

قرار وزاري رقم (10) لسنة 2016

بشأن لائحة تنظيم عمل ضبط الجودة ومواصفات والمقاييس

في الهيئة العامة للغذاء والتغذية

وزير الصحة:

- بعد الاطلاع على أحكام المرسومين بقانون ونظام الخدمة المدنية وتعديلاتهما.
- وعلى القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية وعلى المرسوم رقم 51 لسنة 2015 بشأن تعيين أعضاء مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- وعلى قرار مجلس الوزراء الموقر رقم 1162 لسنة 2013 بتحديد الوزير المختص بالإشراف على الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- وعلى قرار مجلس الوزراء رقم 908 لسنة 2016 بشأن نقل الوحدات الإدارية والتنظيمية والرقابية والفنية إلى الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- وعلى كتاب إدارة الفتوي والتشريع رقم 201600002771 بتاريخ 2016/8/31.
- وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية باجتماعه رقم 2016/5 بتاريخ 2016/9/27.
- وبناء على مقتضيات مصلحة العمل.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

قرار -

مادة (1)

PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

P. A. F. N

التعريف:

في تطبيق أحكام هذه اللائحة يقصد بالعبارات والكلمات المعنى الموضح قرين كل منها:

القانون: القانون رقم 112 لسنة 2013 بشأن الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

الهيئة: الهيئة العامة للغذاء والتغذية بدولة الكويت.

الغذاء: أي مادة أو مركب سواء كانت تامة للصنع أو مصنعة جزئياً أو غير مصنعة بخلاف المستحضرات الدوائية مقصود منها أو متوقع لها استعمالها للاستهلاك الآدمي بتناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا.

المنشآت الغذائية: كل منشأ يتم فيه إنتاج أو تداول أو تخزين أو تجهيز أو توزيع أو بيع الغذاء.

مكمل غذائي: أي منتج يؤخذ عن طريق الفم يحتوي على المغذيات بهدف تكملة النظام الغذائي وتشمل هذه المغذيات الفيتامينات والأملاح المعادن الأعشاب الأحماض الأمينية الإنزيمات والأنسجة وكذلك خلاصتها أو مركباتها.

أغذية الاستعمالات الخاصة: أي غذاء يعد يقدم لتلبية متطلبات حمية خاصة ناتجة عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرضية أو اضطرابات معينة وتختلف مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادية ذات الطبيعة المشابهة ويدخل ضمنها أغذية الرضع أو أغذية صغار الأطفال أو المرضى السريريين وكبار السن وأغذية الطاقة.

المضافات الغذائية/ الإضافات الغذائية: كل مادة أو خليط من المواد لا تستخدم بذاتها كغذاء ولا تستخدم كمكون طبيعي وتضاف للأغذية بقصد تلوينها أو تحسين مذاقها أو تحسين نكهتها أو حفظها أو تثبيت قوامها أو لأي غرض آخر مسموح به عند تداول الأغذية.

مشروبات الطاقة: مشروبات غازية أو غير غازية تحضر أساساً من الماء ومواد كربوهيدراتية طبيعية وكافيين وبعض العناصر الأخرى مثل الفيتامينات والأملاح المعدنية والأحماض الأمينية والمواد المضافة المسموح بها ويجوز إضافة عصائر أو لب فاكهة طبيعية أو مستخلصات نباتية.

منتجات أغذية الطاقة: المنتجات الغذائية التي تحتوي على مكونات المقصود منها تحفيز وتحسين الأداء الفسيولوجي للجسم بشكل ملحوظ وهذه المكونات قد تشمل الكافيين جلوكيونولاكلتون اينوسيتول التورين أو أحماض أمينية أملاح معدنية فيتامينات أعشاب ومن الممكن أن تحتوي على مصدر للطاقة مثل الكربوهيدرات أو مكونات أخرى اختيارية مسموحة كالمضافات البكتيرية الخمائر مضافات مستنثرات البكتريا والمواصفات القياسية.

الأغذية المباحة شرعاً: الأغذية المسموح بها طبقاً للشريعة الإسلامية وتستوفي متطلبات الواردة للوائح الفنية والمواصفات القياسية.

أغذية محورة وراثياً: أي غذاء أنتج جزئياً أو كلياً من كائن محور وراثياً ويحتوي على مقاطع من المادة الوراثية من النباتات أو الحيوانات أو الكائنات الدقيقة التي تنتج منها.

شهادة الحلال: وثيقة تصدرها الهيئة الإسلامية المختصة التي تكون معتمدة من دولة الكويت في بلد المنشأ أو بلد التصدير والتي تبين أن اللحوم ومنتجاتها قد تم إعدادها وإنتاجها بما يتطابق مع متطلبات الشريعة الإسلامية أو أن المنتجات أو مكوناتها حلال وأنتجت حسب متطلبات الشريعة الإسلامية وأن جميع ظروف ومواد أو أدوات الإعداد تتوافق مع متطلبات الشريعة الإسلامية والاشتراطات المطلوبة من دول الخليج عموماً والكويت خصوصاً.

شهادة الذبح الحلال: وثيقة تصدرها الهيئة الإسلامية المختصة التي تكون معتمدة من دولة الكويت في بلد المنشأ أو بلد التصدير والتي تبين أن الحيوانات الحية قد تم ذبحها بما يتطابق مع متطلبات الشريعة الإسلامية والاشتراطات المطلوبة من دولة الكويت هذا الخصوص.

تداول الأغذية: أي عملية من العمليات المتعلقة بالغذاء كإنتاجه أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله.

متداولي الأغذية: هم الأشخاص الملامسون للغذاء في جميع مراحل التداول من المزرعة إلى المستهلك.

صحة الغذاء: جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

الرقابة الغذائية: جميع الأنشطة اللازمة التي تقوم بها الدولة لضمان سلامة وجودة الأغذية أثناء الإنتاج والتداول والتخزين والتجهيز والتوزيع والبيع والحيازة بقصد التعامل فيها والاستيراد والتأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي من أجل المحافظة على صحة المستهلك ومحاربة الغش والتضليل.

تقييم الغذاء: سلسلة من الإجراءات والنظم الفعالة للرقابة على الغذاء تهدف إلى ضمان سلامة وجودة الغذاء ومدى تطابقه مع الاشتراطات والمواصفات الملزمة.

السلسلة الغذائية: جميع مراحل تداول الغذاء من الإنتاج الاولي وما يلي ذلك من تحضير الغذاء أو تصنيعه أو معالجته أو تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو حيازته أو توزيعه أو عرضه أو بيعه أو استيراده أو تصديره.

الصلاحية للاستهلاك الآدمي: يعتبر الغذاء مناسباً للاستهلاك الآدمي وفق الاستخدام المقصود منه كما هو محدد في اللوائح الفنية المحلية والدولية ذات الصلة أو وفقاً لأي تدابير متكافئة.

العينة: المقدار الذي يؤخذ من المادة الغذائية بطريقة عشوائية غير متحيزة بحيث يمثل نوعية وخصائص كمية الغذاء المطلوبة اتخاذ قرار بشأنه.

ناقل العينة: الشخص المسؤول بنقل العينة الغذائية المراد فحصها للتحقق من سلامتها.

الإرسالية الشحنة: كمية المادة الغذائية التي تصل للمركز الجمركي والمنظم بها معاملة جمركية أو إذن تسليم أو بوليصة واحدة.

رقم الدفعة/ رمز تشغيله الإنتاج: رمز لكمية من المادة الغذائية التي تم إنتاجها أساساً تحت نفس الظروف خلال فترة زمنية محددة وتكون عادة من خط أو وحدة إنتاج معينة.

مناسب/ ملائم: المناسب والكافي من أجل تحقيق الغرض المنشود وفقاً لما ورد في السياق.

الملوث: أي مادة من شأنها أن تحدث ضرراً بالمادة الغذائية وتؤثر في سلامة الغذاء أو صلاحيته.

التلوث الغذائي: احتواء الغذاء على ما يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي أو محرماً شرعاً.

التلوث الميكروبيولوجي التلوث بالأحياء الدقيقة: احتواء الغذاء بدون قصد على أي كائنات دقيقة مسببة للأمراض أو سمومها توكسينات أثناء أي مرحلة من مراحل تداول الغذاء عبر السلسلة الغذائية سواء أثناء إنتاجه أو حفظه أو تحضيره أو معاملته أو تعبئته أو تغليفه أو نقله أو الاحتفاظ به.

المبيدات: المواد أو المستحضرات التي تستخدم للوقاية من الآفات النباتية أو لمكافحة أمراض النباتات أو الحشرات أو القوارض أو الحشائش أو الكائنات الأخرى الضارة بالنباتات وكذلك المواد والمستحضرات التي تستعمل في مكافحة الحشرات الضارة بالصحة العامة والحشرات والطفيليات الخارجية الضارة بالحيوانات.

المنتج: السلعة الغذائية المنتجة محلياً أو المستوردة سواء كانت على شكل مواد خام أو منتجات مصنعة.

بطاقة المواد الغذائية: كل بيان أو إيضاح أو علامة أو مادة وصفية سواء مصورة أو مكتوبة أو مطبوعة أو ملصقة أو بارزة أو مرسومة أو مختومة ومتصلة اتصالاً ثابتاً بعبوة المادة الغذائية أم مرفقه بها.

