

قرار وزاري رقم (11) لسنة 2016

بشأن لائحة تنظيم عمل مختبرات الأغذية

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 المقرر 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 201600002770 بتاريخ 2016/8/31.
- وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية باجتماعه رقم 5/ 2016 بتاريخ 2016/9/27.

- وبناء على مقتضيات مصلحة العمل.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

المادة الأولى PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

P. A. F. N

التعريف:

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

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

الهيئة: الهيئة العامة للغذاء والتغذية بدولة الكويت.

الغذاء: أي مادة أو مركب سواء كانت تامة الصنع 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.

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

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

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

مختبرات الأغذية في الهيئة: هي المكان أو الأماكن التابعة للهيئة العامة للغذاء والتغذية أو أي جهة حكومية أخرى تخولها الهيئة لاختبار أي سلعة أو معايرة جهاز من الأجهزة بغرض إعطاء شهادة الصلاحية للاستهلاك الآدمي.

الاختبار: كل تحليل أو معايرة أو فحص يهدف إلى مكونات أو خصائص أو كفاءته أو فعالية أو مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

مختبرات الأغذية المعتمدة: المكان المعد من قبل الهيئة العامة للغذاء والتغذية لإجراء التحاليل والفحوصات الكيميائية والبكتريولوجية أو الإشعاعية على المواد الغذائية بغرض التأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة وتحسين جودة المنتج وليس بغرض الإفراج والتداول.

شهادة اعتماد الفحص ISO17025:2005: معيار عالمي معترف به تم تطويره خصيصاً لمختبرات والتحليل والمعايرة والتي تتبناها المنظمة الدولية للمعايير (أيزو) وتتعلق بكفاءة طاقم التحليل الفنية وبطرق التحليل والأجهزة المستخدمة وطرق ضبط جودة التحاليل وإصدار التقارير وغيرها.

المواصفة: وثيقة معتمدة لتطبيق اشتراطات وخصائص وأنواع لمنتج أو طريقة معينة 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.

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

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

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

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 بصحة الإنسان أو خطرة عليها أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

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 المستحضرات التي تستعمل في مكافحة الحشرات الضارة بالصحة العامة والحشرات والطفيليات الخارجية الضارة بالحيوانات.

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

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

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

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

وسائل 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.

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 نتج عنها.

تقنية الإشعاع: تعريض المنتجات الغذائية للأشعة المؤينة عديمة الكتلة وعديمة الأثر ذات الطاقة العالية في صورة جرعة مقننة مرخص بها لا تتسبب في اكتساب الأغذية المعرضة لها ظاهرة إشعاعية أو استحداث مواد مشعة فيها وتتم لفترة زمنية معينة داخل وحدة تشعيع محكمة الإغلاق بهدف حفظ الأغذية.

التحليل الكمي: التحليل الذي يتم فيه تحديد كمية العناصر والمركبات الداخلة في تركيب العينة الغذائية.

التحليل النوعي: التحليل الذي يتم فيه تحديد أنواع العناصر الداخلة في تركيب العينة الغذائية.

مكمل غذائي: أي منتج يؤخذ عن طريق الفم يحتوي على المغذيات بهدف تكملة النظام الغذائي وتشمل هذه المغذيات: الفيتامينات، الأملاح، المعادن، الأعشاب، الأحماض الأمينية، الأنزيمات والأنسجة العضوية وكذلك خلاصتها أو مركزاتها.

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 المضادة للسموم 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 قد تشمل الكافيين، جلوكيوروبونولاكتون، اينوسيتول، التورين، أحماض أمينية، أملاح معدنية، فيتامينات، أعشاب، ومن الممكن أن تحتوي على مصدر للطاقة مثل الكربوهيدرات، مكونات أخرى اختيارية مسموحة كالمضادات البكتيرية، مضافات الخمائر، مضافات مستثيرات البكتيريا.

الأغذية المباحة شرعاً: الأغذية المسموح بها طبقاً للشريعة الإسلامية وتستوفي المتطلبات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات.

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

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

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

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

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

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.

الادعاءات الصحية: أي بيان يقصد به تصريح أو إشارة إلى وجود علاقة بين غذاء معين أو أحد مكوناته وتأثيره على صحة الإنسان.

