

## وزارة الصحة

## قرار رقم (٤) لسنة ٢٠٠٦

بشأن صلاحيات ومهام موظفي وزارة الصحة المخولين  
بالتفتيش على المنشآت المصدرة للأغذية السمكية لدول الاتحاد الأوروبي

وزيرة الصحة:

بعد الإطلاع على القانون رقم (٣) لسنة ١٩٧٥ بشأن الصحة العامة وتعديلاته ،  
وعلى المرسوم بقانون رقم (٢٠) لسنة ٢٠٠٢ بشأن تنظيم صيد واستغلال وحماية الثروة  
البحرية ،  
وعلى المرسوم بقانون رقم (٥٠) لسنة ٢٠٠٢ بإنشاء الهيئة العامة لحماية الثروة البحرية  
والبيئة والحياة الفطرية ،  
وعلى المرسوم رقم (٥) لسنة ١٩٩٧ بإعادة تنظيم وزارة الصحة ،  
وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم (٣٩) لسنة ٢٠٠٦ بشأن تكليف وزارة الصحة بتحقيق  
متطلبات المفوضية الأوروبية بشأن الإشراف والمراقبة على الإجراءات الصحية الواجب  
توافرها في منتجات الأسماك المصدرة لدول الاتحاد الأوروبي،

قرر الآتي:

مادة (١)

يخضع لأحكام هذا القرار جميع المنشآت المصدرة للأسماك إلى دول الاتحاد الأوروبي.

مادة (٢)

في تطبيق أحكام هذا القرار يكون للكلمات والعبارات التالية المعاني المبينة قرين كل منها  
ما لم يقتض سياق النص خلاف ذلك :

الوزارة : وزارة الصحة.

الوزير : وزير الصحة.

الإدارة المختصة : إدارة الصحة العامة بوزارة الصحة.

المدير المختص : مدير إدارة الصحة العامة.

القسم : قسم مراقبة الأغذية بإدارة الصحة العامة .

رئيس القسم : رئيس قسم مراقبة الأغذية بوزارة الصحة.

الوحدة : وحدة مراقبة مصانع الأغذية.

مشرف الوحدة : مشرف وحدة مراقبة مصانع الأغذية.

القانون : القانون رقم (٣) بشأن الصحة العامة وتعديلاته.

الاتحاد الأوروبي : جمعية دولية للدول الأوروبية تأسس بموجب معاهدة ماسترخت الموقعة عام

١٩٩٢ ويتكون من الدول المؤسسة ومن ينضم إليهم من الدول بعد تأسيسه.

المفوضية الأوروبية : هيئة من هيئات الاتحاد الأوروبي مختصة بإعداد سياسات وتشريعات

الاتحاد من قوانين وقرارات وأنظمة وتوجيهات في مختلف المجالات التي تهم الاتحاد الأوروبي.

**المنتجات الغذائية :** جميع المنتجات الغذائية التي تعد للاستهلاك الآدمي .  
**المنتجات السمكية :** كافة الحيوانات البحرية التي تعيش في المياه المالحة باستثناء الثدييات المائية التي تحميها تشريعات الاتحاد الأوروبي .

**منتجات زراعة الأسماك :** المنتجات السمكية بما في ذلك الأسماك والقشريات البحرية التي تم اصطيادها أو تربيتها في ظروف تخضع للمراقبة وذلك لزيادة حجمها أو وزنها، و تم طرحها في الأسواق لبيعها، ويستثنى من ذلك الأسماك والقشريات التي تم اصطيادها بحجمها التجاري وحفظت دون السعي لزيادة حجمها أو وزنها لبيعها لاحقاً .

**المنشأة :** أي شخص اعتباري عام أو خاص مرخص له في المملكة بمزاولة نشاط تجهيز أو تصنيع أو تبريد أو تجميد أو تعبئة أو تخزين أو تغليف المنتجات السمكية الغذائية السمكية.  
**نقطة التحكم الحرجة (CCP) :** هي نقطة أو خطوة أو إجراء يمكن التحكم فيها ، وبحيث يمكن منع أو تقليل أو الحد من الخطورة المترتبة على الوصول إلى هذه النقطة إلى درجة مقبولة حدود حرجية : الحدود الفاصلة بين ما هو مقبول وغير مقبول والتي يجب تحقيقها للتأكد من أن الخطورة التي تم تحديدها عند نقطة التحكم الحرجة تحت السيطرة (الحدود الحرجية يجب أن تكون قابلة للقياس).

**انحراف :** عدم الوصول للحدود الحرجة المطلوبة لنقطة التحكم الحرجة .  
**خطة (HACCP) :** المستند المكتوب الذي يبين جميع التفاصيل المهمة والإجراءات الرسمية التي يجب اتباعها من قبل العاملين في المصنع المنشأة .

