

المبادئ التوجيهية الخاصة ببرنامج معاينة الشركات المصنعة وتجار الجملة



Department of
Primary Industries
Food Authority



3	مقدمة
3	المنشآت الثابتة
4	الجدول رقم 1. المبادئ التوجيهية للمعاينة - مخاطر السلامة الغذائية التي يجب الانتباه إليها عند إجراء المعاينة
8	الجدول رقم 2: المبادئ التوجيهية الخاصة بحدّة تفتيشات برنامج معاينة الشركات المصنعة/تجار الجملة
13	الجدول رقم 3. نتيجة المعاينة
13	الجدول رقم 4. الإجراء التنفيذي الموصى به
14	نتيجة معاينة غير مقبولة

مقدمة

تخضع الشركات المُصنعة للأغذية أو التي تبيعها بالجملة في ولاية نيو ساوث ويلز إلى برنامج معاينة الشركات المصنعة/تجار الجملة (MWIP) التابع لهيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز.

يوفر مستند المبادئ التوجيهية هذا معلومات مُفصلة بشأن بنود المعاينة التي تتضمن فئات متنوعة من الشدة وتهدف إلى توفير إطار عمل لمفتشي السلامة الغذائية (FSO)؛ بغرض ضمان تطبيق نهج متسق عند معاينة المرافق والمنشآت - بدءًا من الشركات المُصنعة الصغيرة وحتى الشركات المصنعة التي تجري عمليات أكبر.

المنشآت الثابتة

يتم تفتيش ومعاينة كافة المرافق (باستثناء معاينات السيارات الناقلة للأغذية) وفقًا لقانون معايير الأغذية (Food Standards Code). ويجب التأكيد على أن كافة المنشآت تستلزم التقييم من حيث مستوى خطورة السلامة الغذائية.

ويتعين على مفتش السلامة الغذائية مراعاة العوامل التالية عند إجراء المعاينات والتفتيش:

- ما هي خطورة السلامة الغذائية المرتبطة بالمنتج الغذائي الذي يجري تصنيعه؟
- هل تطبق الشركة المُصنعة أنظمة لرصد/تقييم مخاطر السلامة الغذائية لديها؟
- ما هو المستوى العام لنظافة المرفق أو المنشأة؟
- من الذي يوفر المكونات/ المواد الخام/ المنتجات الغذائية للمرفق أو المنشأة؟
- من الذي تورد له المنشأة أو المرفق المنتجات الغذائية؟
- المعاينة عبارة عن "تفتيش" في وقت تنفيذ عمليات التصنيع وممارسات النظافة الصحية العامة في هذه المنشآت.

يتعين على مفتش السلامة الغذائية قبل مغادرته المنشآت الخاضعة لبرنامج معاينة الشركات المصنعة/تجار الجملة (MWIP) أن يطرح على نفسه السؤال التالي "هل يمكنني الرحيل هذه المنشأة وأنا على ثقة أن هناك أنظمة تهدف إلى ضمان إنتاج أغذية آمنة وحماية المستهلك".

إذا لم يستشعر مفتش السلامة الغذائية الثقة في عمليات التصنيع وممارسات النظافة الصحية داخل المنشأة، فيتعين عليه تسجيل نتيجة "غير مقبول" في تقرير المعاينة واتخاذ إجراء الامتثال اللازم. ويجب أن يكون إجراء الامتثال مدعومًا بأدلة وإثباتات.

توضح الجداول التالية المبادئ التوجيهية الخاصة بالمعاينة، 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 جنبًا إلى جنب مع الموارد المتاحة الأخرى بالإضافة إلى تقدير مفتش السلامة الغذائية المهني ومعرفته.

الجدول رقم 1. المبادئ التوجيهية للمعاينة - مخاطر السلامة الغذائية التي يجب الانتباه إليها عند إجراء المعاينة