الادعاء بوظيفة عنصر غذائي: ادعاء تغذوي يصف الدور الفسيولوجي للعنصر الغذائي في عملية النمو والتطور في عمل الوظائف الطبيعية لجسم الإنسان.

ادعاءات وظيفية تغذوية أخرى: 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 وظيفة معينة في الجسم للحفاظ على الصحة.

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 تصريح 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.

ادعاءات بمحتوي عنصر غذائي: ادعاء تغذوي يصف مستوى عنصر غذائي تحتوي عليه المادة الغذائية.

ادعاء بمقارنة نسب العناصر الغذائية: ادعاء يقارن مستوى محتوى العناصر الغذائية أو محتوى الطاقة في نوعين أو أكثر من الغذاء.

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

سلامة الغذاء: خلو الغذاء من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو الكيميائي أو البيئي أو الإشعاعي 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.

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

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

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

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

المواد السامة: مركبات كيميائية ضارة بصحة الإنسان وقد تكون مميتة في بعض الأحيان ومنها ما هو طبيعي ناجم عن تلوث الغذاء بإفرازات كيميائية لكائنات حية دقيقة أو بحرية وغيرها ومنها الصناعي كالمبيدات والمواد الكيميائية الداخلة في تصنيع السلع الغذائية.

التعبئة: احتواء الغذاء في عبوة أو مغلف بغرض الحماية والحفظ أثناء الشحن والتخزين والتسويق والتوزيع والاستخدام النهائي وبما يتلائم مع متطلبات المنتج.

إعادة التعبئة: تجدد تشكيل أو احتواء الغذاء في عبوات أو مغلف إلى وحدات مجزئة بغرض سهولة نقلها وتخزينها وتوزيعها وإعادة تسويقها.

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

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

الفحص الظاهري: جميع العمليات والإجراءات المتخذة من قبل الهيئة العامة للغذاء والتغذية للكشف عن الغذاء باستخدام الحواس المختلفة (كالبصر والشم واللمس) ويتضمن ذلك التحقيق من البيان وسلامة المنتج وخلوه من العيوب الحسية وكذلك سلامة الناقل وظروف التخزين والتداول بالإضافة إلى فحص هوية المنتج.

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

الآيزو ISO: المنظمة الدولية للمعايير وهي منظمة تعمل على وضع المعايير.

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

برامج اختبار الكفاءة الدولية: اختبارات تجري على عينات مواد غذائية يتم إرسالها من قبل منظمات دولية معتمدة بشكل دوري بغرض تحديد وتقييم أداء المختبرات للاختبارات أو معايير محددة كما تستخدم لمراقبة استمرار أداء المختبرات.

المادة الثانية

يشترط لإعطاء العينة الغذائية شهادة الصلاحية للاستهلاك الآدمي ما يلي:

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

ب- أن تكون مباحة شرعاً وفقاً للشريعة الإسلامية.

ج- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة وفي حالة عدم وجودها تطبق المواصفات القياسية العربية ثم الدولية.

د- أن تتوافر فيها الاشتراطات الفنية والصحية التي تقرها الهيئة بالتنسيق مع الجهات الحكومية المختصة.

هـ - ألا تكون مشمولة بحظر دخولها إلى البلاد بقرار الهيئة.

المادة الثالثة

تعتبر الأغذية ضارة بصحة الإنسان في الأحوال الآتية:

أ- إذا كانت ملوثة بالمواد المشعة أو الأحياء الدقيقة (كالميكروبات أو الطفيليات) أو المواد الكيميائية على نحو قد يؤثر على صحة الإنسان أو يعرضه للأمراض.

ب- إذا احتوت على مواد سامة

ج- إذا تناولها شخص مصاب بأحد الأمراض المعدية أو حاملاً لميكروبات أو تم تناولها في بيئة أو ظروف تجعلها ضارة.

د- إذا كانت ناتجة من حيوان مصاب بأحد الأمراض التي تنقل عدواها إلى الإنسان أو ناتجة من حيوان نافق.

هـ - إذا امتزجت بالأتربة أو الشوائب على نحو يستحيل فصلها.

و- إذا احتوت على مادة محظورة استعمالها من المواد الملونة أو الحافظة أو غيرها.

ز- 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.

ح- إذا احتوي الغذاء على مضاف غذائي مسموح استخدامه بنسبة تزيد عن الحد المسموح به في اللوائح الفنية.

ط - 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 ذلك.

