشأة إظهار التزامها المستمر بالسلامة الغذائية وقدرتها على إنتاج منتجات غذائية آمنة ومناسبة.

الاختصارات

MICoR – دليل متطلبات الدول المستوردة	AA – الترتيب المعتمد
MTC – شهادة نقل اللحوم	AO – المفتش المعتمد
NATA – الجمعية الوطنية لهيئات الاختبار	AQL – مستوى الجودة المقبول
NLIS – النظام الوطني لتحديد الماشية	AS – معيار أسترالي
NSW – نيو ساوث ويلز	AW – رعاية الحيوانات
NVD – التصريح الوطني للبائع	AWO – مسؤول رعاية الحيوانات
PGOs – طلبات البضائع المحددة	CAR – طلب إجراء صحي
PR – سجل المنتج	CPU – وحدة المعالجة المركزية
RFP – طلب الإذن	DoAW – إدارة الموارد الزراعية والمائية لكومنولث أستراليا
PHF – غذاء معرض للتلف	ERP – برنامج الفضلات الممتدة
RTD – أجهزة قياس درجة الحرارة بالاعتماد على المقاومة	EU – الاتحاد الأوروبي
RTE – جاهز للأكل	FSC – مدونة المعايير الغذائية
SO ₂ – ثاني أكسيد الكبريت (ومشتقاته)	FSO – مفتشو السلامة الغذائية
SRO – محار سيدني الصخري	FSP – برنامج السلامة الغذائية
TC – شهادة النقل	FSSM – دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز
TD – تصريح النقل	MAP – التعبئة في الأجواء المعدلة
UCFM – اللحوم المخمرة المقطعة النيئة	GMP – ممارسات التصنيع الجيدة
UV – فوق البنفسجية	HTST – درجة حرارة عالية لفترة قصيرة
VP – الفئات السكانية الضعيفة	ID – رقم التعريف
	MHA – تقييم صحة اللحوم



الجدول 5 - المبادئ التوجيهية الخاصة بالتدقيق - المواطن الرئيسية التي يجب أخذها في الاعتبار أثناء التدقيق

المواطن الأساسية الواجب مراعاتها	المنشأة
<p>المتطلبات القانونية: المعيار AS4696 الخاص باللحوم الحمراء، والمعيار AS4465 الخاص بالدواجن، والمعيار AS4466 الخاص بالأرانب، بالإضافة إلى Animal Welfare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ تبريد الذبائح (يرجى الرجوع إلى المعيار الأسترالي ذي الصلة) ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ■ لا تكون درجة حرارة الذبائح أكبر من 7 درجات مئوية على السطح. ■ لا تكون درجة حرارة أجزاء الذبائح أكثر من 5 درجات مئوية في موقع ينطوي على نسبة قلق صغيرة ■ أثناء المعالجة، كانت درجة حرارة السطح أكبر من 7 درجات مئوية، أو تم تنفيذها في بيئة ذات درجة حرارة لا تزيد عن 10 درجات مئوية. ○ درجات حرارة الغسل والتبريد ومخلفات الكلور في المبردات الدوارة (الدواجن). ○ معاينة اللحوم. ○ قابلية التتبع (النظام العالمي لتحديد الماشية الخاصة باللحوم الحمراء). ● الاختبار: <ul style="list-style-type: none"> ○ الكل - المياه، وفقاً لدليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز ○ التحقق: <ul style="list-style-type: none"> ■ اللحوم الحمراء - تنظيف الذبائح ■ الدواجن - أسطح العمل (كجزء من المعيار الأسترالي) وتنظيف الذبائح 	<p>المجزر</p>
<p>المتطلبات القانونية: المعيار AS4696 الخاص باللحوم الحمراء، والمعيار AS4465 الخاص بالدواجن</p> <ul style="list-style-type: none"> ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ■ لا تكون درجة حرارة الذبائح أكبر من 7 درجات مئوية على السطح. ■ لا تكون درجة حرارة أجزاء الذبائح أكثر من 5 درجات مئوية في موقع ينطوي على نسبة قلق صغيرة ■ أثناء المعالجة، كانت درجة حرارة السطح أكبر من 7 درجات مئوية، أو تم تنفيذها في بيئة ذات درجة حرارة لا تزيد عن 10 درجات مئوية. ■ الطهي، في درجة حرارة 65° درجة مئوية لمدة 10 دقائق (أو ما يكافئها). ■ التبريد: ● تُخفض درجة حرارة اللحم المحفوظ من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 7 ساعات ونصف؛ و5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من اكتمال الطهي. 	<p>منشآت تجهيز اللحوم</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● تُخفّض درجة حرارة اللحم غير المحفوظ من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 6 ساعات؛ و5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من اكتمال الطهي. ○ عمليات التخلص من اللسترية في اللحوم الجاهزة للأكل المعبأة في أجواء معدلة أو المعبأة تحت تفريغ هوائي ○ متطلبات خاصة لمرافق تجهيز اللحوم المخمرة المقطعة النيئة (الموافقة على كل منتج مرهونة بالشكل) ● الاختبار: ○ التحقق: ■ أسطح العمل. ■ مسببات الأمراض الخاصة بالمنتجات محددة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز. ○ الاعتماد: ■ العمر التخزيني. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● المتطلبات القانونية: معيار ولاية نيو ساوث ويلز لإنشاء منشآت بيع اللحوم بالتجزئة والتشغيل النظيف لها ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، هناك برنامج شامل وضعته هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز (يجب تكييفه حسب الحالة) ● ضوابط السلامة الغذائية: ○ درجات الحرارة: ■ لا تكون درجة حرارة الذبائح وأرباع الذبائح أكبر من 7 درجات مئوية على السطح. ■ لا تكون درجة حرارة أجزاء الذبائح أكثر من 5 درجات مئوية في موقع ينطوي على نسبة قلق صغيرة ■ أثناء المعالجة، كانت درجة حرارة السطح أكبر من 7 درجات مئوية، أو تم تنفيذها في بيئة ذات درجة حرارة لا تزيد عن 10 درجات مئوية. ■ الطهي، في درجة حرارة 65° درجة مئوية لمدة 10 دقائق (أو ما يكافئها). ■ التبريد: ● تُخفّض درجة حرارة اللحم المحفوظ من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 7 ساعات ونصف؛ و5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من اكتمال الطهي. ● تُخفّض درجة حرارة اللحم غير المحفوظ من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 6 ساعات؛ و5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من اكتمال الطهي. ○ عمليات التخلص من اللسترية في اللحوم الجاهزة للأكل المعبأة في أجواء معدلة أو المعبأة تحت تفريغ هوائي ○ متطلبات خاصة لمرافق تجهيز اللحوم المخمرة المقطعة النيئة (الموافقة على كل منتج مرهونة بالشكل) ● الاختبار: ○ يتم تنفيذ عمليات أخذ العينات والاختبارات الخاصة بثاني أكسيد الكبريت بواسطة المفتش المعتمد في منتجات اللحوم (اللحم المفروم، والنقانق والمنتجات الأخرى). ○ التحقق: ■ مسببات الأمراض الخاصة بالمنتجات محددة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز. ○ الاعتماد: ■ العمر التخزيني. 	<p>محلات الجزارة لبيع اللحوم بالتجزئة</p>