مخاطر السلامة الغذائية التي يجب مراعاتها	المنتشة
<ul style="list-style-type: none"> التحكم في درجة الحرارة يجب صيانة المركبة بشكل فعال نظافة منطقة التخزين رخصة سارية من هيئة مراقبة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز 	المركبات/السيارات
<ul style="list-style-type: none"> ضبط درجة الحرارة للأغذية عالية الخطورة استخدام الأغذية عالية الخطورة - البيض النيء، واللحوم، والألبان استخدام مكونات قابلة للتلف التبينات الكافية للمواد المسببة للحساسية والحيلولة دون التلوث الخلطي - الغلوتين والبيض - على الملصقات. نظافة المعدات - زوج من أجهزة الخلط الآلي (الميكسر) - أكياس الضخ - الأسطح الملامسة للأغذية - المعرفة بطرق التنظيف والتعقيم دخول الحشرات وإيوائها في المنتشات 	<p>المخبوزات (الخبز، والكعك، والبسكويت)</p> <ul style="list-style-type: none"> الكعك / الفطائر منتجات مخبوزة عالية الرطوبة أغذية سريعة بسكويت خبز، بيتزا، ساندويتشات ملفوفة منتجات مخبوزة مخلوطة مسبقاً حبوب حبوب مطحونة لفائف من شرائح اللحوم (مثل لفائف لحم الخنزير)
<ul style="list-style-type: none"> المعالجة الحرارية للمنتج التكثيف (من البخار) عند طهي المعكرونة استخدام المواد الحافظة (FSC 1.3.1) (المادة 1.3.1 من قانون المعايير الغذائية) - غير مسموح بالبوراكس أو حمض البوريك العوامل الجوهرية - درجة الحموضة والنشاط المائي عملية التبريد تخزين المعكرونة ونقلها (تحت التبريد) وضع ملصقات بتعليمات التخزين، مثل: درجة حرارة التخزين >درجات مئوية. 	<p><u>المعرونة</u></p> <p><u>الأرز</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> عملية المعالجة الحرارية / درجة حرارة التخزين عملية التبريد 	<p><u>التوفو</u></p> <p><u>حليب الصويا</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> • معالجة المكونات الخام والمنتج النهائي • تخزين المكونات والمواد الجافة 	
<ul style="list-style-type: none"> • وجود برامج للنظافة الصحية واتباعها والالتزام بها • المواد المسببة للحساسية - التبيانات والتلوث الخلطي • تطبيق إستراتيجيات مراقبة أثناء التصنيع، والتجفيف، وإعادة التمييز، ومناولة المكونات. • التلوث بين الأوعية والمعدات • الحصول على الترخيصات اللازمة إذا كانت نسبة الألبان أكبر من 50% 	<p>تركيبات غذائية للأطفال / الرضع</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التلوث الميكروبي • المواد الغريبة 	<p>المياه / المشروبات المعبأة شركات تصنيع الثلج</p>
<ul style="list-style-type: none"> • عملية المعالجة الحرارية • عملية التبريد • المعرفة بطرق التنظيف والتعقيم • تعليمات إعادة التسخين / الطهي / التخزين / تحديد التاريخ - العمر التخزيني 	<p>الوجبات الجاهزة للأكل (RTE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام المواد المضافة - يجب أن يكون مُصرح بها بموجب FSC 2.9.4 (المادة 2.9.4 من قانون المعايير الغذائية) (الأغذية الرياضية التكميلية المحضرة) • تُحظر مزاعم الاحتواء على فيتامينات/معادن • يُحظر تقديم مزاعم بوجود تأثيرات فسيولوجية معززة أو تأثيرات معززة للأداء - أمثال عملية وضع الملصقات للمادة 2.9.4 من قانون المعايير الغذائية • يجب استيفاء المتطلبات المحددة الخاصة بوضع الملصقات بموجب المادة 2.9.4 من قانون المعايير الغذائية • الأطعمة غير الفردية • التزامن مع التدريب/التمرين • التوجيهات بشأن الكمية/تكرار تناول • توصيات الاستهلاك اليومي • ملائم لمن تزيد أعمارهم عن 15 عامًا / غير الحوامل 	<p>منتجات المشروبات سريعة التحضير</p>
<ul style="list-style-type: none"> • درجة حرارة التخزين المناسبة • مراقبة / التحقق من سجلات وإجراءات المعالجة 	<p>وجبات يمكن تخزينها في درجة حرارة الغرفة / وجبات مجمدة الأغذية المعلبة</p>