ك- أية حالات أخرى تحددها الهيئة.

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

PUBLIC AUTHORITY FOR FOOD AND NUTRITION

المادة الرابعة

تصدر نتيجة العينة بعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي في الأحوال الآتية:

أ- إذا لم تطابق الشروط المنصوص عليها في المادة الثانية.

ب- إذا وقع بها غش بأي طريقة من الطرق على نحو يغير من طبيعتها.

ج- إذا كانت غير مطابقة لبياناتها التجاري المعلن.

د- إذا تغيرت خواصها الطبيعية من حيث اللون أو الطعم أو المظهر أو الرائحة وذلك عن طريق الفحص الظاهري عليها مما يؤثر سلباً على جودتها.

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

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

- ز- إذا احتوت العينة أو عبواتها أو أوعيتها على يرقات أو ديدان أو حشرات أو فضلات أو مخلفات حيوانية أو مواد غذائية ويستثنى من ذلك الحبوب والبقول الجافة بأنواعها وفي الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفات المعتمدة.
- ح- إذا تبين قد جري إعدادها أو تحضيرها أو حفظها في ظروف أو طرق غير صحية.
- ط- إذا حدث كانت غير ملائمة أو غير مقبولة طبقاً للاستخدام المقصود منه.
- ك- إذا حدث للعينة تغير غير مقصود في خصائصها أدي إلى انخفاض جودتها بشكل لا يؤدي تناولها إلى الأضرار بصحة وسلامة المستهلك.
- ل- أي حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة الخامسة

تعتبر العينة مغشوشة إذا:

- أ- احتوت على مضاف غذائي غير مسموح أو مجاز استعماله في ذلك الغذاء وفقاً للوائح الفنية.
- ب- إذا لم تطابق البيانات الإيضاحية للعينة محتوياتها الفعلية.
- ج- إذا نزع من مكوناتها أو أجري أي تغير عليها أو أعيد تركيبها دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.
- د- إذا احتوت على مادة تؤدي لتخفيض القيمة الغذائية.
- هـ- إذا احتوت العينة على أي من منتجات لحم الخنزير أو المواد الكحولية أو الأغذية الأخرى غير حلال دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية.
- و- إذا ادخل أي تعديل على مدة صلاحية الغذاء المأخوذ منه العينة الصالح للاستهلاك الآدمي دون أخذ الموافقة الكتابية المسبقة من الهيئة.
- ز- أي حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة السادسة

يعتبر الغذاء مضللاً للمستهلك في الحالات التالية:

- أ- إذا كان موصوفاً وصفاً كاذباً بالادعاءات التغذوية المرفقة بها.
- ب- إذا خالفت البيانات الإيضاحية المتطلبات المنصوص عليها في اللوائح الفنية.
- ج- إذا احتوت البيانات الإيضاحية على كلمات أو عبارات أو رموز أو صور أو إشارات أو معلومات غير دقيقة أو غير ظاهرة بصورة تجعلها غير مفهومة لمتلقيها.
- د- عدم تطابق محتوى البيانات الإيضاحية باللغة العربية مع اللغة الأصلية لدولة المنشأ الغذاء.
- هـ - إذا تضمنت البطاقة الغذائية أي ادعاء تغذوياً أو صحياً أو أي ادعاء آخر يخالف اللوائح الفنية.
- و- إذا تم إنتاجه باستخدام تقنية الإشعاع أو التحسين الوراثي أو غيرها من التقنيات الحديثة دون بيان ذلك على البطاقة الغذائية وفقاً لمتطلبات اللوائح الفنية والمواصفات القياسية المعتمدة.
- ز- أي حالات أخرى تحددها الهيئة.

المادة السابعة

يشترط في الإضافات الغذائية ما يلي:

أ- الا تكون ضارة بالصحة.

ب- أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

ج- أن تتوافر فيها الاشترطات الفينة والصحية التي تقررها الهيئة.

د- أن تخضع الإضافات الغذائية التي تستورد بغرض التصنيع أو البيع للمستهلك وفقاً لأحكام هذه اللائحة أو اللوائح الأخرى ذات الصلة.

المادة الثامنة

يجب أن يتوافر بالمنتج الغذائي المأخوذ منه العينة بطاقات بيان مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة ببطاقات المواد الغذائية المعتمدة.