<ul style="list-style-type: none"> ● المتطلبات القانونية: مدونة المعايير الغذائية، المعيار 4.2.4 (المعالجة)، والمعيان 3.2.2، و3.2.3، المنشآت والممارسات. إرشادات السلامة الغذائية الواردة في الدليل الأسترالي للتحقق والتصديق على معدات وعمليات تجهيز اللحوم (ANZDAC): التحقق والتصديق على معدات وعمليات تجهيز اللحوم (بما في ذلك المعيار AS3993:2003 الخاص بالبيسترة في درجة حرارة عالية لفترة قصيرة). ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ المدد الزمنية ودرجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ■ منتجات الألبان المبسترة: في درجة حرارة 72 درجة مئوية لفترة لا تقل عن 15 ثانية. ■ الألبان المبسترة لإنتاج الأجبان، في درجة حرارة 64.5 درجة مئوية لفترة لا تقل عن 16 ثانية، ويخزن منتج الجبن في درجة حرارة لا تقل عن 7 درجات مئوية لفترة لا تقل عن 90 يومًا. ■ أو لفترة زمنية ودرجة حرارة مكافئة مقررة. ■ التبريد - التبريد السريع أو التبريد خلال ساعتين - من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية، وخلال أربع ساعات أخرى - من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية. ■ الأجبان المصنوعة من الحليب الخام، هناك ضوابط محددة مذكورة في المعيار 4.2.4 من مدونة المعايير الغذائية. ● الاختبار: <ul style="list-style-type: none"> ○ مضادات الجراثيم. ○ التحقق: <ul style="list-style-type: none"> ■ التحقق من البيسترة (على سبيل المثال، nitrophenol-P، وFluorophos وCharm وغيرها) ■ مسببات الأمراض الخاصة بالمنتجات محددة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز. ○ الاعتماد: <ul style="list-style-type: none"> ■ العمر التخزيني. 	<p>منشآت معالجة الألبان</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● المتطلبات القانونية: مدونة المعايير الغذائية، المعياران 3.2.2، و3.2.3، المنشآت والممارسات. ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد برنامج شامل مصاغ من هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز (يجب تكييفه) ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ■ أغذية معرضة للتلف ذات درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل، أو درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى. ■ الأغذية المتلجة تظل متلجة. ■ من المعروف من الناحية المعقولة أن خطوة القضاء على مسببات الأمراض تحقق السلامة الميكروبيولوجية للأغذية (مثل التسخين، في درجة حرارة 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق (أو ما يكافئها)). ■ تُسخَّن الأغذية سابقة التسخين بسرعة إلى درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى. ■ التبريد - خلال ساعتين - من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية، وخلال أربع ساعات أخرى - من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية. ○ ضوابط خاصة بإمكانية التتبع ودرجة الحرارة فيما يتعلق معالجة المحاريات. ● الاختبار: 	<p>منشآت معالجة الأغذية البحرية</p>

<ul style="list-style-type: none"> ○ التحقق: ▪ مسببات الأمراض الخاصة بالمنتجات محددة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز. ○ الاعتماد: ▪ العمر التخزيني. 	
<ul style="list-style-type: none"> ● المتطلبات القانونية: المعيار 4.2.1 من مدونة المعايير الغذائية، ودليل صناعات الأسماك الصدفية بولاية نيو ساوث ويلز ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد برنامج شامل مصاغ من هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز (يجب تكييفه وتصحيحه لأنشطة مثل التربية والحفظ). ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ يجب تنفيذ كافة عمليات حصد وتنقية المحار عندما تكون المنطقة مفتوحة وغير مغلقة. ○ يجب توثيق تاريخ ووقت ومنطقة الحصاد في سجل المنتج. ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ محاريات سيدني الصخرية: <ul style="list-style-type: none"> ● بعد التنقية/الحصاد، تُخزّن المحاريات في درجة حرارة أقل من 25 درجة مئوية لمدة تصل إلى 72 ساعة وبعد ذلك توضع في درجة حرارة لا تقل عن 21 درجة مئوية. ▪ محار المحيط الهادئ، والمحار الأوروبي، وبلح البحر وكافة المحاريات الأخرى: <ul style="list-style-type: none"> ● بعد التنقية/الحصاد، توضع في درجة حرارة لا تقل عن 10 درجات مئوية في 24 ساعة. ○ يجب تنفيذ عملية التنقية في فترة لا تقل عن 36 ساعة. ○ التوثيق الكامل للمناوبات (الحد الأدنى 14 يومًا)، أو تغيير المكان (الحد الأدنى 60 يومًا) في حال حدوثها. ○ إمكانية التتبع الخاصة. ● الاختبار: <ul style="list-style-type: none"> ○ التحقق: <ul style="list-style-type: none"> ▪ يتم إجراء اختبار بكتيريا الإشريكية القولونية على المحاريات مرة واحدة كل شهر يتم فيه تنفيذ عملية التنقية. 	<p>مرافق حصد المحار</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● المتطلبات القانونية: مدونة المعايير الغذائية، المعيار 3.2.1 برنامج السلامة الغذائية، والمعيان 3.2.2، و3.2.3، المنشآت والممارسات. ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ أغذية معرضة للتلف ذات درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل، أو درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى. ▪ الأغذية المتلجة تظل مثلجة. ▪ من المعروف من الناحية المعقولة أن خطوة القضاء على مسببات الأمراض تحقق السلامة الميكروبيولوجية للأغذية (مثل التسخين، في درجة حرارة 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق) (أو ما 	<p>المرافق التي تخدم الفئات السكانية الضعيفة</p>

<ul style="list-style-type: none"> • يكافئها)). ▪ تُسخَّن الأغذية سابقة التسخين بسرعة إلى درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى. ▪ التبريد - خلال ساعتين - من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية، وخلال أربع ساعات أخرى - من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية. ○ التلوث الخلطي (مسببات الحساسية، الأطعمة المعدل قوامها). ○ تتم السيطرة على العمليات والأغذية عالية الخطورة (مثل ضوابط التحكم في الفاكهة والخضروات الطازجة، والبيض، والسترية) • الاختبار: ○ الاعتماد: ▪ المنتجات المجمدة ذات العمر التخزيني القصير أو الممتد (مثل وحدات المعالجة المركزية). 	
<ul style="list-style-type: none"> • المنشآت معالجة البيض • المتطلبات القانونية: مدونة المعايير الغذائية، المعيار 3.2.1 برنامج السلامة الغذائية، والمعياران 3.2.2، و3.2.3، المنشآت والممارسات. المعيار 4.2.5 من مدونة المعايير الغذائية. معدات البسترة على النحو المبين في الفصل السادس من دليل أنظمة السلامة الغذائية. • برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. • ضوابط السلامة الغذائية: ○ البسترة على النحو المبين في المعيار 4.2.5 من مدونة المعايير الغذائية. ▪ المدد الزمنية ودرجات الحرارة: • التسخين: ○ استخراج بياض وصفار البيض من القشر (بدون سكر أو ملح)، في درجة حرارة 64 درجة مئوية لمدة دقيقتين ونصف، ثم تبريده سريعًا بعد ذلك. ○ صفار البيض السائل، في درجة حرارة 60 درجة مئوية لمدة 3 دقائق ونصف، ثم تبريده سريعًا في الحال. ○ بياض البيض السائل، في درجة حرارة 55 درجة مئوية لمدة 9 دقائق ونصف، ثم تبريده سريعًا في الحال. ○ أو لفترة زمنية ودرجة حرارة مكافئة مقرر. • التبريد: ○ التبريد سريعًا في الحال إلى > 7 درجات مئوية. ○ أو خلال ساعتين - من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية، وخلال أربع ساعات أخرى - من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية (بسترة مجموعات البيض). ○ أو عملية مكافئة للقضاء على الجراثيم. ○ التعرف على البيض المشقوق و/أو المتسخ وتخزينه. ○ تبيان حالة البيض على الملصقات (كتبيان أنه يكون مسببًا للحساسية). • الاختبار: ○ الاعتماد. 	
<ul style="list-style-type: none"> • المتطلبات القانونية: مدونة المعايير الغذائية، المعيار 3.2.1 برنامج السلامة الغذائية، والمعياران 3.2.2، و3.2.3، المنشآت والممارسات. 	<ul style="list-style-type: none"> • منشآت معالجة الفاكهة