<ul style="list-style-type: none"> • الاستخدام الملائم لعلامات التاريخ 	<p>العصير المبستر</p> <p>صلصات مبسترة</p> <p>شركات تصنيع العصائر / المشروبات</p> <p>مشروبات الصويا / صلصات نباتية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • الوقاية من المواد الغريبة • فعالية المعالجة الحرارية (إن وجد) 	<p>توابل / فلفل</p> <p>البن المحمص / الفول المطحون</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ضبط درجة حرارة / مراقبة التخزين البارد • الوقاية / إيواء الحشرات (نقاط الدخول والفتحات غير المغلقة) 	<p>التخزين البارد / الجاف</p>
<ul style="list-style-type: none"> • المستويات القصوى من المواد المضافة (قانون المعايير الغذائية 1.3.1)، خاصة الألوان (جدول 3 و4) • لوحات معلومات التغذية مناسبة لأستراليا / نيوزيلندا 	<p>صناعة الحلويات</p> <p>المحليات الصناعية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام البيض النيء / المبستر • درجات حرارة الطهي / التبريد • درجة حرارة التخزين • التخميض • المعرفة بطرق التنظيف والتعقيم 	<p>المايونيز (البيض النيء)</p> <p>الصلصة / التوابل غير المبسترة</p>
<ul style="list-style-type: none"> • عملية مراقبة المواد الغريبة • تفاصيل المستورد (إن وجد) • الترميز الملائم للمنتجات (رابط إلى كود الشركة المصنعة، إذا كانت مستوردة) • وضع المشروبات القياسية والنسبة المئوية للكحول على الملصق • بالنسبة للنيبيذ: توضيح المواد المسببة للحساسية (إن وجد) 	<p>المشروبات الكحولية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ارتداء الملابس المناسبة لمنع نقل التلوث • النظافة الشخصية للعمال • سياسة العمال المرضى / غير الأصحاء • توفير المنتجات الغذائية للسكان المعرضين للخطر 	<p>التعاقد مع القائمين على تعبئة الأغذية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • توثيق إجراءات استرجاع المنتجات / تتبعها • تطبيق نظام لملصقات الامتثال • الامتثال للتصريحات الخاصة بالمواد المضافة بموجب قانون المعايير 	<p>المستورد / المصدر</p>

<p><u>الغذائية (1.3.1)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع بيانات الشركة المستوردة على الملصق التعريفي على أن يبين العنوان الفعلي للشارع • استخدام علامة مناسبة للتاريخ • يجب أن تكون اللغة الإنجليزية بارزة 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام المكونات الخام • مرات الطهي / التبريد ودرجات الحرارة والتأثير على مدة صلاحية التخزين • توضيح المواد المسببة للحساسية بشكل مناسب على الملصق • توجيهات الطهي / التسخين (إن وجدت) 	<p>المنتجات المعدة بنظام التبريد المفاجئ</p> <p>الأطعمة المطهية على الطريقة الصينية "Dim sims"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تخزين المنتجات الطازجة (إذا استلزمت التبريد) • منع إيواء الآفات • الوقاية من الملوثات العضوية • وضع بلد المنشأ بشكل مناسب على الملصق • معدات المعالجة • نظافة المعدات والوقاية من نقل التلوث 	<p><u>الفواكه / الخضروات الطازجة</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • خصائص جوهريّة • درجة الحموضة، والنشاط المائي، والمحتوى الملحي 	<p><u>المنتجات النباتية المخمرة</u></p> <p><u>(أغذية حامضية تُحفظ في درجة حرارة الغرفة)</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • مراقبة العملية والتحقق منها • درجة الحموضة والمحتوى الملحي في عملية المعالجة • ضبط درجة الحرارة 	<p>الأنواع الخاصة من البيض</p>

الجدول رقم 2: المبادئ التوجيهية الخاصة بحدّة تفتيشات برنامج معاينة الشركات المصنعة/تجار الجملة