قائمة التعبئة/ قائمة المحتويات: وثيقة أو فاتورة صادرة عن الشركة المصدرة في بلد المنشأ أو البلد المصدر تبين محتوى الإرسالية بالتفصيل من نوع وحجم وعدد ووزن المواد الغذائية المرسلة.

القيمة الغذائية: مجموع ما يحتوي عليه من الغذاء من مكونات أساسية مثل النشويات والبروتينات والدهون والفيتامينات والمعادن والأملاح.

تتبع الغذاء: التدابير والإجراءات التي تمكن من تعقب ومتابعة حركة الغذاء أو أي مواد أخرى تدخل أو يتوقع دخولها في الغذاء بما فيه المواد الأولية خلال كافة مراحل تداولها ضمن السلسلة الغذائية.

خطوة واحدة للأمام خطوة واحدة للخلف: تتبع الغذاء بمراحل متسلسلة للسلسلة الغذائية.

التحقق من هوية المنتج: الكشف العيني المباشر للتحقق من مطابقة الوثائق المرفقة لواقع الأغذية الواردة ضمن الإرسالية الغذائية.

الادعاءات الصحية: أي بيان يقصد به تصريح أو إشارة إلى وجود علاقة بين غذاء معين أو أحد مكوناته أو تأثيره على صحة الإنسان ويشمل ما يلي:

أ- الادعاء بوظيفة عنصر غذائي ادعاء تغذوي يصف الدور الفسيولوجي للعنصر الغذائي

في عملية النمو والتطور في عمل الوظائف الطبيعية لجسم الإنسان.

ب- ادعاءات وظيفية تغذوي أخرى هذه ادعاءات تخص الآثار الإيجابية الخاصة باستهلاك أغذية معينة أو مكوناتها في إطار النظام الغذائي الكلي على الوظائف الطبيعية أو الأنشطة الحيوية للجسم مثل هذه الادعاءات ترتبط بمشاركتها إيجابياً في الصحة أو تحسين وظيفية معينة في الجسم أو للحفاظ على الصحة.

ت- ادعاءات تقليل مخاطر حدوث الأمراض الادعاءات المتعلقة باستهلاك غذاء أو مكونات غذائية معينة في إطار النظام الغذائي الكلي وتحد من مخاطر الإصابة بمرض معين أو من حالة صحية معينة.

الادعاءات التغذوية: أي بيان يقصد به أو اقتراح أو إشارة إلى احتواء غذاء معين على خواص تغذوية معينة ويشمل ذلك محتوى الطاقة أو البروتين أو المعادن أو غيرها بمستويات خاصة تختلف عن النسب الطبيعية المعروفة.

فساد المادة الغذائية: أي تغير غير مرغوب فيه سواء من ناحية الطعم أو الشكل أو اللون أو الرائحة يجعل الغذاء غير مقبول للمستهلك.

الغذاء المغشوش: الغذاء الذي يتم فيه إما بإضافة عناصر أو مواد لمكوناته بهدف التقليل من جودته أو قيمته الغذائية أو بنزع بعض من محتوياته الغنية بقيمتها الغذائية أو خلطها أو مزجها بغيرها أو بأية طريقة أخرى على نحو يغير من طبيعتها أو يخالف بيانات بطاقتها الغذائية دون الإفصاح عن ذلك في البطاقة الغذائية.

الغذاء غير صالح للاستهلاك الآدمي: الغذاء الذي يحتوي على بعض الصفات التي تجعله غير ملائم وغير مقبول للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منه مثل التلف أو التلوث بآي أوساخ أو مواد غريبة أو تغييرات غير مقصودة طرأت على الغذاء في خصائصه الظاهرية أو الذوقية.

الغذاء المضلل للمستهلك: الغذاء الموصوف وصفاً كاذباً بهدف الترويج التجاري ويشتمل ذلك عرض أو بيان أو ادعاء كاذب أو أي أمر آخر يؤدي بطريقة مباشرة أو غير مباشرة إلى خلق انطباع حقيقي أو مضلل سواء كان في طبيعة المنتج أو تركيبه أو مصدره أو وزنه أو حجمه وغيرها من البيانات المتعلقة بالمنتج.

الغذاء الضار بالصحة: غذاء يحتوي على مخاطر في أصله أو اختلطت به خلال أي من مراحل تداوله بحيث تجعله غير مطابق للتشريعات واللوائح الفنية المعمول بها في الدولة ويؤثر سلباً على صحة المستهلك.

الاشتراطات الصحية: مجموعة من الضوابط والاشتراطات الواجب توافرها من المنشآت الصناعية الغذائية أو محلات تداول الأغذية وظروف تداولها ووسائل النقل المناسبة لكل صنف من أصناف المواد الغذائية.

المستودع: مبنى أو جزء من منه مخصص لبقاء وحفظ المواد الغذائية مدة محددة لحين عرضها.

دكّمة / (سائبة): المادة الغذائية السائبة أو معبأة في شوالات.

الأوعية: أية أدوات أو معدات أو أجهزة تستخدم في تداول الأغذية.

العبوات: كل وعاء أو غلاف أو لفافة أيا كان شكلها أو تركيبها توضع أو تعبأ فيها الأغذية وكذلك المواد التي تستخدم في ربط العبوة أو غلقها.

الدفعّة / التثغيلة: كمية محددة من الغذاء تم إنتاجه تحت نفس الظروف تتميز بتجانس محتوياتها من حيث المنشأ أو المنتج والعلامة التثغيلة وغيرها من متطلبات التجانس.

وسيلة نقل الأغذية: مركبة تستخدم لنقل المواد الغذائية أيا كان نوع المركبة أو حجمها سواء كانت مبردة أو مجمدة أو عند درجة حرارة الغرفة العادية وتكون مزودة بجهاز لقياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب المركبة.

شهادة صلاحية وسيلة النقل: شهادة تصدرها أي جهة معنية في بلد المنشأ أو الدولة المصدرة كشركة الشحن أو المصدر أو أي طرف ثالث معترف به رسمياً تؤكد أن وسيلة النقل المستخدمة في تصدير الأغذية مناسبة وملائمة لهذا الغرض.

سجلات قراءة درجات الحرارة أثناء النقل: سجلات ورقية أو إلكترونية يتم من خلال التعرف على درجة حرارة نقل الأغذية المبردة والمجمدة طيلة الرحلة باستخدام أجهزة قراءة حرارة مثل الثرموغراف أو الناظمة الإلكترونية لقياس درجة حرارة الغذاء أو الهواء المحيط به.

الشهادة الصحية: وثيقة صادرة من الجهة المختصة في بلد المنشأ أو بلد التصدير ورقية أو إلكترونية تبين سلامة الغذاء المصدر بحسب متطلبات اللوائح الفنية المطبقة في البلاد وقد تتضمن رقم تسجيل منشأة الغذاء أو وفقاً لأي تدابير بديله أو متكافئة معتمدة.

الممارسات التثغيلة الجيدة: الممارسات والنظم المطلوب الأخذ بها تصنيع الأغذية ونظام الجودة والتي تحددها جوانب الإنتاج والاختبار التي يمكن أن تؤثر على جودة المنتج المنشأة المواد الأولية مواد التعبئة والتغليف الآلات والمعدات العاملين العمليات الصناعية والتخزين والتسويق الرقابة المخبرية والتوثيق.

المستورد: الشخص أو الجهة المصرح لهم قانونياً باستيراد الأغذية لدولة الكويت.

ميناء الدخول: الميناء أو المنفذ البري أو البحري الذي يصل له الشحنة الإرسالية لاستكمال إجراءات التخليص والدخول إلى الكويت.

البيان الجمركي: وثيقة جمركية تزود من قبل صاحب العلاقة أو من يمثله تصف الشحنة الإرسالية المستوردة وجميع المعلومات المرتبطة بها بما يتوافق مع متطلبات الجهات الجمركية الرسمية لدولة الكويت.

الفحص الظاهري: جميع العمليات الإجراءات المتخذة من قبل الهيئة العامة للغذاء والتغذية للكشف عن الغذاء باستخدام الحواس المختلفة كالבصر الشم واللمس ويتضمن ذلك التحقق من البيان وسلامة المنتج وخلوه من العيوب الحسية وكذلك سلامة الناقل وظروف التخزين والتداول بالإضافة إلى فحص هوية المنتج.

التفتيش: عملية فحص الغذاء أو أنظمة سلامة الغذاء من قبل الجهة المختصة في الهيئة العامة للغذاء والتغذية بهدف مراقبة مدخلات الإنتاج وعمليات التصنيع وصولاً للمنتج النهائي عبر كافة مراحل السلسلة الغذائية للتحقق من مدى مطابقتها لمتطلبات اللوائح الفنية الكويتية والخليجية.

وتشمل تدقيق الوثائق والاختبار أو الكشف المباشر على الشحنات الإرساليات وأخذ العينات وتحليلها أو أي تدابير بديله متكافئة معتمدة.

إذن التسليم: وثيقة رسمية تصدرها الهيئة العامة للغذاء والتغذية تجيز نقل البضائع من منفذ الدخول إلى منطقة تفتيش الأغذية.

الإفراج المؤقت الفسخ عن المواد الغذائية: الإجازة الصادرة عن الجهات المختصة بتداول المواد الغذائية بعد الكشف عليها من خلوها من المواد الضارة للسماح للشحنة الغذائية المستوردة عبر المنفذ الحدودي بدخول البلاد والاستهلاك.