<ul style="list-style-type: none"> ● برنامج السلامة الغذائية: نعم، يوجد نظام وضعته المنشأة. ● ضوابط السلامة الغذائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ درجات الحرارة: <ul style="list-style-type: none"> ■ أغذية معرضة للتلف ذات درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل، أو درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى. ■ من المعروف من الناحية المعقولة أن خطوة القضاء على مسببات الأمراض تحقق السلامة الميكروبيولوجية للأغذية (مثل التركيز في مادة معقمة، التسخين في درجة حرارة 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق (أو ما يكافئها)). ○ درجة حموضة/نشاط المياه في المنتج النهائي ● الاختبار: <ul style="list-style-type: none"> ○ التحقق: <ul style="list-style-type: none"> ■ مسببات الأمراض الخاصة بالمنتجات محددة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز. ○ الاعتماد. 	والخضروات
--	-----------



الجدول 6: إرشادات التدقيق العامة

الفئة	صغير	كبير	جسيم
برنامج السلامة الغذائية	الترخيص	إذن الترخيص غير صحيح بالنسبة للأنشطة التي شوهدت أثناء التدقيق (مثل، سلع أخرى، عمليات نقل أخرى).	إذن الترخيص غير صحيح بالنسبة للأنشطة عالية الخطورة التي شوهدت (مثل تجهيز اللحوم المخمرة المقطعة النيئة).
	برنامج السلامة الغذائية (FSP)	لم يكن هناك برنامج سلامة غذائية متوافقًا أثناء التدقيق، ولكن تتوافر سجلات متابعة يومية (برامج سلامة غذائية عامة فقط).	لم يكن هناك برنامج سلامة غذائية متوافقًا أثناء التدقيق، ولم تكن هناك سجلات متابعة يومية مكتملة عن فترة تزيد عن شهرين (برامج سلامة غذائية عامة فقط).
		لم يتم تعديل برنامج السلامة الغذائية على نحو يعكس العمليات الحالية (هناك تفاصيل صغرى مفقودة/متغيرة).	لم يكن هناك برنامج سلامة غذائية متوافقًا أثناء التدقيق.
		لم يتم تعديل برنامج السلامة الغذائية على نحو يعكس العمليات الحالية (هناك عملية صغرى مفقودة/متغيرة، مثل منتج جاهز للأكل/غير عالي الخطورة، عملية مماثلة ذات ضوابط مماثلة).	لم يتم تعديل برنامج السلامة الغذائية على نحو يعكس العمليات الحالية (هناك عمليات هامة/حاسمة مفقودة/متغيرة، مثل إضافة منتج جاهز للأكل/غير عالي الخطورة، عملية جديدة ذات خطوة حاسمة).
		وجود مخاطر أو تدابير رقابية أو إجراءات تصحيحية غير محددة أو غير مرصودة بشكل كافي.	وجود مخاطر أو تدابير رقابية أو إجراءات تصحيحية غير محددة أو غير مرصودة بشكل كافي (مخاطر سلامة غذائية كبيرة).
النظافة الصحية والتطهير	النظافة الصحية	نظام النظافة الصحية فشل في منع حدوث عدد من مشاكل النظافة الصحية الصغرى أو البسيطة التي لوحظت.	فشل نظام النظافة الصحية في منع حدوث مشاكل جسيمة في النظافة الصحية لوحظت أثناء التدقيق، لها تأثير تلوثي ظاهر كبير على عدد كبير من الأسطح والأثاثات والتجهيزات والمعدات، بما في ذلك الأسطح الملامسة للأغذية الجاهزة للأكل.
	برنامج وإجراءات التطهير والنظافة الصحية غير موثوق بالقدر الكافي.	برنامج النظافة الصحية لم يحدد و/أو يعالج مشاكل النظافة الصحية التي لوحظت.	
	المنتجات الجاهزة للأكل/عالية الخطورة	لم يتم تنظيف أو تطهير الأسطح الملامسة للأغذية عالية الخطورة (آلات التقطيع، ومعدات وألواح تقطيع الأغذية الجاهزة للأكل، ومنطقة تخزين الأغذية القابلة للأكل).	

الفئة	صغير	كبير	جسيم
الإشياء والصيانة	نظام الإنشاء والصيانة فشل في منع حدوث عدد من المشاكل الصغرى أو البسيطة التي لوحظت. وهذه المشاكل من غير المحتمل أن تسبب تلوث الغذاء (الجران، والسقف، والأرضية، والحواجز).	نظام الإنشاء والصيانة فشل في منع حدوث عدد من المشاكل الكبرى أو الصغرى التي لوحظت. وقد زادت هذه المشاكل من احتمالية تلوث الغذاء.	نظام الإنشاء والصيانة فشل في منع حدوث عدد من المشاكل الجسيمة أو الحرجة. وهذه المشاكل تفرض خطرًا وشيكًا على سلامة الغذاء. ولم تُجرى أية محاولة لتصحيح مشاكل المعدات الكبرى أو المشاكل الهيكلية الكبرى.
	برنامج وإجراءات الإنشاء والصيانة غير موثق بالقدر الكافي.	لم يحدد برنامج الإنشاء والصيانة أو يرد فيه تصحيح لمشاكل الإنشاء والصيانة في الوقت المناسب.	
	وجود مرافق غسل الأيدي بالرغم من عدم وجود أحد الأشياء التالية: 1. مرافق تجفيف الأيدي 2. الصنابير التي لا تعمل باليد (الأعمال الخاصة باللحوم فقط).	مرافق غسل اليدين غير مزودة بمياه ساخنة (مشكلة مؤقتة).	مرافق غسل اليدين غير موجودة أو لا يسهل الوصول إليها. مرافق غسل اليدين معطلة أو لا تعمل. مرافق غسل اليدين غير موصلة أو مزودة بمياه ساخنة.
	بعض سجلات العمليات مفقودة أو غير كاملة عن فترة أقل من أسبوع واحد (خطر منخفض على السلامة الغذائية).	لا توجد سجلات متابعة عن فترة أكبر من أسبوع واحد وأقل من شهرين (خطر منخفض على السلامة الغذائية)	لا توجد سجلات متابعة عن فترة تزيد عن شهرين أو لا توجد سجلات متابعة من الأساس (خطر منخفض على السلامة الغذائية)، هناك سجلات مفقودة أو غير كاملة (خطر عالي/جسيم على السلامة الغذائية).
مراقبة العمليات	فشلت المنشأة في تصحيح العيوب التي تم اكتشافها أثناء المراقبة.	السجلات لا تعكس ظروف المرافق (سجلات النظافة الصحية والعمليات والصيانة غير دقيقة).	
	درجات حرارة الطهي	لا توجد سجلات خاصة بالطهي/التبريد للمنتجات غير الجاهزة للأكل (الفطائر، والحساء، والأطعمة المطهية في كسولات بالجلي البطيء، وغيرها)	درجات حرارة الطهي لم تصل إلى 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو ما يكافئها.
		لا توجد سجلات خاصة بالطهي/التجفيف للمنتجات الجاهزة للأكل، لخمسة دفعات.	لا توجد سجلات خاصة بالطهي للمنتجات الجاهزة للأكل، لأكثر من خمس دفعات.
		سجلات التحقق من التبريد لم يتم إعدادها بمعدل التكرار الوارد	لا تتوفر أي سجلات خاصة بالتحقق من التبريد