حادّة	كبرى	صغرى	الفئة
النظافة الصحية والأدوات الصحية			
عدم تنظيف كميات كبيرة من نفايات الطعام، أو القاذورات، أو الشحوم، أو الأشياء المرئية المتراكمة على الأسطح والتجهيزات والتركيبات والمعدات مع عدم إجراء عمليات التنظيف بشكل منتظم.	لم يتم إجراء عملية تنظيف تفصيلية للمنشآت بأكملها لفترة طويلة أو أنها غير فعّالة حيث توجد ملوثات ملحوظة في مناطق جوهرية من المنشأة.	لم تكن عملية التنظيف فعّالة حيث لوحظت أشياء طفيفة مرئية على أي مما يلي: الجدران، والسقف، والأرضية، وغرفة التبريد، والتجهيزات والتركيبات.	التنظيف
المباني والصيانة			
المنشأة تعاني من تلفيات هيكلية هائلة قد تمثل مخاطر وشيكة فيما يتعلق بسلامة الأغذية. لم يتم إجراء أية محاولة لتصحيح المشكلات الهامة. تمت ملاحظة عدم الامتثال بالنسبة لعيوب المباني المرتبطة بأسطح ملامسة الاغذية.	المنشأة تواجه العديد من المشكلات التي لم يتم إصلاحها أو حتى الترتيب لإصلاحها.	هناك العديد من المناطق التي تتطلب إصلاحات طفيفة (الجدران، والأسقف، والأرضيات).	المباني (الأرضيات، والجدران، والأسقف، والتركيبات)
عدم وجود مرافق لغسل الأيدي وتشغيلها أو عدم إمكانية وصول متداولي الأغذية بسهولة إلى مرافق غسل اليدين	في حال ملاحظة أكثر من حالة واحدة من حالات عدم الامتثال	وجود مرافق غسل الأيدي بالرغم من عدم وجود أحد الأشياء التالية: • الماء الدافئ الجاري • المناشف التي يستخدمها فرد واحد • صابون أو استخدام مرافق غسل الأيدي لأغراض أخرى غير غسل الأيدي (مثل غسل الأطباق، أو تخزين المعدات المتسخة، أو إعداد الطعام، أو ما إلى ذلك).	حوض غسل الأيدي
مراقبة العملية			
تصل درجة حرارة المنتجات المبردة تبريداً مفاجئاً إلى ما يزيد عن 15°م الأغذية المحتمل أن تنطوي على خطورة – تصل	تتراوح درجة حرارة المنتجات المبردة تبريداً مفاجئاً من 10 إلى 15°م	تتراوح درجة حرارة المنتجات المبردة تبريداً مفاجئاً من 5 إلى 10°م	درجة حرارة التخزين

درجة حرارة المنتجات المبردة تبريدًا مفاجئًا إلى ما يزيد عن 10°م.	الأغذية المحتمل أن تنطوي على خطورة – تتراوح درجة حرارة المنتجات المبردة تبريدًا مفاجئًا من 5 إلى 10°م		
لم يتم معالجة أحد مخاطر السلامة الغذائية الهامة من قبل المنشأة وذلك فيما يتصل بالنقاط التالية: <ul style="list-style-type: none"> • رصد الأخطار • إجراءات المراقبة • الإجراءات التصحيحية 	فشلت المنشأة في اتباع نظام السلامة الغذائية الخاص بها (مثال: خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) من خلال الإخفاق في تحديد ومراقبة مخاطر السلامة الغذائية		أنظمة السلامة الغذائية
تحديد أحد المخاطر البالغة للسلامة الغذائية.			التلوث المتبادل
تحديد أحد المخاطر البالغة للسلامة الغذائية. مثال: وجود مواد كيميائية سامة بالقرب من الأغذية، أو الملابس غير النظيفة / الملابس المتسخة مخزنة في منطقة الإنتاج.	تحديد أحد احتمالات التلوث المتبادل مثال: ترك منظف النوافذ على المقعد،		التخزين الكيميائي
لا يتم الاحتفاظ بالأغذية المراد التخلص منها بشكل منفصل إلى أن يتم: <ul style="list-style-type: none"> • إتلافها • التخلص منها • إعادة إلى مؤردها • معالجتها بشكل إضافي بطريقة تضمن سلامتها وصلاحياتها، أو • التأكد من أنها آمنة وصالحة. يجب أن تُحدد الأغذية المراد التخلص منها بوضوح على أنها أغذية مسترجعة أو أغذية ليست آمنة أو صالحة أو ربما لا تكون كذلك، حسب الحالة.			التخلص من الأغذية
الرقم التعريفي للمنتج، إمكانية تتبع مصدره			
يتعذر على المنشأة تقديم تفاصيل <ul style="list-style-type: none"> • الاسم • العنوان • الشركة المُصنعة • الجهة القائمة بالتعليب والتغليف 			إمكانية تتبع المصدر