الحجز الوقائي / الحجز التحفظي: إجراء تتخذه الهيئة العامة للغذاء والتغذية عند ميناء الدخول لحجز أي شحنة ارسالية أو جزء منها في حالة الشك بأن الغذاء غير مطابق للوائح والفنية الكويتية والخليجية الخاصة.

الاطار بالحجز: إجراء تتخذه الهيئة العامة للغذاء والتغذية عند عدم مطابقة شحنة ارسالية معينة لمتطلبات الاستيراد الكويتية متضمنه أسباب التحفظ أو الرفض على أن يتم حجزها تحت مراقبة الهيئة لمنع التصرف فيها لحين اتخاذ القرار المناسب.

إعادة التصدير: تصدر الأغذية في نفس الحالة التي سبق استيرادها فيها من منطقة التداول الحر أو أماكن التجهيز الداخلي أو المناطق الصناعية الحرة مباشرة إلى بقية الدول ومن المستودعات الجمركية أو المناطق التجارية الحرة إلى بقية الدول.

الإفراج عن ارسالية لإعادة التصدير: إجراء تتخذه الهيئة العامة للغذاء والتغذية لإعادة تصدير شحنة ارسالية غذائية لا تحتوي على ضرر صحي مباشر وذلك ضمن فترة محددة على أن يضمن الإجراء عدم التصرف بالشحنة ارسالية وذلك لحين تقديم المستندات التي تؤكد الإجراء اللازم لإعادة التصدير.

المصادرة والإتلاف: إجراء تتخذه الهيئة العامة للغذاء والتغذية لإتلاف أو التخلص من أي غذاء مستورد يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي.

صحة الغذاء: جميع الظروف والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

سلامة الغذاء: خلو الغذاء من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو الكيميائي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك ويتضمن ذلك عوامل التلف والانحلال الظاهري.

ملائمة/ صلاحية الغذاء: ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

الظروف غير الصحية: الحالات والوسائل والأوضاع التي يمكن أن تؤدي إلى تلوث الأغذية بالمواد المشعة أو الكيميائية أو الميكروبيولوجية أو القاذورات أو الفضلات أو أية مواد غريبة تجعل الأغذية ضارة بالصحة أو خطيرة على صحة الإنسان أو غير صالحة للاستخدام الآدمي.

جودة الغذاء: مجموعة من الخواص والصفات التي تعزي إلى مكونات الغذاء في مجموعة على أن تكون كل صفة على انفراد ذات جودة وعادة تحدد جودة المادة الغذائية حسب أقل المكونات الفردية جودة.

مراقبة الجودة: المحافظة على الجودة في مستوي قبولها لدي المستهلك للمنتج النهائي من خلال مراقبة أنشطة المواصفات - التصميم - الإنتاج - الفحص والمراجعة وهي مسئولية الإدارات المختصة بالشركة.

مراقبة الجودة الشاملة: مراقبة المواد الأولية العمال الماكينات بالإضافة إلى مراقبة الإدارة الفنية مثل عمليات النقل والتخزين والتسويق والتصميم وخلافه.

تدقيق الجودة: تعني الفحص الدوري والمنظم للوقف على مدى الالتزام بأنشطة الجودة كما هو مخطط لها ومدى تطابق الواقع العملي مع الإجراءات المذكورة في مختلف الأوراق والمستندات.

سياسة الجودة: الشروط والتوجيهات التي تحددها المنشأة أو المؤسسة في مجال الجودة والمعدة سابقاً بواسطة الإدارة العليا.

إدارة الجودة: المهام الشاملة لإدارة المؤسسة وتنفيذ سياسة الجودة.

توكيد الجودة: جميع الإجراءات المخططة والمنطقية اللازمة لتوفير الثقة المناسبة للمنتج لتلبية احتياجات محددة وتشمل أنشطة مراقبة الجودة والجودة الكلية للنظام مثل نظام إدارة الجودة والآيزو وسلامة الغذاء طبقاً لنظام الهاسب لضما تحديد الأخطاء في عمليات التصنيع وإجراءات منعها لتلبية رغبات المستهلكين.

وثائق الجودة: تتطلب نظم الجودة توافر التوثيق السليم لمتابعة نتائج جودة المنتج ومدى فعالية نظام إدارة الجودة وهذه الوثائق تصدر على شكل كتيبات أو طرق أو تعليمات أو أشكال أو سجلات أو رسومات أو ملفات.

سجلات الجودة: سجلات مصممة لتوضيح نتائج الجودة المحددة للمنتج النهائي وأثناء التصنيع ولتحقق من التنفيذ الفعال لنظام إدارة الجودة وتوفر سجلات الجودة الدليل على وصول وجودة المنتج إلى المستوى المطلوب.

المواصفة: وثيقة معتمدة لتطبيق اشتراطات وخصائص وأنواع لمنتج معين أو طريقة معينة وهي تصدر لتحديد التعامل مع الآخرين.

المواصفة القياسية: وثيقة رسمية معتمدة من جهة معترف بها ومسئولة وحدها عن إصدارها لتحديد خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج ذات العلاقة بضمان سلامة الغذاء ومعايير الجودة الشاملة والسلامة للسلع والمنتجات والمواد الخام وكذلك طرق وأساليب الفحص والاختبار واشتراطات القبول والرفض كحد أدنى لمتطلبات الجودة.

اللائحة الفنية: وثيقة تحتوي على المتطلبات الخاصة بالمنتج أو العمليات المتصلة به وطريقة إنتاجه وتشمل العمليات الإشرافية وتكون المطابقة معها الزامية قد تحتوي أو تخاطب بشكل خاص المصطلحات أو الرموز أو التغليف أو متطلبات التمييز إذا كانت مطبقة على المنتج أو العمليات أو طريقة الإنتاج.

التدابير الصحية: إجراء روتيني أو وقائي يطبق بغرض حماية صحة الإنسان من المخاطر الناجمة عن المضافات الغذائية أو الملوثات أو السموم أو الكائنات الحية المسببة للأمراض في الغذاء أو من المخاطر الناشئة عن الأمراض التي تنقلها المنتجات النباتية والحيوانية أو من المخاطر الناجمة عن أي مصادر خطر أخرى في الغذاء وتتضمن الاشتراطات والقوانين والقرارات المتطلبات التي تضمن معايير اختبار المنتج النهائي والمعاملات وطرق الإنتاج والفحص والتفتيش واعتماد ترخيص المنتج.

المتطلبات: المعايير والاشتراطات المحددة المطلوبة من قبل الهيئة العامة للغذاء والتغذية وتغطي قضايا حماية الصحة العامة وحماية المستهلكين.

التكافؤ: قدرة الأنظمة المختلفة الخاصة بالمراقبة على الأغذية وإصدار الشهادات وتدقيق الوثائق على تحقيق نفس الأهداف المطلوبة بالرغم من اختلاف التدابير والإجراءات كما يتبين من البلد المصدر نفي بتحقيق مستوى الحماية الصحية المناسبة للبلد المستورد.

المخاطر: درجة احتمال حدوث تأثير سلبي وشدة ذلك الأثر على صحة الإنسان نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.

مصدر الخطر: عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء أو أحد عناصره مكوناته قد يؤثر وجوده سلامة الغذاء أو يسبب فساده أو ينتج سموم أو تكون نواتج أخرى غير مرغوبة تؤثر سلباً على صحة الإنسان.

تحليل المخاطر: عملية منظمة لصنع القرارات المتعلقة بسلامة الغذاء واستناداً إلى أسس عملية تهدف إلى تقييم مدي خطورة الغذاء وطريقة التحكم في المخاطر من خلال ثلاثة عناصر مترابطة تقييم المخاطر إدارة المخاطر والإبلاغ عن المخاطر.

نظام تحليل مصادر الخطر وضبط النقاط التحكم الحرجة (HACCP): نظام رقابي على الأغذية المصنعة يمكن به تجنب المخاطر عن طريق تحديد مصادر هذه المخاطر أثناء خطوات التصنيع والتخزين والتوزيع عن نقاط معينة (CCPS) لمنع وجود الميكروبات أو المواد السامة أو الشوائب لضمان صحة الغذاء.

نظام إدارة سلامة الغذاء: النظام الشامل لجميع الإجراءات والطرق التطبيقية اللازمة لمراقبة الأغذية وضمان سلامتها متضمناً مراقبة مبادئ التصنيع الصحية الجيدة كنظام تحليل وضبط النقاط الحرجة.

نقطة تحكم حرجة (CCP): خطوة من خطوات الصناعة يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر أو تقليله إلى مستوى مقبول للعمل على سلامة الغذاء.

نظام الإنذار السريع للغذاء والأعلاف لدول مجلس التعاون الخليجي: نظام اخطار إقليمي بين الجهات الحكومية ذات العلاقة بدول مجلس التعاون الخليجي يهدف إلى سرعة تبادل المعلومات الخاصة بالمخاطر المحتملة سواء المباشرة أو غير مباشرة على صحة الإنسان المرتبطة بالغذاء والمواد الملامسة للغذاء فيما بين الدول الأعضاء.