الفئة	صغير	كبير	جسيم
		في برنامج السلامة الغذائية.	
		المنتجات الغذائية المطهية لم تُبرَّد وفقاً لشروط التبريد (أو بديل مصدق عليه).	
		معدات التخزين الموجودة في المنشأة لا تعمل ولا يمكنها الحفاظ على اللحم في درجة حرارة معينة.	
المكونات		المنتجات أو المكونات/سوائل التتبيل مخزنة أو يجري استخدامها بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها.	يجري بيع المنتجات أو عرضها للبيع بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها.
التلوث الخلطي		الأحواض موجودة على الأرض، وسدادات الأحواض غير محكمة الغلق، وحائبات المكونات غير محكمة الغلق.	تم اكتشاف خطر كبير على السلامة الغذائية.
		المنتجات الجاهزة للأكل تلامس معدات وتجهيزات وأثاثات وغير مخزنة بطريق تحول دون حدوث التلوث الخلطي.	يبدو بوضوح أن المنتجات الجاهزة للأكل ملوثة بمنتجات خام أو ملوثات أخرى.
		لا تنفذ المنشأة إجراءات وتدابير للوقاية من التلوث الخلطي.	
		الأشرطة/مواد التعبئة غير نظيفة أو غير مستخدمة أو غير مخزنة للوقاية من التلوث.	
التخلص من الأغذية		الأغذية المراد التخلص منها غير محفوظة بشكل منفصل أو لم يتم تحديدها	
إمكانية التتبع		برنامج إمكانية التتبع لا يضمن إمكانية تتبع كافة المدخلات والمكونات والنواتج.	لا يوجد أكواد لدفعات المنتجات الغذائية الجاهزة للأكل.
سحب الأغذية		ليس لدى المنشأة أي نظام موثوق خاص بسحب الأغذية (لا ينطبق على منشآت البيع بالتجزئة).	لم يتم تفعيل نظام السحب (الارتجاع) لسحب الأغذية غير الآمنة.

الرقم التعريفي
وإمكانية التتبع



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

الفئة	صغير	كبير	جسيم
وضع الملصقات التعريفية		لا توجد ملصقات تعريفية لبلد المنشأ موضوعة على المنتج المعلب أو المعبأ	مساببات الحساسية غير مبيّنة أو موضحة على الملصقات التعريفية
		هناك معلومات هامة عن المنتج غير موجودة على المنتج المعلب أو المعبأ (مثل، اسم المنشأة وعنوانها)	ملصق التاريخ محرف/معدل على المنتج المعروض
		لا يوجد أي بيانات تحدد المكونات و/أو سوائل التتبيل موضوعة على المنتج ذي القيمة المضافة	
		لا توجد أي قائمة للمعلومات الغذائية موضوعة على المنتج ذي القيمة المضافة.	
الاختبار	كواشف الاختبار أو أجهزة الاختبار ليست ضمن العمر التخزيني القابل للاستخدام.	لم تجر المنشأة الاختبار على نحو يتوافق مع دليل أنظمة السلامة الغذائية/برنامج السلامة الغذائية الخاص بها (اختبار كشف الجراثيم، المياه) - هناك اختبار واحد ناقص	لم تجر المنشأة الاختبار على نحو يتوافق مع دليل أنظمة السلامة الغذائية/برنامج السلامة الغذائية الخاص بها - هناك أكثر من اختبارين ناقصين
	لم توثق المنشأة الاختبارات بالقدر الكافي	لم تجر المنشأة الاختبارات في معمل اختبار مسجل لدى الجمعية الوطنية لهيئات الاختبار	لم تنفذ المنشأة إجراءً تصحيحيًا مناسبًا كرد فعل منها على نتيجة غير مقبولة
		لم تنفذ المنشأة اختبارًا للعمر التخزيني/اختباراً لدرجة الحموضة/اختباراً لنشاط المياه على النحو المبين في برنامج السلامة الغذائية.	لم تُخطر المنشأة هيئة مراقبة الأغذية بحدوث نتيجة فاشلة في اختبار (إخطار شفهي خلال 24 ساعة، وكتابي خلال 7 أيام).
المعايرة	لم تتم معايرة أجهزة قياس درجة الحرارة بمعدل التكرار المبين في برنامج السلامة الغذائية.	لم تتم معايرة مقياس الحرارة/مقياس الحموضة على النحو الموضح في تعليمات الشركة المصنعة أو مرة كل 12 شهرًا على الأقل.	أحد مقاييس الحرارة لا يعمل أو غير متوفر

الفئة	صغير	كبير	جسيم
مكافحة الآفات	لا تُنفذ عمليات مكافحة وفقاً لبرنامج السلامة الغذائية، أو لم تجرى أي عمليات لمكافحة الآفات لمدة تزيد عن 6 أشهر.	لا يوجد نظام لمكافحة الآفات (ولا توجد علامات تدل على وجود حشرات)، أو لم تُجرى أي عمليات لمكافحة الحشرات لمدة تزيد على 12 شهراً.	لقد فشلت خطة مكافحة الآفات في منع انتشار الآفات المرئية أو في مكافحة المستويات العليا لنشاط الآفات في المنشأة. <ul style="list-style-type: none"> علامات على وجود بيوت للحشرات علامات على تكاثر الحشرات ووجود نسل لهم عدم منع دخول الحشرات وجود خطط غير كافية لمكافحة الآفات، أو عدم وجود خطط من الأساس علامات على وجود روث حشرات أو بقع وأوساخ حشرات.
	بعض تقارير مكافحة الآفات غير موجودة أو لا تحتوي على تفاصيل كافية (بخصوص الآفات والمناطق التي تم علاجها ووقايتها، والمواد الكيميائية المستخدمة).	لا توجد تقارير متاحة خاصة بمكافحة الآفات.	
التدقيق الداخلي	لم يحدد التدقيق الداخلي أوجه القصور الموجودة في أنظمة السلامة الغذائية	لم يتم إجراء أي تدقيق داخلي لمدة تزيد عن 12 شهراً	
ممارسات التصنيع الجيدة	عدم وجود صابون أو مجفف لليدين على حوض غسل الأيدي	عدم وجود صابون أو مناشف ورقية في المنشأة	
	عدم اقتصار استخدام حوض غسل الأيدي على غسل اليدين والذراعين والوجه	ملابس العمال غير نظيفة أو بالية	
التدريب	عدم تحديد موظفين في منظومة التدريب	الموظفون غير مؤهلين لأداء واجباتهم.	
مسيبات الحساسية		عدم تحديد مسببات الحساسية أو السيطرة عليها أثناء العمليات	

جسيم	كبير	صغير	الفئة	
لا توجد مواد كيميائية منظفة في المنشأة	وجود مواد كيميائية غير ملائمة مستخدمة في المنشأة و/أو غير مستخدمة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.	ملاحظة: المواد الكيميائية المتاحة بسهولة (الخاصة بمكافحة الآفات والتنظيف) لا بأس من استخدامها طالما أنها لا تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية	المواد الكيميائية	
لم تصحح المنشأة عيوب كبرى وردت في طلبات إجراءات تصحيحية تمت إثارتها في عمليات تدقيق سابقة	لم تصحح المنشأة عيوب صغرى وردت في طلبات إجراءات تصحيحية تمت إثارتها في عمليات تدقيق سابقة	لم توثق المنشأة الإجراءات المتخذة بشأن طلبات إجراءات تصحيحية تمت إثارتها في عمليات تدقيق سابقة.	طلبات الإجراءات التصحيحية السابقة	الإجراءات التصحيحية