المستورد عندما تُطلب منها.			
وضع الملصقات التعريفية			
<ul style="list-style-type: none"> بيانات النصح / والتحذير الإلزامية محذوفة المنتجات المعبأة ليس عليها بيان "يجب أن يستخدم قبل تاريخ..." يرجى الرجوع إلى FSC المادة "1.2.5" من قانون المعايير الغذائية) للتعرف على الاستثناءات. وصف خاطئ / مضلل بيان ظروف التخزين محذوف (وهذا الأمر أساسي فقط في حالة الأغذية محتملة الخطورة) 	<ul style="list-style-type: none"> قائمة المكونات محذوفة / غير صحيحة الادعاءات الصحية تتطوي على خرق عالي المستوى كود الدفعة / التشغيلية محذوف 	<ul style="list-style-type: none"> اسم / وصف الطعام غير موجود إغفال توصيف المكونات إغفال عبارة "يفضل أن يستخدم قبل تاريخ...." بلد المنشأ غير مبين لوحة المعلومات الغذائية غير مبينة الملصقات غير مقروءة وبخط غير واضح لوحة المعلومات الغذائية غير مطابقة للمعايير بيان ظروف التخزين غير موجود 	
المواد المسببة للحساسية غير موضحة			مسببات الحساسية
أنظمة استرجاع المنتجات			
لا يوجد نظام مطبق لاسترجاع الأغذية غير الآمنة.			
	لا توجد قائمة حديثة لمفتشي سحب المنتجات التابعين لهيئة المعايير الغذائية الأسترالية النيوزيلندية المشتركة (FSANZ).		
	لا توجد قائمة حديثة خاصة بالعملاء أو الأماكن التي تم فيها توزيع المنتجات.		
	نظام استرجاع المنتجات لا يحتوي على نظام يحدد المنتجات التي يجب سحبها.		
	نظام استرجاع المنتجات لا ينص على إجراءات لسحب المنتج من العميل.		

التحليل والاختبار			
الاختبار	المنتج الغذائي غير مطابق للمستويات الكيميائية أو البيولوجية المنصوص عليها في قانون المعايير الغذائية (Food Standards Code).		
البرامج الضرورية المسبقة			
التعامل مع الغذاء	تم ضبط حوادث فردي لوحظ فيه أن المتعاملين مع المواد الغذائية يتلامسون معها بصورة غير ضرورية.	تم ضبط حوادث فردي لوحظ فيه أن المتعاملين مع المواد الغذائية يتلامسون معها بصورة غير ضرورية.	
المعايرة	مقياس الحرارة غير دقيق بمقدار ± 1 درجة مئوية	مقياس الحرارة/مقياس الحموضة لا يعمل أو غير موجود.	
الأفات	شوهت مناظر عديدة للحشرات ولا يوجد خطط فعالة للقضاء على الحشرات.	انتشار الحشرات بمستويات عالية علامات على وجود بيوت للحشرات علامات على تكاثر الحشرات ووجود نسل لهم عدم منع دخول الحشرات وجود خطط غير كافية للقضاء على الحشرات، أو عدم خطط من الأساس. علامات على وجود روث حشرات أو بقع وأوساخ حشرات.	رؤية عدد صغير من الحشرات. لا يوجد علامة أو دليل على انتشار الحشرات أو تكاثر للحشرات أو فضلات حشرات. وتم اتخاذ خطوات للسيطرة على انتشار الحشرات مثل خطط القضاء على الحشرات.
المواد الكيميائية	وجود مواد كيميائية غير ملائمة مستخدمة في المنشأة و/أو غير مستخدمة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.	لا توجد مواد كيميائية منظفة في المنشأة.	
الحيوانات	توجد حيوانات في منطقة غير مستخدمة لإنتاج المواد الغذائية (مثل منطقة الإرسال)	كانت توجد حيوانات في وقت المعاينة داخل منطقة إنتاج المواد الغذائية.	
تخزين المخلفات	لم يُلاحظ وجود حشرات ولكن تخزين القمامة أو المواد القابلة لإعادة التدوير لا يمنع وجود الحشرات وتوفير مأوى لهم.	لوحظ وجود حشرات، ولكن القمامة أو المواد القابلة لإعادة التدوير لا تنطوي على خطورة عالية على السلامة الغذائية.	لدى المنشأة التصنيعية مخاطر كبيرة في السلامة الغذائية، بسبب تراكم القمامة و/أو المواد القابلة لإعادة التدوير الذي قد يؤدي إلى عدم نظافة المقرات واتساخها بشكل عام.