**خطورة :** أية خاصية تغير أو تلوث ذو طبيعة ميكروبية أو كيميائية أو فيزيائية يؤدي إلى تلف أو فساد الغذاء ويصبح غير صالح للاستهلاك الآدمي .

**المراقبة :** هي خطة منتظمة من الملاحظات المتكررة أو القياسات للحدود الحرجة التي يتم تصميمها للحصول على سجل دقيق ويقصد منها التأكد من أن الحدود الحرجة قد تم الالتزام بها .

**التحقق :** الإجراءات التي تستخدم للتأكد مما إذا كانت دراسة نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) يتم القيام بها بطريقة صحيحة وأن خطة (HACCP) تعتبر فعالة وإنها مازالت كذلك .

**ممارسات التصنيع الجيدة :** الممارسات الصحية السليمة التي تحمي الأغذية بما في ذلك منتجات الأسماك من التلف والفساد وعدم الصلاحية للاستهلاك بسبب الممارسات أو الظروف غير الصحية .

**الإجراءات الصحية القياسية :** هي إجراءات تستخدم من قبل منشآت الأغذية السمكية للمساعدة في إنجاز جميع الغايات المطلوبة للمحافظة على الممارسات الجيدة في التصنيع (GMP) الداخلة في عملية تصنيع الأسماك وفق المعايير المطلوبة .

#### مادة (٣)

لموظفي الإدارة المختصة الذين يتمتعون بصفة الضبطية القضائية الحق في تفتيش المنشآت المصدرة للأغذية السمكية ولهم على الأخص :

١- الدخول في الوقت الذي يراه مناسباً إلى كافة مواقع ومرافق المنشآت التي يعتقد انه يتم فيها تخزين وتصنيع وتعبئة المنتجات السمكية وتفتيشها لتحديد طبيعة العمل أو النشاط التجاري الذي تقوم به هذه المنشآت في المنتجات الغذائية السمكية .

- ٢- فحص أي منتجات سمكية بالمنشآت المصدرة للأغذية السمكية، والحصول على عينات منها، وفحص أي شيء تم استخدامه أو يمكن استخدامه في إعداد منتجات الأغذية السمكية.
- ٣- وقف وتفتيش وحجز أي وسيلة نقل يعتقد انه يتم بواسطتها نقل المنتجات الغذائية السمكية المصدرة، وفحص هذه المنتجات وأخذ عينات منها .
- ٤- الاطلاع على أي دفاتر أو مستندات أو سجلات بالمنشأة يعتقد انها تحتوي على أي معلومات تتعلق بمنتجات الأغذية السمكية المصدرة، وأخذ نسخ أو مستخرجات منها .
- ٥- احتجاز أي منتجات غذائية سمكية من الشحنات المخصصة للتصدير أو يعتقد إنها مخصصة للتصدير ، ويعتقد لأسباب ومبررات إنها مخالفة للشروط الصحية و أنظمة السلامة الغذائية المعمول بها في المملكة .
- ٦- ممارسة أي مهام أخرى تخول إليه من مدير الإدارة المختصة .

#### مادة (٤)

يفرج عن أي منتجات غذائية سمكية تم احتجازها طبقاً للمادة السابقة متى تم التأكد من أنها مطابقة للاشتراطات المطلوبة بشأن المنتجات الغذائية السمكية .

#### مادة (٥)

يجب على الموظف المخول بالتفتيش على المنشآت المصدرة للأغذية السمكية عند ممارسة صلاحياته أن يبرز ما يثبت شخصيته ومهمته .

#### مادة (٦)

يجب على كل مالك أو مستأجر أو مسئول عن منشأة لمنتجات الأغذية السمكية أن يمد الموظف المخول بالتفتيش على المنشأة بما يطلبه من معلومات، وأن تكون هذه المعلومات صحيحة، وأن يمتنع عن كل ما من شأنه أن يعيق عمله .

ويجوز للوزارة تطبيق أي من العقوبات المنصوص عليها بقانون الصحة العامة على المالك أو المستأجر أو المسئول عن المنشأة الذي يمتنع عن تقديم المعلومات، أو يدلي عمداً بمعلومات يعلم أنها غير صحيحة أو تعيق عمل الموظف المخول بالتفتيش على المنشأة .

#### مادة (٧)

يجوز للوزارة تطبيق أي من العقوبات المنصوص عليها في قانون الصحة العامة على أي شخص يقوم دون إذن خطي من الموظف المخول بالتفتيش بالعبث بأي طريقة بالمنتجات الغذائية السمكية التي تم احتجازها بموجب أحكام هذا القرار .

#### مادة (٨)

يُعمل بهذه القرار اعتباراً من اليوم التالي لتاريخ نشره في الجريدة الرسمية .

وزير الصحة

د. ندى عباس حفاظ

صدر بتاريخ: ٢٧ جمادى الآخرة ١٤٢٧هـ

الموافق: ٢٣ يوليو ٢٠٠٦م