الجدول 7 - منشآت تجهيز اللحوم

اللحوم غير الحمراء	اللحوم الحمراء	إرشادات التدقيق العامة	
		صغير	الفئة
جسيم	كبير		ثاني أكسيد الكبريت
ظهور نتيجة إيجابية في الاختبار الميداني لثاني أكسيد الكبريت سيتم أخذ عينات واتخاذ إجراء تنفيذي بشأن ذلك.			
عدم وجود سجلات خاصة بتبريد الذبائح.	عدم اكتمال السجلات الخاصة بتبريد الذبائح.		المتابعة
درجة حرارة المنتج الخام تفوق الحد الحرج بأكثر من 15 درجة مئوية.	درجة حرارة المنتج الخام أعلى من 10 درجات مئوية ولكن لا تتخطى الحد الحرج بأعلى من 15 درجة مئوية. الذبائح محملة للنقل وهي مقسمة إلى أرباع أو أجزاء أكبر تزيد درجة حرارتها عن 7 درجات مئوية، أو عبارة عن لحوم معلبة أو مقسمة إلى أجزاء أصغر تزيد درجة حرارتها عن 5 درجات مئوية.	درجة حرارة المنتج الخام أعلى من 5 درجات مئوية ولكن لا تتخطى الحد الحرج بأعلى من 10 درجات مئوية.	درجات الحرارة
درجة حرارة المنتجات الجاهزة للأكل تزيد عن 10 درجات مئوية	درجة حرارة المنتجات الجاهزة للأكل تتراوح من 5 إلى 10 درجات مئوية		المنتجات الجاهزة للأكل
درجة حرارة المياه المستخدمة في غسل الدواجن تفوق 18 درجة مئوية (أحداث متعددة / لفترة زمنية طويلة أثناء المعالجة)	درجة حرارة المياه المستخدمة في غسل الدواجن تزيد عن 18 درجة مئوية (حدث واحد / لفترة زمنية قصيرة أثناء المعالجة)		المعالجة
تخطت درجة حرارة مياه المبرد الدوار 4 درجات مئوية (أحداث متعددة / لفترة زمنية طويلة أثناء المعالجة)	تخطت درجة حرارة مياه المبرد الدوار 4 درجات مئوية (حدث واحد / لفترة زمنية قصيرة أثناء المعالجة)		
المبردات الدوارة و/أو الغسالات لا يمكن فيها اكتشاف مستوى الكلور الحر المتبقي.	الذبائح أو أجزاء الذبائح غير مبردة على النحو المنصوص عليه في المعيار الأسترالي.		

مخالفة الضوابط الرقابية الخاصة بالليسترية (مثل البسترة بعد التعليب)	درجات حرارة البسترة بعد التعليب غير مسجلة.		إدارة جرثومة □□□□□□□□□□
إخفاق الضوابط الرقابية الخاصة بشفوية الذبائح في منع حدوث تلوث في عدد كبير من الذبائح أو أجزاء الذبائح مع وجود عيوب لا يمكن التسامح فيها.	إخفاق الضوابط الرقابية الخاصة بتشفية الذبائح في منع حدوث تلوث متوسط الدرجة على الذبائح أو أجزاء الذبائح (مع وجود عيوب لا يمكن التسامح فيها)	إخفاق الضوابط الرقابية الخاصة بتشفية الذبائح في منع حدوث تلوث طفيف ملحوظ على الذبائح أو أجزاء الذبائح (مع عدم وجود عيوب لا يمكن التسامح فيها)	التلوث الخلطي
	عدم إجراء عمليتي الذبح والتشفية بطريقة تحول دون حدوث تلوث	عدم تعقيم الموظفين للسكاكين بطريقة صحيحة	
	نظام مستوى الجودة المقبول/تقييم صحة اللحوم لا يتعرف على عيوب تشفية الذبائح ولا يقضي عليها		مستوى الجودة المقبول/تقييم صحة اللحوم
	عدم تطبيق مفتش اللحوم لإجراءات المعاينة بشكل صحيح وعدم تحديده للأمراض والملوثات		معاينة اللحوم
وجود حيوانات تم ذبحها بدون تصريح وطني ساري للبايع أو بدون معلومات لإمكانية التتبع.	عدم توثيق الحيوانات غير الصالحة للاستهلاك الأدمي		إمكانية التتبع
عدم تحميل بيانات إلى قاعدة بيانات النظام المحلي لتحديد الماشية لمدة تزيد عن 7 أيام	بيانات المجرر لم يتم تحميلها إلى قاعدة بيانات النظام المحلي لتحديد الماشية لمدة تقل عن 7 أيام		النظام المحلي لتحديد الماشية
ذبح وشحن اللحوم التي خضعت لبرنامج الفضلات الممتدة بدون اختبار وتحديد نظام	عدم إجراء فحص برنامج الفضلات الممتدة على كافة شحنات الماشية		
عدم إبلاغ هيئة مراقبة الأغذية بفقدان أو سرقة علامات تجارية رسمية خلال 24 ساعة	الذبائح أو أجزاء الذبائح ليس عليها ملصقات تعريفية صحيحة أو ليست قابلة للتتبع مصدرها.		وضع الملصقات التعريفية
	عدم تجميع الأغذية غير الصالحة للأكل وأغذية الحيوانات الأليفة ووضع ملصقات تعريفية عليها بشكل صحيح (أحمر/أصفر).		

الرقم التعريفي وإمكانية التتبع



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

الاختبار	التحليل والاختبار
الاختبار	عدم اختبار مستويات النشاط المائي في منتجات اللحوم المجففة لحم مقعد - نشاط مائي أقل من 0.85 لحم خنزير متبل ومجفف/لحم خنزير - المائي أقل من 0.92
ممارسات التصنيع الجيدة	عدم ارتداء الموظفين أغطية على شعورهم ولحاهم عدم نظافة مجموعات السكاكين أو عدم الحفاظ عليها من الصدأ أو التلف.
التدريب	عدم وجود أي دلالة على تدريبات أو شهادات خاصة بصعق الحيوانات ونحرها وتقييدها أو خاصة بمسؤول رعاية الحيوانات أثناء عملية التدقيق. #
رعاية الحيوانات (المذابح فقط)	ضوابط رعاية الحيوانات غير موثقة على النحو الكافي. عدم صعق الحيوانات أو إفقادهم الإحساس بالألم عند الذبح بطريقة فعالة. عدم ذبح الحيوانات بطريقة إنسانية رحيمة.
البرامج الضرورية المسبقة	فحوصات رعاية الحيوانات غير موثقة على النحو المبين في برنامج السلامة الغذائية (لمدة تزيد عن أسبوع). عدم توافر أي مراقبة رعاية الحيوانات.
عدم الحفاظ على أماكن احتجاز الحيوانات وصيانتها على النحو الكافي.	الحيوانات غير مقيدة بالقدر الكافي لصعقها بفعالية. لوحظ إساءة الموظفين استغلال الحيوانات أو معاملتها
عدم الحفاظ على المهاميز، أو القيود، أو معدات الصعق، أو معدات الذبح كما ينبغي.	عدم حبس/تقييد الحيوانات بغرض تقليل شعورها بالألم أو الضغط أو إصابتها.
عدم ملاحظة أي إجراء خاص بمكافحة الأمراض.	عدم تحريك/تعليق الحيوانات بغرض تقليل شعورها بالألم أو الضغط أو إصابتها.
	إجراء عمليات الصعق أو الضرب أو التقييد على يد عمال غير مُدرّبين. عدم وجود مسؤول رعاية حيوانات أثناء الذبح

ملحوظة: بإمكان الموظفين إجراء عمليات الصعق، والنحر، والتقييد قبل إتمامهم دورة تدريبية معترف بها في هذا المجال أو حصولهم على شهادة تفيد ذلك، طالما أنهم أكملوا تدريباً ميدانياً، وفي حال اعتبرهم مسؤول رعاية الحيوانات موظفين أكفاء. يتعين على الموظفين إتمام دورة تدريبية متخصصة ومعترف بها تمكنهم من بدء ممارسة هذه المهام خلال 6 أشهر.