الإجراءات التصحيحية			
لم تصحح المنشأة عيوب كبرى وردت في طلبات إجراءات تصحيحية تمت إثارها في معاينة سابقة. إذا لم تصحح الشركة عيباً كبيراً أو خطيراً ورد طلب تنفيذ إجراء تصحيحي، فسوف يتخذ مفتش السلامة الغذائية إجراءات إنفاذ.	لم تصحح المنشأة عيوب صغرى وردت في طلبات إجراءات تصحيحية تمت إثارها في معاينة سابقة.	فشلت المنشأة في تصحيح العيوب التي تم اكتشافها أثناء المراقبة الذاتية.	طلبات إجراءات تصحيحية (CAR) سابقة

الجدول رقم 3. نتيجة المعاينة

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

الجدول رقم 4. الإجراء التنفيذي الموصى به

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

نتيجة معاينة غير مقبولة

إذا تم اكتشاف حالات عدم مطابقة خطيرة للمعايير أثناء المعاينة أو تم تسجيل نتيجة معاينة غير مقبولة، فسوف يجمع المفتش أدلة مثل الصور الفوتوغرافية والعينات والتسجيلات (المقابلات الشخصية) لكي يقوم بالإجراء التنفيذي المناسب.

يتم اتخاذ الإجراء التنفيذي عن طريق أحد مفتشي السلامة الغذائية، وفقاً لـ [Compliance and Enforcement Policy](#) (سياسة الامتثال والإنفاذ) الخاصة بهيئة الغذاء. وقد يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر ما يلي:

- تحذير شفهي أو كتابي - يتم تحذير المنشأة بأن أي حالة أخرى خاصة بعدم مطابقة المعايير قد تؤدي إلى اتخاذ إجراء تنفيذي آخر. يتم توثيق هذا التحذير في تقرير المعاينة.
 - إخطار بالتحسين - يتم إعطاء الشركة فترة زمنية لتصحيح حالة عدم مطابقة المعايير قبل أن يعود مفتش السلامة الغذائية للفحص والتأكد من أنه تم تصحيح هذه المشكلة ومطابقة المعايير. ويحدد مفتش السلامة الغذائية هذه الفترة الزمنية بناءً على مخاطر السلامة الغذائية التي تفرضها حالة عدم المطابقة هذه والزمّن المتوقع لتصحيح هذه المشكلة. قد تتراوح الفترات الزمنية من 24 ساعة إلى 12 شهراً. إذا لم يتم تصحيح حالة/حالات عدم المطابقة خلال الفترة الزمنية المحددة، فيجوز لمفتش السلامة الغذائية إصدار إخطار بالعقوبة و/أو أمر حظر (انظر أدناه). يتم فرض رسوم قدرها 330 دولاراً على كافة إخطارات التحسين لتغطية نفقات إجراء معاينة متابعة للتأكد من تصحيح مشكلة عدم مطابقة المعايير. وأي معاينات إضافية قد تلزم للتحقق من الالتزام بما ورد في إخطار التحسين سوف تستلزم نفقات إضافية.
 - إخطار بالعقوبة - يُفرض على المنشأة غرامة لحالة مخالفة المعايير التي تم اكتشافها أثناء المعاينة. 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 الغذاء.
 - أمر الحظر - يُمكن إصدار هذا الأمر على منشأة تم فيها اكتشاف حالات مخالفة جسيمة للمعايير. وهذا الأمر يعني أن لا يُمكن للمنشأة 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 الغذاء دعاوى قانونية ضد أي منشأة 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 الغذاء.
- إذا تم رصد نتيجة معاينة غير مقبولة في منشأة ما، فسوف تنفذ هيئة الغذاء معاينات إضافية - بالتكلفة الكاملة - حتى تتم السيطرة على كافة مخاطر السلامة الغذائية وتنفيذ كافة الإجراءات التنفيذية بنجاح. وسوف تتم المحافظة على معدل تكرار المعاينات في مستوى مناسب حتى يكون باستطاعة المنشأة إظهار التزامها المستمر بالسلامة الغذائية وقدرتها على إنتاج منتجات غذائية آمنة ومناسبة.



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