المادة التاسعة

يجب أن تتضمن العبوات الصغيرة نفس البيانات الواردة على العبوات الكبيرة أو العلامات الخارجية للصناديق والحاويات التي ترد ضمنها، ويراعي ذلك أيضاً عند التعبئة أو إعادة التعبئة للمادة الغذائية.

المادة العاشرة

قائمة المحتويات:

أ- 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 للمستهلك.

ب- يجوز تصحيح الخطأ غير المقصود في بيانات البطاقة الجمركية أو بمخازن التاجر تحت إشراف ورقابة الجهة المختصة بالهيئة بالتنسيق مع الجهات الحكومية المعنية وموافقة جهة المنشأ.

ج- تدون البيانات المنصوص عليها في هذه اللائحة وأية بيانات أو مواصفات أو اشتراطات أخرى تقضي بها القوانين والأنظمة المعمول بها على العلب أو الأغلفة أو العبوات أو وحدات البيع المصحوبة بالترجمة بلغة أجنبية أو أكثر، على أن تكون جميع البيانات محررة بخط واضح غير قابل للمحو وأن تكون البيانات المحررة باللغة العربية أكبر حجماً وأوضح مكاناً.

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

المادة الحادية عشر

تقوم مختبرات الأغذية في الهيئة أو المعتمدة من الهيئة بإجراء الاختبارات والقياسات بغرض تحسين الجودة على السلع والمنتجات الغذائية المستوردة أو الموجودة داخل السوق أو العينات المرسله إلى المختبرات لإعطاء نتائج التحليل النوعي أو الكمي.

المادة الثانية عشر

تلتزم مختبرات الأغذية في الهيئة أو المعتمدة من الهيئة بما يلي:

أ- إجراء جميع التحاليل التي تتطلبها المواصفة القياسية المعتمدة للمادة الغذائية طبقاً للقياسات والمعايير المذكورة بها سواء كان نوع التحليل نوعي أو كمي.

ب - الامتثال للمتطلبات المعمول بها في المواصفات القياسية الخليجية والعربية والمنظمات الدولية المعتمدة والخاصة بطرق الفحص المخبري.

- ج- تلبية المتطلبات الفنية والإدارية لاعتماد المختبرات حسب المواصفة القياسية المعتمدة.
- د- المحافظة على مستوي الأداء المهني والدقة وفقاً لأصول المهنة في الاختبار بكل أمانة وصدق وتجرد كما تجب المحافظة على أسرار العمل وسلامة الأجهزة.
- هـ - الاحتفاظ بسجلات نتائج الاختبارات لمدة لا تقل عن خمس سنوات للرجوع إليها عند الحاجة.
- و- الالتزام بسرية العمل عند فحص العينات ونتائج الاختبارات وعدم إعطاء أي معلومة إلا للمختصين المخولين بذلك بموجب كتاب رسمي معتمد.

المادة الثالثة عشر

تلتزم مختبرات الأغذية في الهيئة بتطبيق معايير الجودة وفقاً لما يلي:

- أ- الامتثال للمعايير العامة للمختبرات والمنصوص عليها في دليل آيزو "ISO /IEC17025:2005" المتطلبات العامة لكفاءة الاختبار في المختبرات.
- ب- المشاركة في برامج اختبار الكفاءة الدولية المتعلقة بالاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية والإشعاعية للمواد الغذائية.
- ج- استخدام أساليب التحليل التي تم التحقق من صحتها وفقاً للمبادئ التي وضعتها المواصفات القياسية المعتمدة.
- د- المشاركة في نظام ضبط وضمان الجودة وتطبيق إجراءات مراقبة الجودة بالتنسيق مع إدارة ضبط الجودة في الهيئة.

المادة الرابعة عشر

تكون إدارة المختبرات الغذائية التابعة للهيئة ضابط اتصال بما يخص مجالها لأي إنذار أو رسالة تحذيرية ترسل عبر نظام الإنذار السريع المعمول به في المنظمات الخليجية والإقليمية والدولية، لتمكينها من أداء مهمتها في مراقبة صحة ومخاطر الأغذية بأكبر قدر من الفعالية.