الجدول 8 - المنشآت المسجلة المصدرة للحوم

يمكنك الاطلاع على المبادئ التوجيهية لصناعات محددة على الموقع الإلكتروني لوزارة الزراعة والموارد المائية (DoAW):

اللحوم الحمراء - <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market>

اللحوم غير الحمراء - <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/aqis/exporting/meat/market>

اللحوم غير الحمراء	اللحوم الحمراء	إرشادات التدقيق العامة		
		صغير	الفئة	
جسيم	كبير	عدم توثيق الهيكل التنظيمي، أو المسؤوليات، أو السلطات، أو الالتزام بتشريعات التصدير.	الترتيب المعتمد (AA)	التسجيل
		<ul style="list-style-type: none"> شهادة التسجيل لا تتضمن موظفين حاليين أو عمليات حالية أو إدراجات حالية على قوائم البلاد (إذا اقتضى الأمر). معتمدو طلبات الأدونات غير مقيدين على شهادة التسجيل حاليًا. متطلبات البلاد المستوردة غير سارية على كافة البلدان المصدر إليها. 	شهادة التسجيل	
		عدم تحديد اللحوم الحلال وغير الحلال والفصل بينهما.	برنامج اللحوم الحلال	الرقم التعريفي وامكانية التتبع

	عدم التوفيق بين شهادات نقل اللحوم (في فترة 21 يوماً). شهادات نقل اللحوم غير كاملة بشكل صحيح، أي: توصيفات المنتجات، والأوزان، وأنواع العبوات مبردة أم مجمدة وما إلى ذلك. شهادات نقل اللحوم موقعة من أشخاص غير معتمدين وفقاً للترتيب المعتمد. شهادات نقل لحوم لا تتمتع بأهلية تسويق تامة أو صحيحة.	عدم التوفيق بين كافة شهادات نقل اللحوم (في فترة 21 يوماً).	شهادات نقل اللحوم
فقدان أو سرقة علامات رسمية.	العلامات الرسمية وأجهزة وضع العلامات (الطابعات) غير آمنة.	عدم تدوين العلامات الرسمية أو تسويتها أسبوعياً.	العلامات التجارية الرسمية
وضع علامات رسمية على منتجات غير مؤهلة للتصدير (واردة من منشأة/عمليات غير خاصة بسلسلة التصدير).	عدم توافق العلامات الرسمية وما يشابهها مع طلبات البضائع المحددة.		
لم تخطر المنشأة هيئة مراقبة الأغذية ووزارة الزراعة والموارد المائية بحدوث نتيجة فاشلة في اختبار (إخطار شفهي خلال 24 ساعة، وكتابي خلال 7 أيام).	مخالفة متطلبات الاختبار الخاصة بالبلد المستورد.		الاختبار
عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع وجود دلائل أو احتمالات لمخاطر على سلامة الأغذية).	عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع عدم وجود دلائل على مخاطر على سلامة الأغذية).	عدم إجراء اختبار المياه شهرياً.	التحليل والاختبار
		عدم إجراء اختبار المياه بصفة ربع سنوية.	

الفئة	صغير	كبير	جسيم	
مراقبة العمليات	المتابعة	عدم التحقق بشكل يومي من سلامة الصمامات التحويلية الموجودة في أجهزة البسترة القائمة على نظام التدفق المستمر (لمدة أقل من أسبوع واحد).	فقدان أو عدم اكتمال سجلات أجهزة البسترة القائمة على نظام التدفق المستمر (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).	
			فقدان أو عدم اكتمال سجلات أجهزة بسترة الشحنات (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).	
			عدم مراقبة درجات حرارة سطح المادة التي يتم بسترتها والجزء العلوي من الإناء الذي يحويها (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).	
	درجة الحرارة	تخطت درجة حرارة الحليب الخام المستلم 5 درجات مئوية دون اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب.	تخطت درجة حرارة الحليب الخام المستلم 10 درجات مئوية دون اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب.	عدم تسخين منتجات الألبان وفقاً لمتطلبات مدونة المعايير الغذائية (الفصل 4.2.4). (72 درجة مئوية لمدة 15 ثانية - للحليب/64.5 درجة مئوية لمدة 16 ثانية - للأجبان، أو ما يعادل درجات الحرارة المصدق عليها).
			وصول درجة حرارة شحنات الأغذية المعرضة للتلف إلى أكثر من 5 درجات مئوية.	عدم تبريد منتجات الألبان وفقاً لمتطلبات مدونة المعايير الغذائية (الفصل 4.2.4).
	المعالجة	عدم معالجة منتجات الألبان وفقاً للمعيار الأسترالي للمتطلبات الإرشادية الواردة في المعيار AS3993 والدليل الأسترالي للتحقق والتصديق على معدات وعمليات تجهيز اللحوم (المراقبة، والوقت/درجة الحرارة، والضغط التفاضلي، وكشف التسرب (الصحن الثاني فقط))	عدم وصول المنتجات المخمرة تامة الصنع إلى درجة حموضة أقل من 4.5.	
المكونات	استخدام مكونات أو مخمرات بعد اجتياز آخر تاريخ مفضل لاستخدامها.			
التحليل والاختبار	الاختبار	عدم إجراء اختبار للكشف عن كفاءة بسترة الحليب والقشدة (مثل اختبار الفوسفاتيز).		

	عدم معايرة مقياس الحرارة لمدة 6 أشهر (جهاز البسترة الشحنات ومقاييس الحرارة الأخرى)	المعايرة	البرامج الضرورية المسبقة
عدم وجود أي مقاييس الحرارة، وأجهزة قياس درجة الحرارة بالاعتماد على المقاومة، وأقلام تسجيل الرطوبة، ومقاييس الضغط، ومقاييس درجة الحرارة أثناء التدقيق، أو كانت موجودة ولكن لا تعمل.	عدم معايرة مقاييس الحرارة، وأجهزة قياس درجة الحرارة بالاعتماد على المقاومة، وأقلام تسجيل الرطوبة، ومقاييس الضغط، ومقاييس درجة الحرارة الموجودة في وحدة البسترة وفقاً للمعيار الأسترالي AS3993 (بسترة على درجة حرارة مرتفعة لمدة زمنية قصيرة فقط).		



الجدول 10- منشآت تصدير منتجات الألبان المسجلة

يمكنك الاطلاع على الإرشادات الخاصة بمنشآت التصدير على الموقع الإلكتروني للوزارة الفيدرالية للزراعة والموارد المائية (DoAW)، وعلى دليل متطلبات البلاد المستوردة (MICoR):

<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-guidelines-export-fish-eggs>
<http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/pubs>

الفئة	صغير	كبير	جسيم
التسجيل	الترتيب المعتمد (AA)	عدم توثيق الهيكل التنظيمي، أو المسؤوليات، أو السلطات، أو الالتزام بتشريعات التصدير.	عدم إرسال التغييرات الهامة المجراة على الترتيب المعتمد أو العمليات التنظيمية إلى الهيئة التنظيمية المعنية.
	شهادة التسجيل	شهادة التسجيل لا تتضمن موظفين حاليين أو عمليات حالية أو إدراجات حالية على قوائم البلاد (إذا اقتضى الأمر). متطلبات البلاد المستوردة غير سارية على كافة البلدان المصدر إليها.	
الرقم التعريفي	شهادات النقل/تصاريح النقل	عدم إتمام شهادات النقل بشكل صحيح. شهادات النقل لا تحدد الأهلية الخاصة بالبلد. عدم توافر شهادات نقل بخصوص مكونات منتجات الألبان الواردة.	
	الاختبار	مخالفة متطلبات الاختبار في البلاد المستوردة (مثل: اللبن السائب، واختبار مسببات الأمراض لكل شحنة من الشحنات المرسله لدول الاتحاد الأوروبي)	لم تخطر المنشأة هيئة مراقبة الأغذية ووزارة الزراعة والموارد المائية بحدوث نتيجة فاشلة في اختبار (إخطار شفهي خلال 24 ساعة، وكتابي خلال 7 أيام).
التحليل والاختبار	عدم إجراء اختبار المياه شهرياً.	عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع عدم وجود دلائل على مخاطر على سلامة الأغذية).	عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع وجود دلائل أو احتمالات لمخاطر على سلامة الأغذية).