الاعتماد: عملية اعتماد لشركة على أنها مطابقة للمتطلبات المواصفة الدولية حيث تقوم إحدى الجهات المرخص لها بذلك والمعتمدة من المنظمة الدولية للمواصفات ISO بتقييم الشركة للتأكد من أن نظام الجودة مطبق فعلاً فتقوم باعتماد ذلك ومنحها بذلك شهادة تسمى شهادة الجودة.

الأيزو (ISO): المنظمة الدولية للمعايير وهي منظمة تعمل على وضع المواصفات والمعايير.

الكودكس (CODEX): هيئة الدستور الغذائي التابع لمنظمة الأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية (WTO) لوضع مواصفات دولية موحدة للأغذية من أجل حماية المستهلك وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

اتفاقية العوائق الفنية على التجارة (TBT): اتفاقية صادرة من منظمة التجارة العالمية (WTO) تختص بالقواعد الدولية المطبقة على معايير الإنتاج ويعتبر التقيد بها إلزامياً بهدف إزالة العوائق الفنية أمام التجارة الدولية.

اتفاقية تدابير الصحة والصحة النباتية (SPS): اتفاقية صادرة من الصحة العالمية تختص بالقواعد الدولية الخاصة بتدابير الصحة والصحة النباتية ويعتبر التقيد بها إلزامياً بهدف ضماناً صحة الإنسان والحيوان والنبات.

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربي (GSO): هيئة خليجية إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية.

الفصل الثاني

مواصفات واشتراطات سلامة وجودة الغذاء

المادة (2)

المبينة العامة للغذاء والتغذية
يشترط في الأغذية المسموح بها بتداولها ما يلي:

أ- أن تكون ذات قيمة غذائية.

P. A. F. N

ب- أن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي.

ت- ألا تكون فاسدة أو تالفة أو ضارة بالصحة ضرراً مباشراً أو غير مباشر سريعاً أو بطيئاً.

ث- أن تكون مباحة شرعاً وفقاً للشريعة الإسلامية حلال.

ج- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة وفي حالة عدم وجودها تطبق

المواصفات القياسية العربية ثم الدولية.

ح- أن يتوافر فيها الاشتراطات الفنية والصحية التي تقررها الهيئة بالتنسيق مع الجهات الحكومية

المختصة.

خ- ألا تكون مشمولة بحظر دخولها إلى البلاد بأمر من الهيئة.

المادة (3)

تعتبر الأغذية الضارة بصحة الإنسان في الأحوال الآتية:

- أ- إذا كانت ملوثة بالمواد المشعة أو الأحياء الدقيقة كالميكروبات أو الطفيليات أو المبيدات أو المواد الكيميائية على نحو قد يؤثر على صحة الإنسان أو يعرضه للأمراض.
- ب- إذا احتوت على مواد سامة.
- ت- إذا تناولها شخص مصاب بأحد الأمراض المعدية أو حاملاً لميكروباتها أو تم تناولها في بيئة أو ظروف تجعله ضاراً.
- ث- إذا كانت ناتجة من حيوان مصاب بأحد الأمراض التي تنقل عدواها إلى الإنسان أو ناتجة من حيوان نافق.
- ج- إذا امتزجت الأتربة أو الشوائب على نحو يستحيل فصلها.
- ح- إذا احتوت على مادة محظورة استعمالها من المواد الملونة أو الحافظة أو غيرها.
- خ- إذا احتوت عبواتها على مواد ضارة بصحة الإنسان أو مصنعة من مواد غير مطابقة للمتطلبات المنصوص عليها في اللوائح الفنية ومن شأنها التأثير على صحة المستهلك.
- د- إذا احتوي الغذاء على مضاف غذائي مسموح استخدامه بنسبة تزيد عن الحد المسموح به في اللوائح الفنية.
- ذ- إذا كانت تحتوي على مكونات قد تسبب الحساسية أو أية محاذير من شأنها أن تؤثر على صحة المستهلك ولم تتضمن البيانات الإيضاحية التي تحذر عن تلك.
- ر- أية حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة (4)

يحظر تداول الأغذية في حالات الآتية:

- أ- إذا لن تطابق الشروط المنصوص عليها في المادة الثانية.
- ب- إذا كانت مخالفة للمواصفات القياسية المبينة في اللوائح والتشريعات الأخرى ذات الصلة.
- ت- إذا كانت غير صالحة للاستهلاك الآدمي أو ضارة بصحة الإنسان أو فاسدة أو تالفة.
- ث- إذا وقع بها غش بأي طريقة من الطرق على نحو يغير من طبيعتها.
- ج- إذا كانت غير مطابقة لبياناتها التجاري المعلن.
- ح- إذا احتوت على مواد كحولية تزيد عن النسب المسموح بها أو زيوت معدنية أو لحم خنزير أو مشتقاته.
- خ- إذا احتوت عبوات على صور أو عبارات أو رسومات أو ما شابهها تمس الشريعة الإسلامية أو تخدش الحياء أو المجتمع.
- د- إذا كان الغذاء مخالفاً لأحكام الشريعة الإسلامية كان يكون مصدر الغذاء أو أحد مكوناته غير

حلال أو اختلط الغذاء بالغذاء الغير حلال في أي مراحل تداوله وذلك وفقاً للوائح الفنية.
ذ- إذا كانت اللحوم أو منتجاتها من حيوانات غير مذبوحة وفقاً للشريعة الإسلامية.

المادة (5)

تعتبر الأغذية فاسدة أو تالفة غير صالحة للاستهلاك الآدمي في الأحوال التالية:

أ- إذا تغيرت خواصها الطبيعية من حيث اللون أو الطعم أو المظهر أو الرائحة وذلك عن طريق الكشف الظاهري.

ب- إذا اثبت الكشف الظاهري أو التحليل الكيميائي أو الميكروبيولوجي أو الإشعاعي أو أي تحليل آخر حدوث تغيير في تركيبها وذلك عن طريق الفحص المخبري.

ت- إذا انتهت مدة صلاحيتها للاستعمال وفقاً للتاريخ الثابت في البيان المدون على بطاقتها الغذائية.

ث- إذا احتوت الأغذية أو عبواتها أو أوعيتها على يرقات أو ديدان أو حشرات أو فضلات أو مخلفات حيوانية أو مواد غير معروفة ويستثني من ذلك الحبوب والبقول الجافة بأنواعها وفي الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفات المعتمدة.

ج- إذا كانت قد جري إعدادها أو تحضيرها أو حفظها في ظروف أو طرق غير صحيحة.

ح- إذا كان غير ملائم أو غير مقبول طبقاً للاستخدام المقصود منه.

خ- إذا كان حدث للغذاء تغيير غير مقصود في خصائصه أدت إلى انخفاض جودته لا يؤدي إلى الأضرار بصحة وسلامة المستهلك.

د- أي حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة (6)

PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

P.A.F.N

يعتبر الغذاء مغشوشاً إذا:

أ- احتوي على مضاف غذائي مسموم وغير مجاز استعماله في ذلك الغذاء للوائح الفنية.

ب- إذا لم تطابق البيانات الإيضاحية للغذاء محتوياته الفعلية.

ت- إذا نزع من أي مكوناته أو اجري أي تغيير فعلياً أو أعيد تركيبها دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.

ث- إذا احتوي على مادة تؤدي لتخفيض القيمة الغذائية.

ج- إذا احتوي الغذاء على أي منتجات لحم خنزير أو المواد الكحولية أو الأغذية الأخرى غير

الحلال دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.

ح- إذا ادخل أي تعديل على مدة صلاحية الغذاء الصالح للاستهلاك الآدمي دون أخذ الموافقة

الكتابية المسبقة من الهيئة.

خ- أي حالات تحددها الهيئة.

المادة (7)

يعتبر الغذاء مضللاً للمستهلك في الحالات التالية:

أ- إذا كان موصوفاً كاذباً بالادعاءات التغذوية المرفق بها.

ب- إذا خالفت البيانات الإيضاحية على كلمات أو عبارات أو رموز أو صور أو إشارات أو معلومات غير دقيقة أو غير ظاهرة بصورة واضحة تجعلها غير مفهومة لمتلقيها.

ت- عدم تطابق محتوى البيانات الإيضاحية باللغة العربية مع اللغة الأصلية للغذاء.

ث- إذا تضمنت البطاقة الغذائية أي ادعاء تغذوي أو صحياً أو ادعاء آخر يخالف اللوائح الفنية.

ج- إذا تم إنتاجه باستخدام تقنية أو التحوير الوراثي أو غيرها من التقنيات الحديثة دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية وفقاً لمتطلبات اللوائح الفنية.

ح- أي حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة (8)

يشترط في الإضافات الغذائية ما يلي:

أ- ألا تكون ضارة بصحة الإنسان.

ب- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

ت- أن تتوافق فيها الاشتراطات الفنية والصحية التي تقرها الهيئة.

ث- أن تخضع الإضافات الغذائية التي تستورد بغرض التصنيع أو البيع للمستهلك لأحكام اللائحة.

المهتة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

P.A.F.N

المادة (9)

يجب أن يتوافر بالمنتج الغذائي بطاقة بيانات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بطاقات المواد الغذائية المعتمدة.

المادة (10)

يجب أن تتضمن العبوات الصغيرة نفس البيانات الواردة على العبوات الكبيرة أو العلامات الخارجية للصناديق والحاويات التي ترد ضمنها ويراعى ذلك أيضاً عند تعبئة أو إعادة تعبئة المادة الغذائية.

المادة (11)

للهيئة أن تصدر قرارات تحدد فيها المواصفات والاشتراطات الفنية والصحية للحصول على تراخيص إعادة التعبئة.

المادة (12)

يجب تدوين جميع البيانات المنصوص عليها في اللوائح وذلك بمعرفة صانع الأغذية أو منتجها في الخارج قبل دخولها البلاد بالنسبة للأغذية المستوردة أو قبل تداولها بالنسبة للأغذية المنتجة محلياً وذلك فيما عدا سعر البيع لمستهلك.

المادة (13)

يجوز تصحيح الخطأ غير المقصود في بيانات البطاقة بالمنطقة الجمركية أو المخازن التاجر تحت إشراف ورقابة الهيئة بالتنسيق مع الجهات الحكومية المعنية موافقة جهة المنشأ.

المادة (14)

لا يجوز الإفراج عن الغذاء قبل التحقق من تدوين البيانات المذكورة طبقاً لأحكام اللائحة والتأكد من تواريخ الصلاحية الواردة المنصوص عليها تفصيلاً باللوائح الفنية والمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة بقرار وزير التجارة والصناعة رقم 2008/5 بتاريخ 2008/10/7 وكافة القرارات الأخرى الصادرة في ذات الشأن وما يطرأ عليها من تعديلات أو إضافات.

المادة (15)

تدوي البيانات المنصوص عليها في هذه اللائحة وأية بيانات أو مواصفات أو اشتراطات أخرى تقتضي بها التشريعات النافذة على العلب أو الأغلفة أو العبوات أو وحدات البيع مصحوبة بالترجمة بلغة أجنبية أو أكثر على أن يكون جميع البيانات محررة بخط غير قابلة للمحو وأن تكون البيانات المحررة باللغة العربية أكبر حجماً وأوضح مكاناً.

المادة (16)

تدون البيانات المذكورة على أغلفة الأغذية المستوردة من بلاد غير عربية باللغة الأجنبية مصحوبة بترجمة عربية واضحة.

الفصل الثالث

التزامات المنشآت الغذائية ومتداولي الأغذية

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

المادة (17)

يجب أن تتوفر في أماكن تداول الأغذية وفي أوعيتها وعبواتها وسائل نقلها والمشغولين في كل من عمليات التداول المواصفات والاشتراطات الفنية والصحية المنصوص عليها في هذه اللائحة والقرارات المنظمة لها.

المادة (18)

يجب على من يزاول الإتجار في الأغذية أو تداولها إمساك سجلات منتظمة تقيد فيها كافة أنواع الأغذية الموجودة في حيازته وكمياتها وعبواتها وأوزانها ومصدرها وتاريخ بدء الحيازة ومقدار المبيع منها وتاريخ البيع وطريقة تخزينها مع بيان اسم المشتري إذا كان تاجر جملة أو تجزئة وتقرير المعاينة الصحية الثابتة به صلاحية المنتج للاستهلاك الآدمي وكافة بياناته الأخرى بالإضافة إلى فاتورة المنتج المبيع.

المادة (19)

يشترط توفر الاشتراطات التالية بالمنشآت الخاصة بالصناعات الغذائية:

أ- ألا تقع في مكان به مصدر من مصادر التلوث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

ب- أن تتناسب مساحة المبني مع حجم العمل والطاقة الإنتاجية.

- ت- أن تكون الأرضيات ملساء وصلبة من مواد غير منفذه للماء وغير وماصة وسهلة للتنظيف
مثل السيراميك بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ث- أن تطلّى الجدران بطلاء مناسب فاتح اللون أملس وسهل التنظيف.
- ج- أن تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج أو أي مادة مقاومة للماء والصدأ وسهل
التنظيف.
- ح- توفر ستائر هوائية أو بلاستيكية على المداخل الرئيسية للمبني.
- خ- توفر تهوية جيدة تتناسب مع مساحة المنشأة وطبيعة الصناعة وتركيب مرواح شفط ووحدات
التكييف.
- د- توفر مرافق وأحواض غسيل الأيدي ووسائل الصرف الصحي.
- ذ- توفر وسائل مكافحة الحشرات والقوارض مع طبيعة نشاط المنشأة مع ضرورة التعاقد مع
شركات متخصصة ومعتمدة مكافحة الحشرات والقوارض.
- ر- توفر أوعية للنفايات الصلبة محكمة الغلق ومزودة بأكياس نفايات ويتم التخلص منها بطريقة
مناسبة.
- ز- يشترط وضع مكائن التصنيع والمعدات المستخدمة في الصناعة على قواعد معدنية ترتفع عن
سطح الأرض بمقدار 15 سم.
- س- يمنع استخدام خشب أو المعادن القابلة للصدأ أو المواد القابل للتفاعل مع المادة الغذائية نهائياً
بالمنشآت الصناعية والغذائية.
- ش- توفر معدات الإسعافات الأولية بالمنشأة لاستخدامه في حالات الطوارئ.
- ص- يشترط عزل دورات المياه والغرف المخصصة لاستخدامات العاملين الشخصية عن مناطق
التصنيع والإعداد والمناولة والتجهيز للمنتج الغذائي.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية
PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

المادة (20) F.N

يشترط بالعاملين بقطاعات الصناعة الغذائية ومستودعات الأغذية التالي:

- أ- الحصول على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوها من الأمراض المعدية طبقاً لما ورد
في لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين في قطاع صناعة مناولة وتخزين
الأغذية مع إجراء الفحوصات الدورية والتحليل الطبية للتحقق من خلوها من الأمراض المعدية.
- ب- العناية التامة لنظافة العاملين.
- ت- عدم تناول الأطعمة والمشروبات داخل المنشأة الصناعية الغذائية او المستودع الغذائي.

ث- عدم النوم واستخدام المنشأة الصناعية الغذائية أو المستودع الغذائي للأغراض والاستخدامات الشخصية الخاصة.

ج- التزامهم بالزي الموحد المناسب وأحذية خاصة مناسبة لطبيعة العمل.

ح- التزامهم بوسائل الوقاية الشخصية كأغطية الرأس والكفوف البلاستيكية وكمامات واقية

لعمال تفرغ وخلط وإنتاج المواد الغذائية كالحبوب والطحين وغيرها.

خ- يمنع التدخين منعاً باتاً داخل منشأة ذات علاقة بالغذاء.

المادة (21)

يشترط في متداول الأغذية التالي:

أ- أن يكون لائقاً طبياً ويخلو من الأمراض أو الأعراض التي قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء مثل الأمراض المعوية المعدية والسل والالتهابات الجلدية والتقرحات العدوي من الداحوس المرضي والدمامل والجروح في الأجزاء المكشوفة من الجسم ومن أية إفرازات من العيون والأذن والأنف والفم ومن أي تقرح في الحلق ناتج عن المكورات السبحية أو أعراض اليرقان والإسهال والقيء والحمى.

ب- أن يكون حاصلاً على برامج تدريب رسمية تقررها الجهة المصنعة.

ت- للهيئة تحديد مدة رخصة ممارسة العمل للمتداول الغذاء في مجال الأنشطة المتعلقة بالغذاء قابلة للتجديد بالتعاون مع الجهات المختصة.

ث- للهيئة إلغاء أو تعليق رخصة ممارسة للمتداول الغذاء الأنشطة المتعلقة بالغذاء في حالة ثبوت مخالفته لأحكام القانون واللوائح.

ج- عند ظهور أية أعراض صحية على متداول الغذاء ناتج عن إصابته او حملة لأي من الأعراض المذكورة سابقاً يجب عليه تبليغ مسؤل المنشأة الغذائية فوراً.

ح- يجب على متداول الغذاء إتباع الممارسات التشغيلية الجيدة فيما يخص تداول الغذاء.

المادة (22) PUBLIC AUTHORITY FOOD AND NUTRITION

تكون المنشأة الغذائية مسؤولة عن ضمان تطبيق أحكام هذا القانون ولائحته ضمن النشاط الغذائي الواقع تحت مسؤوليتها.

المادة (23)

يجب أن تتوافر في محلات الأغذية والمنشآت الصناعية الغذائية الاشتراطات الفنية والصحية العامة والخاصة التي تحددها الهيئة وأي اشتراطات إضافية أخرى تقررها الهيئة بالتنسيق مع الجهات الحكومية المختصة وتسري على هذه المحلات والمنشآت أحكام القرار الصادر في شأن لائحة المحلات فيا لم يرد به نص أحكام هذه اللائحة.

المادة (24)

يلتزم مسؤل المنشأة الغذائية بضمان صحة وسلامة الغذاء وصلاحيته للاستهلاك الآدمي كما يكون مسؤلاً عن أعمال متداولي الغذاء بالمنشأة ومرافقها وذلك على النحو المبين في هذا القانون ولائحته وعليه بصفة خاصة ما يلي:

أ- التأكد من سريان ترخيص وتسجيل المنشأة الغذائية ومتداولي الغذاء العاملين بها.

ب- التأكد من عدم تداول الغذاء قبل تسجيله لدي الهيئة.

ت- الإبلاغ عن أنشطة جديدة أو تغييرات في المنشأة الغذائية أو منتجاتها أو متداولي الغذاء العاملين فيها أو تلك التي يتم إيقافها.

ث- تدريب متداولي الغذاء وبيان المعارف والمهارات الضرورية اللازمة لهم في مجال سلامة وصحة الغذاء والممارسات الصحية الجيدة كل حسب المهام الموكلة إليه وذلك من خلال برامج التدريب الرسمية.

ج- ضمان تطبيق الممارسات التشغيلية الجيدة وأنظمة إدارة سلامة الغذاء بناءً على مبادئ تحليل مصادر الخطر والتحكم بالنقاط الحرجة الهاسب وعلى الهيئة الإشراف على التزامهم وتطبيق نظام الرقابة المبني على مبدأ تحليل المخاطر الذي يستند إلى المبادئ والأسس العلمية بما يتناسب مع حجم الخطورة المتوقع وتكرار عمليات التفتيش وفقاً لأحكام هذا القانون ولائحته.

ح- عدم السماح لمتداولي الغذاء المشتبه بإصابتهم بمرض ما أو يحملون عدوي قد تشكل خطراً على سلامة الغذاء بالعمل بالمنشأة الغذائية إلا بعد تماثلهم للشفاء وفقاً لأحكام هذا القانون ولائحته.

خ- تطبيق نظم إدارة السلامة الغذائية.

د- توفير السجلات الموثقة التي تطلبها الهيئة وتحديثاً والاحتفاظ بها.

ذ- تسهيل مهام الموظف المختص خلال تأديته مهام عمله في أعمال الرقابة والتفتيش على الأغذية والمنشآت الغذائية وتقديم المستندات والشهادات الخاصة بالغذاء والمنشأة الغذائية ومتداولي الغذاء العاملين فيها وتقديم نسخ منها إذا تطلب الأمر.

ر- إبلاغ الهيئة فوراً عن أي غذاء يشك أنه قد يشكل خطراً على صحة المستهلك وعن الإجراءات التي اتخذت لمنع وصوله إلى المستهلك.

ز- الالتزام تطبيق أنظمة التتبع والسحب والاسترداد.

س- الالتزام بتنفيذ أحكام القانون واللائحة والقرارات بموجبها.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

المادة (25)

يجب على المنشأة أن تكون قادرة على تتبع الغذاء خطوة واحدة للأمام وخطوة واحدة للخلف وتوفير الآتي:

أ- سجلات للبيانات الخاصة بالموردين والغذاء المورد منهم خطوة واحدة للخلف تتضمن اسم المورد وعنوانه وتاريخ الاستلام وطبيعة وبيانات المنتجات المستلمة وكمياتها ورقم الدفعة وأي بيانات أخرى تطلبها الهيئة.

ب- سجلات للبيانات الخاصة بالعملاء والغذاء المورد لهم خطوة واحدة للأمام تتضمن اسم العميل وعنوانه وتاريخ التسليم وطبيعة وبيانات المنتجات المسلمة وكمياتها ورقم الدفعة وأي بيانات أخرى تطلبها الهيئة ويستثنى من ذلك المنشآت الغذائية التي تباع مباشرة للمستهلك.

المادة (26)

يجب على مسئول المنشأة الغذائية الالتزام بما يلي:

أ- الاحتفاظ بالسجلات والبيانات الخاصة بالتتبع لمدة لا تقل عن 180 يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية أو لأي مدة أخرى تحددها الجهة المختصة.

- ب- توفير السجلات والبيانات وأي بيانات أخرى عن طلبها من قبل الهيئة.
- ت- التأكد من كفاءة إجراءات التتبع ومراجعتها دورياً وتحديثاً إذا تطلب الأمر.

المادة (27)

يشترط تخزين المواد الغذائية داخل المستودع وفق الضوابط التي تحددها الهيئة وبشكل خاص التالي:

- أ- درجة حرارة مناسبة لطبيعة المادة الغذائية سواء درجة حرارة الغرفة أو المبردة أو المجمدة.
- ب- توضع كل مادة غذائية بالطريقة المناسبة كالتعليق للذبائح المجمد أو المبردة.
- ت- يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في مخازن الأغذية.
- ث- يجب تخزين المواد الغذائية بطريقة منظمة لتسهيل عملية الوصول للمواد المخزنة في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة.
- ج- أن تكون هناك مسافات بين العبوات كافية لسريان الهواء.
- ح- أن تخزين المواد ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة ومعزولة.
- خ- يمنع منعاً باتاً استخدام الممرات للتخزين.
- د- يمنع منعاً باتاً وضع المواد الغذائية مباشرة على أرضية المستودع بل توضع فوق قواعد حديدية بارتفاع لا يقل عن 30 سم.
- ذ- يجب فصل المواد التي تؤثر خواص بعضها البعض الآخر مثل أن يتم تخزين الشاي بعيداً عن التوابل.
- ر- ألا يكون هناك تماس بين المواد الغذائية جدران المخزن.
- ز- يجب أن ترص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث.
- س- في حالات استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة لنقل المواد الغذائية إلى داخل المستودع أو التحميل والمناولة داخل فيجب أن يستخدم الديزل كوقود لهذه الناقلات.

المادة (28) PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

يجب أن تتوافر في وسائل نقل الأغذية المواصفات الفنية والشروط الصحية التالية:

- أ- أن تكون وسيلة النقل مخصصة لنقل المواد الغذائية فقط سواء المبردة أو مجمدة ومحكمة الإغلاق ولا يتم استخدامها لنقل مواد تؤثر على المادة الغذائية.
- ب- أن تكون قدرة التبريد والتجميد بها ذات كفاءة عالية ومزودة بمقياس لدرجة الحرارة.
- ت- أن ترص العبوات بها بطريقة لا تؤثر على توزيع الهواء وثبتت لكي لا تتلف ميكانيكياً.
- ث- أن تكون نظيفة وخالية من الملوثات بجميع أنواعها ويجري تنظيفها وتطهيرها دورياً.
- ج- أن يتم نقل كل مادة غذائية على درجة الحرارة الملائمة سواء التبريد أو التجميد.
- ح- أن يتم عملية التحميل والتفريغ بالسرعة الممكنة حفاظاً على درجة الحرارة وعلى المواد الغذائية من التلف.

خ- أن تكون وسيلة النقل المخصصة لمواد التي تخزن على درجة حرارة الغرفة (25 درجة سيليزية) غير مكشوفة بحيث لا تتعرض المواد لأشعة الشمس أو حرارتها أو الأتربة أو الرطوبة.

د- كتابة بيانات الترخيص والمواد المصرح بها علي وسيلة النقل بخط واضح.

ذ- يجب الحصول على ترخيص للإعلان في حال وضعه على وسائل النقل.

ر- للهيئة إضافة أي مواصفات فنية أو شروط صحية جديدة كلما دعت الحاجة لذلك.

المادة (29)

للهيئة وحيثما اقتضي الأمر القيام بما يلي:

أ- التأكد من قيام المنشأة الغذائية بوضع وتطبيق إجراءات تتبع وسحب واسترداد فعال لمنتجاتها في مراحل التداول الخاضعة لها.

ب- متابعة وتعقب حركة الغذاء لاسترداد وأي مواد أخرى تدخل أو يتوقع دخولها في الغذاء بما فيها المواد الغذائية خلال جميع مراحل تداولها ضمن السلسلة الغذائية.

المادة (30)

على المنشأة الغذائية عند استرداد أو سحب الغذاء في حال ثبوت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي أو مخالفته لأحكام هذا القانون ولائحته الالتزام بالإجراءات التالية:

أ- اتخاذ الإجراءات اللازمة لسحب أو استرداد الغذاء فوراً من الأسواق.

ب- اعلام المستهلكين عن أسباب استرداد الغذاء.

ت- حفظ المعلومات داخل الإدارة المعنية بالهيئة بالإجراءات التفصيلية التي تم اتخاذها لاسترداد أو سحب الغذاء ونتائج عملية الاسترداد أو السحب ومعوقاتها.

ث- الالتزام بما ورد من الهيئة من إجراءات بهذا الشأن.

ج- إتمام عملية السحب والاسترداد خلال الفترة زمنية تحددها الهيئة.

ح- عدم التصرف بالغذاء الذي تم استرداده أو سحبه قبل موافقة الهيئة.

المادة (31)

للهيئة عند استرداد أو سحب الغذاء القيام بما يلي:

أ- اعلام المستهلكين والجهات ذات العلاقة عن أسباب استرداد الغذاء.

ب- التحفظ على الغذاء بعد استرداده أو سحبه لحين اتخاذ الإجراء المناسب بحقه.

ت- استرداد أو سحب الغذاء على نفقة المنشأة الغذائية في حال عدم قيامها بذلك.

المادة (32)

يجب على المنشأة الغذائية فور علمها أو شكها في أن الغذاء غير مطابق للاشتراطات والمتطلبات التي تفرضها الهيئة ما يلي:

أ- إبلاغ الهيئة فوراً.

ب- تقييم الغذاء وموافاة الهيئة بنتائج التقييم.

ت- الالتزام بما يرد من الهيئة من إجراءات بهذا الشأن.

ث- اتخاذ إجراء أو أكثر من الإجراءات المنصوص عليها في المواد (32) (33) إذا لزم الأمر.

المادة (33)

يجوز لموظفي الهيئة من حاملي الضبطية القضائية كل في حدود اختصاصه دخول المحال والمنشآت ومعاينة وسائل النقل التابعة لها والعاملين فيها والأماكن الخاضعة لأحكام القانون واللوائح المعمول بها والتحقق ومن استيفائها للشروط والضوابط المقررة في هذا الشأن ويحق لم طلب كافة الدفاتر والسجلات والمستندات المتعلقة بالأغذية والاطلاع عليها واخذ عينات من هذه الأغذية وفحصها للتأكد من استيفائها للشروط والضوابط المقررة في هذا الشأن.

الفصل الرابع

إجراءات وأساليب الهيئة في الرقابة على الغذاء

المادة (34)

لا يجوز تداول المنتجات الغذائية التالية دون الحصول على موافقة الهيئة:

أ- المضافات الغذائية.

ب- الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية.

ت- الأغذية المتعلقة بالرضع والأطفال.

ث- المكملات الغذائية.

ج- مشروبات الطاقة.

ح- منتجات أغذية الطاقة.

خ- أية منتجات أخرى غذائية.

المادة (35)

يسمح بدخول المواد الغذائية ذات الاستخدام الشخصي والتي ترد بكميات قليلة شريطة أن تكون مباحة شرعاً وألا تكون فاسدة أو تالفة وغير ضارة بالصحة للاستهلاك الآدمي أو التي تستورد لأغراض الدعاية ولأغراض عملية في الحدود التي تتناسب مع الغرض المستورد من أجله ويمنع بيعها على أن يتم إثبات اسم صاحب الشأن ومحل إقامته وجميع بيانات هذه المواد الغذائية في سجلات إدارة الأغذية المستوردة.

على أن تدون بإنها غير مرخصة للبيع.

المادة (36)

يجب أن يطابق الغذاء المتداول للاستهلاك بالأسواق القوانين والنظم المعمول بها بدولة الكويت.

المادة (37)

يحق للهيئة حظر دخول أو تداول أي غذاء بصفة دائمة أو مؤقتة إذا ثبت أنه ضار بالصحة أو غير صالح للاستهلاك الآدمي كلما اقتضت المصلحة ذلك.

المادة (38)

يحق للهيئة طلب معلومات تفصيلية متعلقة بأية مادة تدخل في تداول بما فيها تركيب المواد وكيفية استخدامها وأية معلومات علمية بحثية في شأنها.

المادة (39)

للهيئة الحق تقييم الغذاء خلال مراحل السلسلة الغذائية في الحالات التالية:

- أ- نشوء اخطار مستجدة أو حوادث عالمية أو إقليمية قد تشكل مصادر خطر محتملة علي سلامة الغذاء.
- ب- توفر أي بيانات أو معلومات عن حالات مرضية نتيجة وجود احتمال وجود مصادر خطر مرتبطة بالغذاء.
- ت- توفر بيانات أو معلومات عن نتائج التفتيش أو برامج الرصد المختلفة.
- ث- الحاجة لإجراء الدراسات الفنية من قبل الهيئة أو بشكل مشترك بينها وبين الجهات والهيئات ذات الصلة.
- ج- منتجات غذائية مستجدة أو غير تقليدية نتيجة لاستخدام التقنيات الحديثة.
- ح- أي حالات أخرى تراها الهيئة ضرورية وتحقيق أهداف إنشائها.

المادة (40)

يجوز للهيئة الاسترشاد بدراسات التقييم العلمي الدولية للغذاء المستجد الصادر عن جهات رسمية أو المنشورة على شكل أبحاث علمية محكمة.

المادة (41)

تعتمد الهيئة المنهج الوقائي المناسب خلال مراحل السلسلة الغذائية للمساهمة في ضمان سلامة الغذاء وذلك من خلال إلزام المنشآت بتطبيق النظم التي تساهم في ذلك ومنها الممارسات التشغيلية الجيدة ونظم إدارة سلامة الغذاء وأي نظم أخرى مماثلة.

المادة (42)

يجب على الهيئة في سبيل اعتماد المنهج الوقائي لضمان سلامة الغذاء تفعيل الإنذار السريع للغذاء والأعلاف لدول مجلس التعاون الخليجي.

المادة (43)

إذا توافر للهيئة ما يدعوها للاعتقاد بأن الغذاء قد يسبب أضراراً على صحة المستهلك أو الصحة العامة ولم يتوفر دليل علمي قاطع يؤكد ذلك فيجوز لها اتخاذ التدابير الاحترازية اللازمة للتحكم في المخاطر مع مراعاة حجم الضرر المحتمل تفادي فرض قيود غير ضرورية ومراجعة تلك التدابير خلال فترة زمنية مناسبة في ضوء نتائج تقييم المخاطر وهذه التدابير هي:

أ- حصر الغذاء المشتبه به ومعرفة أماكن وجوده.

ب- سحب عينات من الغذاء للتحليل.

ت- حجز الغذاء المخالف أو منع تداوله أو عدم فسحه إلى حين التأكد من سلامته.

ث- إجراء تقييم للمخاطر المحتملة من الغذاء.

المادة (44)

يجوز للهيئة عند وجود خطر محتمل يهدد صحة المستهلك أو الصحة العامة في منشأة غذائية أو أي من مرافقها أو محتوياتها أو منتجاتها إصدار أمر بالإغلاق وفقاً للإجراءات التالية:

أ- إثبات الواقعة بموجب محضر يعد لذلك يتضمن وصفاً للخطر المحتمل ومكان وجوده.

ب- التحفظ على الغذاء الموجود داخل المنشأة الغذائية.

ت- تحديد نوع الإغلاق الذي يتناسب مع طبيعة العمل وحجم الخطر المحتمل أو استكمال الإجراءات التصحيحية التي تفرضها الجهة المختصة.

ث- إجراء تقييم للمخاطر المحتملة من الغذاء بما في ذلك سحب عينات وتحليلها.

المادة (45)

تقوم الهيئة بوضع التدابير الصحية وفقاً للمبادئ والمعايير والأدلة العلمية المبينة على مبدأ تحليل المخاطر متي كان ذلك ممكناً بما يحمي صحة المستهلك وتنفذ هذه التدابير بشفافية وموضوعية واستقلالية وفي حالة عدم توافرها يتم الاستناد إلى تدابير ومعايير الهيئات أو المنظمات ذات العلاقة وتقوم بالهيئة بتطبيق هذه التدابير الصحية الاحترازية على الأغذية المحلية المستوردة.

الفصل الخامس

أساليب حسب العينات

المادة (46)

يجوز لموظفي الهيئة من حاملي الضبطية القضائية أخذ عينات انتقائية عشوائية وارسالها لمختبر الهيئة المعتمد للتحقق منها المخالفة مع تحديد نوع الفحص المطلوب.

PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

المادة (47)

يجب توفر الأدوات المناسبة لدى الموظف المسئول عن أخذ عينات من المادة الغذائية وهي كالتالي:

أ- ترمومتر لقياس درجة الحرارة.

ب- مصدر لهب ملاعق مشارط مسحات كحول ملاقط مقص عبوات خاصة معقمة أكياس بلاستيك معقمة وأدوات خاصة لفتح العلب الصفيح الكبيرة.

ت- أدوات استلام أخذ العينة من أكياس المواد الغذائية.

ث- حاوية خاصة لنقل العينات مناسبة لطبيعة المادة الغذائية.

المادة (48)

تأخذ عينات من المواد الغذائية من المخزن من قبل موظف الهيئة المختص بعد الكشف الظاهري وبحضور صاحب الإرسالية أو من ينوب عنهم.

المادة (49)

يجب أن تكون العينة ممثلة لكمية الأغذية التي جمعت منها وبطريقة تتناسب مع طبيعة المادة الغذائية وتواكب أعلى المواصفات والمعايير المعتمدة لضمان الحفاظ على العينة في نفس الظروف التي كانت بها قبل أخذها وأن تتم عملية أخذ العينات في غرفة مخصصة لهذا الغرض باستخدام الأدوات المعقمة المناسبة لذلك.

المادة (50)

تخضع المواد الغذائية المبردة والمجمدة لاشتراطات خاصة للحفاظ والتخزين والنقل وبدرجات حرارة تكفل سلامة المنتج الغذائي وتجمع عيناتها وتحفظ مباشرة في صندوق العزل المبرد (ICE BOX) أو أي وسيلة أخرى تحافظ على سلامة العينة وترسل لمختبر الهيئة المعتمد بنفس اليوم الذي تم به أخذ العينة وخلال أوقات الدوام الرسمي المحدد.

المادة (51)

ترفق عينات المنشأة الغذائية بنموذج خاص يبين كافة البيانات بالعينة وتاريخ الإنتاج والانتهاء ومصدر العينة ورقمها وبلد المنشأة مع ضرورة تدوين كافة الملاحظات عن كيفية جمع العينات وحجمها.

الفصل السادس

ممارسات وإجراءات الرقابة على سلامة المواد الغذائية المستوردة بالمنافذ

الحدودية البحرية والبرية الجوية

المادة (52)

يلتزم المستورد بالكشف ظاهرياً على المواد الغذائية المستوردة بشكل دكمة سائبة في المنابر والمعبئة في شلالات أو طرود أو أي عبوات أخرى في البواخر والشاحنات وغيرها بالمنفذ بعد اطلاع الهيئة على الوثائق الخاصة بالإرسالية والتحقق من مدى جاهزية وسيلة النقل المستخدمة لنقل وتخزين وعرض المواد الغذائية وفي حال عدم وجود عيوب صحية حرجة بالمادة الغذائية يسمح بتفريغ الكمية.

المادة (53)

يلتزم المستورد بالكشف ظاهرياً بالسماح على عينات من المادة الغذائية المعبأة في البواخر أو الشاحنات أو أي حاويات أخرى خلال مراحل التفريغ ويتم تدوين الملاحظات والبيانات على نموذج الكشف الخاص بالإرسالية وتقديم ملاحظات في حال وجود أي عيوب صحية حرجة من شأنها التأثير على إجراءات وقرارات الفسخ.

المادة (54)

يجب تخزين محتوى الإرسالية من المواد الغذائية بمخزن مستودع مطابق لمواصفات التخزين السليم وخاضع للاشتراطات الهندسية والصحية المعتمدة الخاصة بتخزين المواد الغذائية كالإضاءة المناسبة الطبيعية أو الصناعية والتهوية الجيدة والغلق المحكم لمنع دخول الحشرات والقوارض ومزود بكافة الوسائل التي من شأنها حماية المادة من التلف والفساد أو التعرض للتلوث.

المادة (55)

يشترط بمبنى المستودع الخاص بتخزين المواد الغذائية بالمنفذ الحدودي المواصفات والمعايير التالية:

- أ- أن يكون موقع المستودع مناسباً من حيث المساحة والموقع.
- ب- أن يكون خالياً تماماً من الروائح الكريهة الدخان والأتربة والملوثات الأخرى.
- ت- ألا يكون معرضاً للانغمار بالماء.
- ث- أن يكون بناء المستودع من مواد صماء جيدة وملائمة وسهلة التنظيف ويفضل الطوب والاسمنت المسلح.
- ج- تزود مستودعات التبريد وتجميد ذات كفاءة عالية مع توفير بدائل للاستخدام في حالات الطوارئ مع أجهزة قياس لدرجة الحرارة وسيلة لقراءة الحرارة خارج المستودع.
- ح- أن توضع علامات على أرضية غرف التخزين لميزات منصات التحميل.
- خ- أن يكون تصميم المخزن بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د- أن يزود بإضاءة طبيعية أو صناعية ملائمة.
- ذ- أن يزود بمرواح شفط تهوية ملائمة.
- ر- توفر وسائل السلامة.
- ز- يمنع منعاً باتاً استخدام المستودع للأغراض أو الاستخدامات الشخصية.
- س- توضع على الباب المستودع قائمة توضح نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها.

المادة (56)

في حال عدم إمكانية أخذ أجزاء من وحدات إرسالية للمادة الغذائية المبردة والمجمدة بالمنفذ كعينات للفحص المخبري ترسل وحدات كاملة من المادة الغذائية إلى مختبر الهيئة لفحصها.

المادة (57)

ترفق عينات المواد الغذائية بنموذج خاص يبين كافة البيانات المتعلقة بالعبوة وتاريخ الإنتاج والانتهاش ومصدر العبوة ورقمها وبلد المنشأ مع ضرورة تدوين كافة الملاحظات حول الإرسالية وكيفية جمع العينات وحجمها.

المادة (58)

يجب أن ترسل وتنقل العينات ضمن أوعية أو مغلفات أو أكياس محكمة الإغلاق ومختومة بالختم الرسمي ومرفقة بتوقيع الموظف المختص وبطريقة تحول دون التلاعب بالعبوة.

المادة (59)

يحظر إدخال أو تداول الغذاء إلى دولة الكويت بصفة دائمة أو مؤقتة إذا اقتضت المصلحة العامة ذلك وفقاً للحالات التالية:

- أ- إذا صدر قرار بمنع إدخاله من الجهة المعنية بالدولة.
- ب- إذا صدر فيه إخطارات تحذيرية صحية دولية.
- ت- إذا رفض من قبل دخول دول أخرى استناداً لمعايير سلامة الغذاء.

المادة (60)

يمنح مختبر الهيئة ناقل العينة إشعاراً بالاستعلام يبين فيه تاريخ وساعة استلام عينة المادة الغذائية وكميتها بالإضافة إلى اسم وتوقيع الشخص المستلم.

المادة (61)

لا يجوز بيع أو تداول الأغذية المستوردة قبل تقرير صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات المقررة وفقاً لأحكام هذه اللائحة وللهيئة أن تحتفظ بهذه المواد في الأماكن التي تحددها الهيئة على أن يتعهد صاحب الشأن بعدم التصرف فيها قبل تصريح الهيئة بتداولها والاحتفاظ بها في الأماكن المخصصة لتخزينها فإذا ثبت استيفاء الأغذية المستوردة للشروط والضوابط المقررة بموجب القانون واللوائح المعمول بها فعلى الهيئة الإفراج عنها والسماح لصاحب الشأن بتداولها.

الفصل السابع

إجراءات جودة الأغذية

المادة (62)

تقوم الهيئة بعمليات التدقيق للجودة بالمنشآت الغذائية وذلك بمتابعة مدى الالتزام بتطبيقات ومتطلبات المواصفة الدولية آيزو 22000 بشأن إدارة سلامة الغذاء ونظام الهاسب لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لضمان تقديم غذاء آمن والوقاية من المخاطر المحتملة المرتبطة بالغذاء.

المادة (63)

تقوم الهيئة بإجراءات مراقبة الأغذية وتقديم الاستجابة السريعة الطارئة لحماية صحة المستهلك كرصود ملوثات الغذاء التي تهدد سلامة الغذاء وتحليل نتائج إجراءات الرصد وتفعيل وسائل الاتصال والتواصل مع الجهات الرقابية ذات العلاقة واعتماد استراتيجية لإدارة حالات الطوارئ بالتعاون مع الهيئات والجهات الحكومية بدولة الكويت ذات الصلة.

المادة (64)

تقوم الهيئة بتفعيل نظام الإنذار السريع للأغذية بالتعاون مع الجهات المعنية بسلامة الأغذية في دول مجلس التعاون الخليجي.

المادة (65)

تقوم الهيئة بتمثيل دولة الكويت رسمياً في اجتماعات المنظمات الدولية ذات العلاقة بأنظمة ومواصفات الأغذية كهيئة دستور الكودكس (CODEX) والاتفاقيات الخاصة بمنظمة التجارة العالمية وكافة اللجان الفنية ذات العلاقة بالغذاء.

الفصل الثامن

المواصفات والمقاييس في الغذاء

المادة (66)

تهدف الهيئة إلى العمل إلى تفعيل دورها تعزيز التواصل وممارسة النشاطات المتعلقة بالمواصفات والمقاييس مع هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليج العربي بالإضافة إلى كافة الاعمال المتعلقة تقييم المطابقة والاعتراف المشاركة الفعلية بكافة الخدمات واللجان وبرامج تطوير اللوائح الخليجية الفنية.

المادة (67)

تعتمد المواصفات الفنية الصادرة من هيئة التقييس لدول مجلس تعاون الخليج العربي كوائح الزامية أو اختيارية في تصنيع وتخزين وتداول المواد الغذائية وإجراء الاختبارات والتحليل بالمختبرات الغذائية.

المادة (68)

للهيئة الحق بمراقبة المواصفات القياسية الموحدة ومقاييس الجودة والسلامة بالمنشآت الصناعية ومحلات تداول الأغذية وغيرها من الجهات ذات العلاقة بالغذاء بدولة الكويت وتطبيق كافة الممارسات والإجراءات العملية التي من شأنها ضبط جودة وسلامة المنتج الغذائي.

المادة (69)

تقوم الهيئة بإجراء كافة التحاليل والاختبارات والقياسات للمواد الغذائية بمختبراتها المطابقة للمواصفات الفنية القياسية الموحدة بتقديم نتائج مخبرية موثوقة من الممكن استخدامها لتنفيذ أو لتفسير أو كدليل للانتهاكات والمخالفات المتعلقة بالغذاء بدولة الكويت أو دراسة استرشادية في مجال إعداد المواصفات وسلامة الغذاء.

المادة (70)

تقوم الهيئة بتطبيق وتنفيذ متطلبات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة TBT المنبثقة من التجارة العالمية WTO وتفعيل نقطة استعلام واطار POINT ENQUIRY محلية رسمية لتبادل المعلومات والوثائق في مجال المواصفات وتقييم المطابقة وتسهيل المبادلات التجارية الدولية للأغذية وضمان تحقيق أعلى مستويات الجودة والسلامة بالمنتجات الغذائية.

المادة (71)

تقوم الهيئة بتطبيق بنود اتفاقية تدابير الصحة والصحة النباتية SPS المنبثقة من منظمة التجارة العالمية WTO فيما يتعلق بسياسة الدولة في إدارة السلامة الغذائية الملوثات البكتيرية المبيدات الحشرية وتفعيل نقطة استعلام واطار محلية رسمية لتبادل المعلومات والوثائق المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية الزراعية.

المادة (72)

تقوم الهيئة بالإخذ بعين الاعتبار كافة بنود المواصفة الخاصة بالمختبرات ISO 17025 والصادرة عن المنظمة الدولية للمعايير لضمان كفاءة إجراءات الفحص والتحليل والاختبار والمعايرة والقياس بالمختبرات التابعة للهيئة وتحقيق أعلى مستويات الجودة فنياً وإدارياً.

المادة (72)

على الجهات المختصة كل فيما يخصه تنفيذ أحكام هذه اللائحة ويعمل بها من تاريخ نقل هذا الاختصاص للهيئة وتنشر في الجريد الرسمية.