المادة الخامسة عشر

يجب أن تتوافر في وسائل نقل الأغذية إلى مختبرات الأغذية في الهيئة أو المعتمد من الهيئة المواصفات الفنية والشروط الصحية التالية:

- أ- أن وسيلة النقل مخصصة للمواد الغذائية فقط، وأن تكون محكمة الإغلاق ولا يتم استخدامها لنقل مواد تؤثر على المادة الغذائية.
- ب- أن تكون قدرة التبريد والتجميد بها ذات كفاءة عالية ومزودة بمقياس الحرارة يتم تغييره سنوياً من قبل جهة حاصلة على الشهادة معتمدة للآيزو 17025:2005 بحيث يعطي قراءة ممثلة لحيز تواجد المواد الغذائية في المركبة.
- ج- أن ترص العبوات بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء وتثبت لكي لا تتلف ميكانيكياً.
- د- أن تكون نظيفة وخالية من الملوثات بجميع أنواعها ويجري تنظيفها وتطهيرها دورياً.
- هـ - أن يتم نقل كل مادة غذائية على درجة الحرارة الملائمة للعينات سواء بالتبريد (عند درجة حرارة بين الصفر وأربعة درجات مئوية) أو التجميد (عند درجة حرارة 18 تحت الصفر) أو عند درجة حرارة الغرفة العادية (25 درجة مئوية).
- و- أن تتم عملية تسليم العينات بالسرعة الممكنة حفاظاً على العينات الغذائية من التلف.
- ز- أن تكون وسيلة النقل المخصصة للمواد الغذائية التي تخزن على درجة حرارة الغرفة (25 م) غير مكشوفة بحيث لا تتعرض الماد المنقولة لأشعة الشمس أو حرارتها أو الأتربة أو الرطوبة.

- ح- كتابة البيانات الترخيص المواد المصرح بها على وسيلة النقل بخط واضح.
- ط- يجب الحصول على ترخيص للإعلان في حال وضعه على وسائل النقل.
- ك- للهيئة تحديث أو إضافة أي مواصفات فينة أو شروط صحية جديدة كلما دعت الحاجة لذلك.

المادة السادسة عشر

يجوز لمختبرات الأغذية في الهيئة إعادة فحص عينة المواد الغذائية المتحفظ عليها، وذلك خلال أسبوعين من تاريخ نتيجة الفحص شريطة أن لا تكون قد تصرف صاحب الشأن في أي جزء منها.

المادة السابعة عشر

ترفض العينات المرسله للمختبرات بغرض الفحص والتحليل في الحالات التالية:

- أ- إذا تم توصيلها من قبل موظف غير مختص بتوصيل أو تسليم العينات للمختبرات.
- ب- إذا تم توصيلها باستخدام وسيلة نقل غير تابعة للهيئة.
- ج- إذا تم توصيلها باستخدام وسيلة نقل غير مطابقة للمواصفات المعتمدة.
- د- عدد الوحدات المرسله غير مطابق للمواصفات القياسية المتعلقة بخطة تحليل الدفعة.
- هـ - عدم مطابقة بيانات استمارة العينة (سواء كانت إلكترونية أو ورقية) للبيانات المعلنة عليها.
- و- إذا لم تكن البيانات واضحة على العينات.
- ز- إذا لم تكن كمية العينة كافية لإجراء الفحص المطلوب.
- ح- إذا لم تحفظ العينة بالطريقة الملائمة حسب الفحص.

المادة الثامنة عشر

يجوز للمختبر أن يطلب تزويده بكمية إضافية من العينة الغذائية المسبق إرسالها وذلك خلال أسبوع من تاريخ تسليمها للمختبر بغرض إعادة أو استكمال التحليل وذلك بنموذج رسمي معتمد وبتوقيع مدير إدارة المختبر أو من يفوضه، على أن بطاقة البيانات وفترات الصلاحية لكل من العينتين.

المادة التاسعة عشر

في جميع الأحوال، لا يجوز للمختبر التصرف في العينات الغذائية قبل أو بعد إتمام عملية الفحص، كعرضها للبيع أو التبرع للجان خيرية أو الاستعمال الشخصي أو إعادة لها لصاحب العلاقة بعد الانتهاء من إجراءات الاختبار.

المادة العشرون

يجب على المختبر اتباع آليه لإتلاف والتخلص من العينات بعد إتمام عملية الفحص بطريقة آمنة وصحية في الأماكن المحددة لها، وتقديم إحصائيات يومية عنها لمدير إدارة المختبر.

المادة الواحد وعشرون

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