جسيم	كبير	صغير	الفئة	مراقبة العمليات
عدم وجود سجلات تسخين لما يزيد عن 5 شحنات. عدم وجود سجلات تحقق من التبريد بخصوص ما يزيد عن 5 شحنات.	عدم وجود سجلات تسخين بخصوص 5 شحنات. عدم وجود سجلات تحقق من التبريد بخصوص 5 شحنات.		المتابعة	
عدم تبريد الأغذية وفقاً لمتطلبات مدونة المعايير الغذائية.	وصول درجة حرارة الغذاء المستلم المعرض للتلف المحتمل إلى ما يزيد عن 10 درجات مئوية دون اتخاذ إجراء تصحيحي ملائم (تجاهل).	وصول درجة حرارة الغذاء المستلم المعرض للتلف المحتمل إلى ما يزيد عن 5 درجات مئوية دون اتخاذ إجراء تصحيحي ملائم.	درجة الحرارة	
	الأغذية المعرضة للتلف مخزنة بعيداً عن وسط يمكن فيه التحكم في درجة الحرارة (بلغت درجة حرارتها أكبر من 5 درجات مئوية وأقل من 60 درجة مئوية) أو في بديل آمن (لمدة 4 ساعات/ساعتين).	عدم تخزين الأغذية المعرضة للتلف في درجات الحرارة المحددة على ملصق الشركات المصنعة أو تجميدها بشدة.		
عدم طهي الأغذية وفقاً للمدة الزمنية/درجة الحرارة المصدق عليها (على النحو المبين في المبادئ التوجيهية لخدمات الأغذية للأشخاص المعرضين للخطر أو البدائل [مثل المنتجات المطهية المجمدة ذات العمر التخزيني الممتد]).	عدم تبريد الأغذية المطهية المجمدة وفقاً لإجراءات التبريد المعتمدة (مثل: المنتجات المطهية المجمدة ذات العمر التخزيني الطويل، والمنتجات المطهية المجمدة ذات العمر التخزيني القصير).			
عدم سيطرة المنشأة على المخاطر ذات الصلة بالأغذية المعرضة للتلف (مثل العمليات، والعمر التخزيني، والليستريا).	عدم فك تجميد الأغذية المعرضة للتلف في وسط يتم فيه التحكم في درجة الحرارة أو في بديل آمن.		المعالجة	
عدم حفظ المكملات الغذائية/الأغذية الغنية بالفيتامينات في وسط يتم فيه التحكم في درجات الحرارة.	عدم استخدام الأغذية المعرضة للتلف التي تم فك تجميدها، والأغذية المطهية المجمدة، وبواقي الطعام، والسندوتشات، والمكملات الغذائية السائلة خلال العمر التخزيني الصالح (على النحو المبين في المبادئ التوجيهية الخاصة بالفئات السكنية الضعيفة أو الواردة في وثائق بديلة).			
عدم صناعة أو استخدام المكملات الغذائية/الأغذية الغنية بالفيتامينات خلال العمر التخزيني الصالح.				
عدم إجراء المعالجة الحرارية (أو إعادة التسخين) للمكملات الغذائية/الأغذية الغنية بالفيتامينات كما ينبغي.				

		تخطي الأغذية المخزنة لأخر تاريخ مفضل لاستخدامها يسري داخل المنشأة (أي بعد الفتح أو الإنتاج).	المكونات	
		عدم وضع ملصق تعريفى على الأغذية على النحو المبين في برنامج السلامة الغذائية (مثل الأغذية المفتوحة).	وضع الملصقات التعريفية	الرقم التعريفى للمنتج، وإمكانية تتبع مصدره
		عدم وضع ملصق تعريفى على الأغذية التي تم إذابة الجليد من عليها للاستخدام خلال 48 ساعة أو للإذابة (أو بديل آمن)		



الجدول 12 - معالجة الأغذية البحرية

جسيم	كبير	صغير	الفئة	
عدم وجود أي سجلات استلام، أو معالجة، أو شحن خاصة بالمحارات.			المتابعة	مراقبة العمليات
درجة حرارة المنتج الخام أكبر من 15° درجة مئوية. درجة حرارة المنتج الجاهز للأكل تتخطى 10° درجات مئوية.	تتراوح درجة حرارة المنتج الخام تتراوح من 10 إلى 15 درجات مئوية. درجة حرارة المنتجات الجاهزة للأكل تتراوح من 7 إلى 10° درجات مئوية	درجة حرارة المنتج الخام تتراوح من 5 إلى 10° درجات مئوية	درجة الحرارة	
	عدم إجراء التحقق من عملية طهي القشريات.		درجة حرارة الطهي	
	وجود كمية مفرطة من الطين أو الرواسب أو الحطام على المحارات غير المفتوحة (مع وجود إخطار تحسين مقرر إصداره على الجهة القائمة بحصاد المحار).		التلوث الخلطي	
	المحاريب المفتوحة أو غير المفتوحة غير محددة بأرقام سجل منتجات أو أرقام شحنات.	المحارات غير المفتوحة//الواردة لا تحتوي على بيانات خاصة بأنواعها وفصائلها، وتاريخ حصادها وموقع حصادها، وظروف تخزينها، واسم وعنوان المنشأة (سواء المنشأة المعالجة أو المورد).	إمكانية التتبع	الرقم التعريفي للمنتج، وإمكانية تتبع

الجدول 13 - حصد المحار

سوف تُستخدَم هذه المبادئ الإرشادية عند تنفيذ عمليات تدقيق الامتثال على مرافق حصد المحار التي أُجريت بسبب بيانات خاصة بالحصد تم إرسالها إلى هيئة مراقبة الأغذية.

الفئة	صغير	كبير	جسيم
برنامج السلامة الغذائية	الترخيص	إذن الترخيص غير صحيح بالنسبة للأنشطة التي شوهدت أثناء التدقيق (مثل، سلع أخرى، عمليات نقل أخرى).	إذن الترخيص غير صحيح بالنسبة للأنشطة التي شوهدت (التنقية، والحصد، والحفظ).
	برنامج السلامة الغذائية	يوجد برنامج سلامة غذائية عام غير صحيح بخصوص الأنشطة المجرأة (الحصد والحفظ).	لم يكن هناك برنامج سلامة غذائية متوافقاً أثناء التدقيق.
مراقبة العمليات	متابعة	مصب النهر أو المنطقة غير مذكورة في سجل المنتج.	وقت الحصاد غير مذكور في سجل المنتج (مع عدم وجود أختام في ذلك التاريخ).
			وقت الحصاد غير مذكور في سجل المنتج (مع وجود أختام في ذلك التاريخ).
		قسم التنقية غير معبأ بالكامل، ودرجة الملوحة والكثافة غير مسجلة.	قسم التنقية غير معبأ بالكامل، والأوقات والتواريخ مسجلة.
		قسم التنقية في سجل المنتج غير معبأ - 5 حالات.	قسم التنقية في سجل المنتج غير معبأ - أكثر من 5 حالات.
		البيانات الخاصة بالترحيل أو تغيير المكان غير مسجلة بالكامل.	لم تتم تنقية المحاريات لمدة 36 ساعة على الأقل.
			هناك محاريات مُرخَّلة بيعت قبل 14 يوماً في منطقة معتمدة بشكل مشروط (وهي في حالة مفتوحة لمدة 14 يوماً كاملة).
			هناك محاريات تم تغيير مكانها بيعت قبل 60 يوماً في منطقة معتمدة/مقيدة بشكل مشروط.
درجة الحرارة	سجلات درجات الحرارة غير معبأة بخصوص بعض المحاريات المخزنة، وذلك عن فترة تزيد عن 12 ساعة - 5 حالات تمت	سجلات درجات الحرارة غير معبأة بخصوص بعض المحاريات المخزنة، وذلك عن فترة تزيد عن 12 ساعة - أكثر من 5 حالات تمت	وجود محاريات غير مخزنة في درجات حرارة مطلوبة (بالنسبة لمحار سيدني الأسترالي أقل من 25، وللمحاريات الأخرى أقل

	<p>وجود مواد كيميائية غير ملائمة مستخدمة في المنشأة و/أو غير مستخدمة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.</p>	<p>ملاحظة: المواد الكيميائية المتاحة بسهولة (الخاصة بمكافحة الآفات والتنظيف) لا بأس من استخدامها طالما أنها لا تلوث الأغذية أو الأسطح الملامسة للأغذية</p>	<p>المواد الكيميائية</p>
--	---	--	--------------------------



الجدول 14 - معالجة البيض

جسيم	كبير	صغير	الفئة	
فقدان أو عدم اكتمال سجلات أجهزة البسترة القائمة على نظام التدفق المستمر (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).	عدم التحقق بشكل يومي من سلامة الصمامات التحويلية الموجودة في أجهزة البسترة القائمة على نظام التدفق المستمر (لمدة أقل من أسبوع واحد).		المتابعة	مراقبة العمليات
فقدان أو عدم اكتمال سجلات أجهزة بسترة الشحنات (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).				
عدم مراقبة درجات حرارة سطح المادة التي يتم بسترتها والجزء العلوي من الإناء الذي يحويها (لمدة تزيد عن أسبوع واحد).				
عدم تسخين منتجات البيض وفقاً لمتطلبات مدونة المعايير الغذائية (الفصل 4.2.5).	منتجات البيض المعالجة (المبسترة) غير مخزنة في وسط يتم فيه التحكم في درجة الحرارة.		درجة الحرارة	
لم يتم تبريد منتجات البيض بما يتفق مع متطلبات مدونة المعايير الغذائية (الفصل 4.2.5) (بسرعة على درجة حرارة أقل من 7 درجات مئوية أو من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية خلال ساعتين ومن 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال 4 ساعات أخرى).	وصول درجة حرارة الأغذية المعرضة للتلف المعدة للإرسال إلى أكثر من 5 درجات مئوية.			
	عدم معالجة منتجات البيض وفقاً للمعيار الأسترالي للمتطلبات الإرشادية الواردة في دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز (المراقبة، والوقت/درجة الحرارة، والضغط التفاضلي، وكشف التسرب (الصحن الثنائي فقط))		المعالجة	
	عدم معايرة مقياس الحرارة لمدة 6 أشهر (جهاز البسترة الشحنات ومقاييس الحرارة الأخرى)		المعايرة	البرامج الضرورية
عدم وجود أي مقاييس الحرارة، وأجهزة قياس درجة الحرارة بالاعتماد على المقاومة، وأقلام تسجيل الرطوبة، ومقاييس الضغط، ومقاييس درجة الحرارة أثناء التدقيق، أو كانت موجودة ولكن لا تعمل.	عدم معايرة مقاييس الحرارة، وأجهزة قياس درجة الحرارة بالاعتماد على المقاومة، وأقلام تسجيل الرطوبة، ومقاييس الضغط، ومقاييس درجة الحرارة الموجودة في وحدة البسترة وفقاً للفصل السادس من دليل أنظمة السلامة الغذائية لولاية نيو ساوث ويلز			

الجدول 15 - منشآت تصدير البيض المسجلة

يمكنك الاطلاع على الإرشادات الخاصة بمنشآت التصدير على الموقع الإلكتروني للوزارة الفيدرالية للزراعة والموارد المائية، وعلى دليل متطلبات البلاد المستوردة:

[guidelines-export-fish-eggs-http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy](http://www.agriculture.gov.au/export/food/dairy/dairy-guidelines-export-fish-eggs)

الفئة	صغير	كبير	جسيم
التسجيل	الترتيب المعتمد (AA)	عدم توثيق الهيكل التنظيمي، أو المسنوليات، أو السلطات، أو الالتزام بتشريعات التصدير.	عدم إرسال التغييرات الهامة المجراة على الترتيب المعتمد أو العمليات التنظيمية إلى الهيئة التنظيمية المعنية.
	شهادة التسجيل	شهادة التسجيل لا تتضمن موظفين حاليين أو عمليات حالية أو إدراجات حالية على قوائم البلاد (إذا اقتضى الأمر). متطلبات البلاد المستوردة غير سارية على كافة البلدان المصدر إليها.	
الرقم التعريفي وإمكانية التتبع	شهادات النقل/تصاريح النقل	عدم إتمام شهادات النقل بشكل صحيح. شهادات النقل لا تحدد الأهلية الخاصة بالبلد. عدم توافر شهادات نقل بخصوص مكونات البيض الواردة.	
التحليل والاختبار	الاختبار	مخالفة متطلبات الاختبار الخاصة بالبلد المستورد.	لم تخطر المنشأة هيئة مراقبة الأغذية ووزارة الزراعة والموارد المائية بحدوث نتيجة فاشلة في اختبار (إخطار شفهي خلال 24 ساعة، وكتابي خلال 7 أيام).
	عدم إجراء اختبار المياه شهريًا.	عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع عدم وجود دلائل على مخاطر على سلامة الأغذية).	عدم اتخاذ إجراءات تصحيحية كرد فعل على إخفاق اختبار المياه (مع وجود دلائل أو احتمالات لمخاطر على سلامة الأغذية).

جسيم	كبير	صغير	الفئة	مراقبة العمليات
إجراء القضاء على مسببات الأمراض غير مسجل بخصوص أكثر من 5 دفعات (مثل التعقيم).	إجراء القضاء على مسببات الأمراض غير مسجل بخصوص 5 دفعات (مثل التعقيم).		المتابعة	
		المنتج النهائي لا يجري تبريده بشكل سريع.	درجة الحرارة	
إجراء القضاء على مسببات الأمراض لا يحقق الحدود الأساسية.			المعالجة	
		لا تتم معاينة أو تدوين المنتج الوارد.	المكونات	
		لا يتم تسوية و/أو تشذيب قطع الفواكه والخضروات بالقدر الكافي قبل معالجتها.	الفواكه والخضروات حديثّة التقطيع	
		عمليات الفرز والغسل لا تتم بعيدًا عن مناطق المعالجة.		
		لا تجرى عمليات فرز أولية على البذور الواردة.	براعم البذور	
		المنشأة غير ملتزمة بإجراء أخذ العينات الموثق الخاص بالفرز الأولي للبذور.		
		لم يتم تعقيم بذور البرسيم لفترة 10 دقائق في محلول هيبوكلوريت الكالسيوم بتركيز 20,000 في المليون (20,000 ملغ/لتر).		
		لم يتم تعقيم البذور لفترة 10 دقائق في محلول هيبوكلوريت الكالسيوم بتركيز 2000 في المليون (2000 ملغ/لتر).		
		لا تتحقق المنشأة من تحقق نسبة حموضة أقل من 4.6 لكل شحنة.	الخضروات في الزيت	
		عمليات الفرز والغسل لا تتم بعيدًا عن مناطق المعالجة.	العصائر غير المبسترة	
		لا يتم تعقيم الناتج قبل المعالجة		



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth