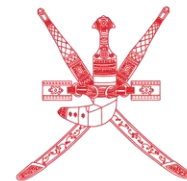


# المفاتيح لسلامة الغذاء



رؤية عُمان  
2040  
Oman Vision



وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه



اشخصية أثناء تداول الغذاء  
على اليد قد يؤدي إلى انتقالها للغذاء  
حولها بالأمراض

حوم والدجاج والاسماك  
الجرائيم أثناء



## دور مركز سلامة وجودة الغذاء FOOD SAFETY & QUALITY CENTER

في ضمان مأمونية مياه الشرب المعبأة

معاً لـغذاء آمن

@FSQC\_OM 22592000



# المحاور

- نبذة عن المركز.
- الغذاء والماء.
- أهداف الرقابة الصحية.
- دور المركز وكيفية تقييم المنتجات .
- اشتراطات مصانع مياه الشرب.
- النقل والتخزين.



**المرسوم السلطاني رقم (24 / 2019) الخاص بإنشاء مركز سلامة وجودة الغذاء .**

(الاختصاصات ذات الصلة بسلامة وجودة الغذاء الواردة في القوانين والمراسيم السلطانية واللوائح السارية تؤول إلى المركز) .

**المرسوم السلطاني رقم (92 / 2020) الخاص بتعديل مسمى وزارة الزراعة والثروة السمكية إلى وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه وشمل أيضا نقل تبعية مركز سلامة وجودة الغذاء إليها.**



## الرؤية



أن نكون مركز رائد عالميا  
يحظى بثقة الجميع

## الرسالة



ضمان سلامة الغذاء وفق تشريعات  
ومنظومة رقابية فعالة لحماية المجتمع

## القيم



العمل بروح  
الفريق

الشفافية  
التعاون  
التمكين

التميز  
النزاهة  
الاحترام

## الأهداف

الاستراتيجية  
والتشغيلية



البحث العلمي وخدمة المجتمع من  
خلال تعزيز مجال الدراسات والبحوث،  
والتوعية والتثقيف والمشاركة في الفعاليات  
والأنشطة.  
التعاون الدولي والعلاقات الخارجية من خلال  
تفعيل مساهمة السلطنة في الجهود العالمية والتعاون مع  
الجهات الدولية.

تمكين الموظفين  
وتطوير قدراتهم

الإنتاجية وجودة العمل من خلال رفع كفاءه  
المنشآت الغذائية والمختبرات الخاصة والعاملين بها،  
وضمان سلامة وجودة الغذاء والحفاظ على الصحة العامة  
للمستهلك.

الابتكار والتطوير من خلال إرساء بناء مؤسسي وتشريعي  
متكامل وتعزيز منظومة سلامة وجودة الغذاء، ورفع الجاهزية  
الإلكترونية، وإدارة المخاطر والأزمات الغذائية.

هدف الوزارة ضمان سلامة وجودة الغذاء وفق الضوابط والتشريعات ومتابعة تنفيذها



# مركز سلامة وجودة الغذاء



تطبيق قانون سلامة الغذاء  
وللائحته التنفيذية

وضع وتنفيذ السياسات  
والخطط والبرامج المتعلقة  
بإدارة سلامة وجودة الغذاء

وضع المواصفات والمقاييس  
المتعلقة بسلامة وجودة الغذاء

اقتراح التشريعات واللوائح  
المتعلقة بضمان سلامة وجودة  
الغذاء

وضع الآليات المناسبة لضمان  
تنفيذ سياسة سلامة وجودة  
الغذاء من الغش التجاري  
بالتعاون مع الجهات المعنية

وضع الضوابط والاشتراطات  
الخاصة بسلامة الغذاء  
ووسائل النقل

الرقابة والتفتيش على سلامة  
الغذاء والماء بجميع المنافذ  
الحدودية

إجراء التحاليل المخبرية على  
جميع المواد الغذائية والمياه

اجراء البحوث والدراسات  
العلمية في مجالي الأغذية  
والمياه

17  
اختصاص بحسب القرار  
الوزاري 2021/67



## الغذاء والماء:

يعتبر الغذاء من أهم مقومات استمرار الحياة بجانب ماء الشرب الذي هو شريان الحياة بالنسبة للإنسان وهو من أكثر المنتجات المستهلكة و يصنف مصدر عالي الخطورة لنقل عدد من الأمراض والملوثات لذلك أصبح تأمين الغذاء والماء الصحي والأمن وصحة وسلامه وحماية المستهلك هي من أولويات التنمية وذلك بهدف مواكبة التطورات والنمو المتسارع في الصناعات الغذائية

سلامة الغذاء والماء: تحقق كافة الاشتراطات الصحية والمواصفات القياسية المقررة في الغذاء والماء ، و التأكد من خلوه من أية مادة قد تكون مصدر خطر على صحة المستهلك وأن يكون تداوله وفقاً لذلك (قانون سلامة الغذاء 84/2008)



## الاهتمام بالرقابة على الاغذية والمياه :

- ▶ كثرة الامراض المنقولة عبر الاغذية والمياه.
- ▶ أولويات التنمية الشاملة التي تشهدها السلطنة
- ▶ حماية صحة وسلامة وصحة المستهلك: هدف أساسي
- ▶ التغييرات التقنية والاجتماعية والسياسية عالمياً.
- ▶ الانفتاح على كل أنحاء العالم: تنوع مصادر الغذاء و طرق تحلية المياه وتطور تقنيات صناعة الأغذية وازدياد معدلات التصدير والاستيراد و وبالتالي زيادة مخاوف المستهلكين.
- ▶ ظهور أنظمة دولية جديدة: نظام العولمة والتجارة الحرة.
- ▶ المستهلك بحاجة إلى أن يتعرف على حقوقه وواجباته.
- ▶ الإجراءات والقوانين لحمايته من منتجات الأغذية غير المأمونة أو المنخفضة الجودة أو المغشوشة وطرق الحفظ والنقل السليم للأغذية والمياه.
- ▶ تعزيز الرقابة الذاتية من قبل شركات ومؤسسات القطاع الخاص والتعاون بينها وبين الجهات الرقابية.





## دور المركز

المحلية	المستوردة
تأهيل المنشآت الغذائية	الرقابة والتفتيش في المنافذ
زيارات تقييم ومتابعة	وسائل النقل
<ul style="list-style-type: none"><li>• خطة سحب عينات</li><li>• تقييم المنتجات</li><li>• وضع الضوابط والاشتراطات المتعلقة بأمنية المنتجات</li></ul>	





## الرقابة على الأغذية والمياه المصدرة والمستوردة

- اصدار الشهادات الصحية للتصدير
- اصدار شهادات صلاحية للتصدير
- اصدار تصاريح الاستيراد
- اصدار شهادات البيع الحر



@FSQC\_OM



22592000

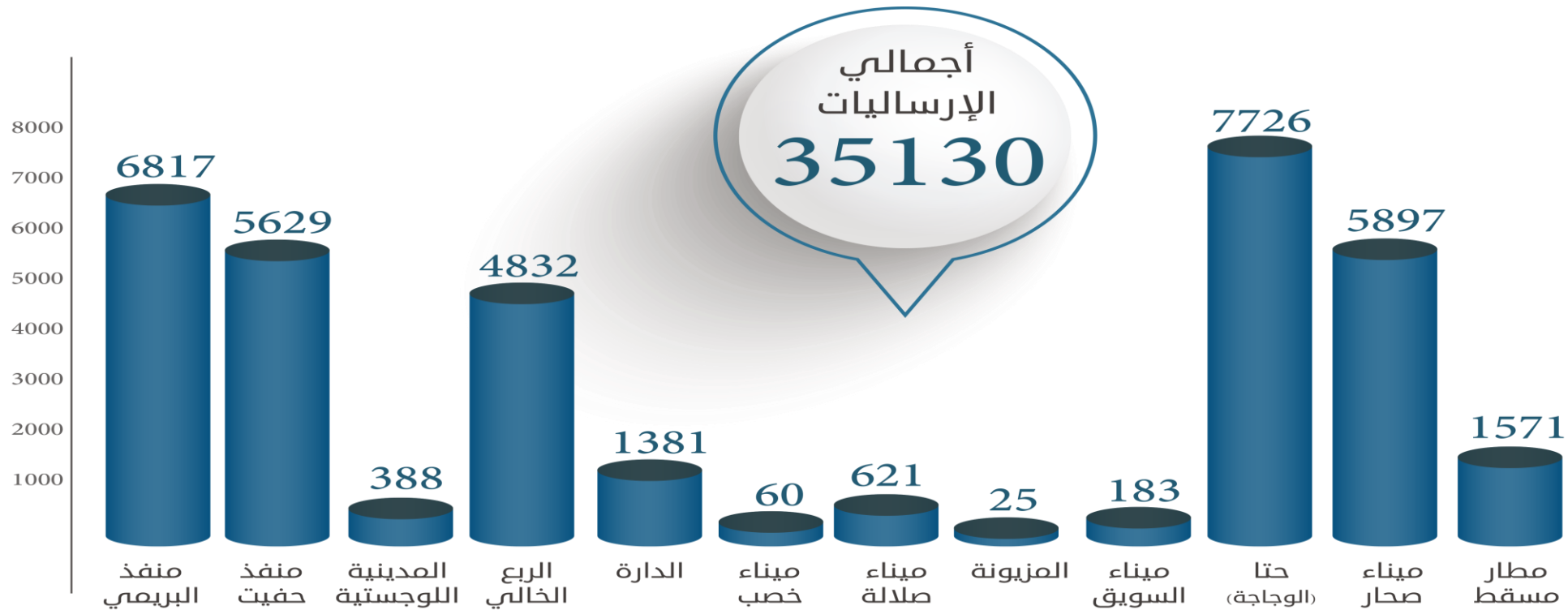
معاً لفضاء آمن



مركز سلامة وجودة الغذاء  
FOOD SAFETY & QUALITY CENTER

## الإنتاجية وجودة العمل

2- ضمان سلامة وجودة الغذاء والحفاظ على الصحة العامة للمستهلك



### الشحنات الغذائية الواردة عبر المنافذ



## الزيارات الميدانية

بزيارة ميدانية لتقييم المخاطر في التقسيمات المختلفة للمصانع والاضرار الصحية المتعلقة بها والاطلاع على طرق التخزين ومدى اتباع انظمة سلامة الغذاء وتطبيق الاشتراطات الصحية في الموقع وتقييم المخاطر



## ابرز نتائج الزيارات

- رفع المستوى الصحي للمنشآت من خلال معالجة وتصحيح الملاحظات المرصودة وتعزيز التنافس بين منتجي ومصنعي الأغذية.
- إعداد سجل خاص بكل منشأة يتم زيارتها كقاعدة بيانات للرجوع إليها لقياس مدى تطور المنشأة ورفع مستواها الصحي.
- بناء جسور تواصل للتعاون مع مؤسسات القطاع الخاص المختلفة للتعريف بجهود مركز سلامة وجودة الغذاء والاستفادة من الخدمات التي يقدمها للمستفيدين.
- تعزيز ثقافة الرقابة الذاتية لدى المصانع والمنشآت من خلال المتابعة والزيارة الدورية.



# تأهيل المنشآت وتقييمها ومتابعتها

إنطلاقاً من دور مركز سلامة وجودة الغذاء في ضمان سلامة وجودة المنتجات الغذائية والتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية وخلوها من الملوثات، ولكون ماء الشرب هو شريان الحياة بالنسبة للإنسان وهو من أكثر المنتجات المستهلكة ومصدر عالي الخطورة لنقل عدد من الأمراض والملوثات. عليه فإنه من الأهمية التأكيد من سلامة منتجات مياه الشرب المعبأة المنتجة في المصانع حفاظاً على صحة المستهلك



تستهدف الحملة تغطية جميع مصانع إنتاج وتعبئة مياه الشرب الواقعة بجميع محافظات السلطنة والبالغ عددها وفق آخر إحصائية عدد (81) مصنعا.  
بالتعاون مع الشركاء بالرقابة (وزارة الداخلية و المؤسسة العامة للمناطق الصناعية (مدائن)

### أهداف الحملة:

1. تنمية مهارات الرقابة والتقييم والتأهيل للمختصين في المجال.
2. توحيد الأعمال والإجراءات المتبعة في الرقابة والتفتيش وبرامج التأهيل على مصانع مياه الشرب المعبأة (استمارات تقييم موحدة).
3. معالجة الممارسات الصحية الخاطئة بمصانع إنتاج وتعبئة مياه الشرب.
4. زيادة ثقة المستهلك بالمنتج المحلي.
5. رفع مستوى التنافسية بين المصانع وتعزيز سمعة وجودة المنتج المحلي.
6. تأهيل المصانع لتطبيق نظم سلامة الغذاء وتعزيز الرقابة الذاتية لديها.



عدد المصانع	المحافظة
10	مسقط
17	شمال الباطنة
10	جنوب الباطنة
4	البريمي
2	الظاهرة
8	الداخلية
4	شمال الشرقية
17	جنوب الشرقية
1	الوسطى
8	ظفار



@FSQC\_OM



22592000

معاً لفذاء آمن





# تقييم المنتجات الغذائية

يتم تقييم المنتجات الغذائية من خلال مطابقتها للمواصفات القياسية العمانية والخليجية:

## البطاقة الغذائية

مطابقة البيانات  
الإيضاحية للمنتجات  
حسب المواصفات  
القياسية

التحقق من عدم وجود  
إدعاءات تغذوية  
ومواد غير مسموح  
باستخدامها

## تقارير الفحص المخبري

مطابقة نتائج التحليل  
حسب المواصفات  
القياسية

التحقق من نتائج  
التحليل من خلال  
سحب عينات

## الإنتاجية وجودة العمل

2- ضمان سلامة وجودة الغذاء والحفاظ على الصحة العامة للمستهلك



## الإنتاجية وجودة العمل

### تحليل عينات الأغذية والمياه



العينات

4992



أخرى

19

تربة  
مياه البحر



المياه

2764

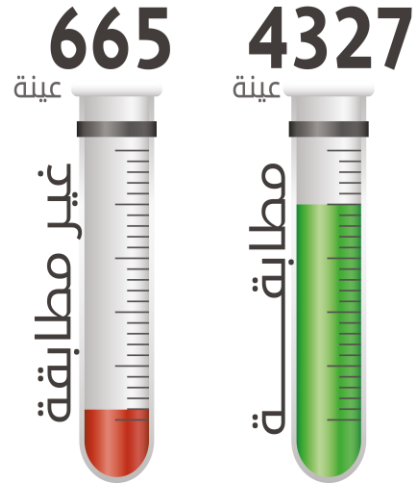
مياه معبأه  
مياه غير معبأه



الأغذية

2209

المنتجات الغذائية  
خضروات وفواكه ، بهارات وتوابل ، المشروبات والشوكولاته، الحبوب والطحين، الزيوت والدهون، الأغذية الجاهزة، الحليب ومنتجاته، المضافات الغذائية، السكريات والمواد الطاقية، اللحوم والدجاج ومنتجاتها ، الأسماك



اختبارات الجدارة

51

عدد الاختبارات : 212  
عدد الفنيين : 20



مياه الشرب المعبأة: مياه شرب معالجة ومخصصة للاستهلاك الادمي ويمكن ان تحتوي على المعادن الطبيعية او المضافة عن قصد.

مياه معدنية طبيعية معبأة: مياه يتم الحصول عليها مباشرة من الينابيع او محفورة يتم تغذيتها طبقة جوفية يتم تجميعها تحت ظروف تضمن نقاوتها الميكروبية الاصلية والتراكيب الكيميائي للعناصر الاسيائية.



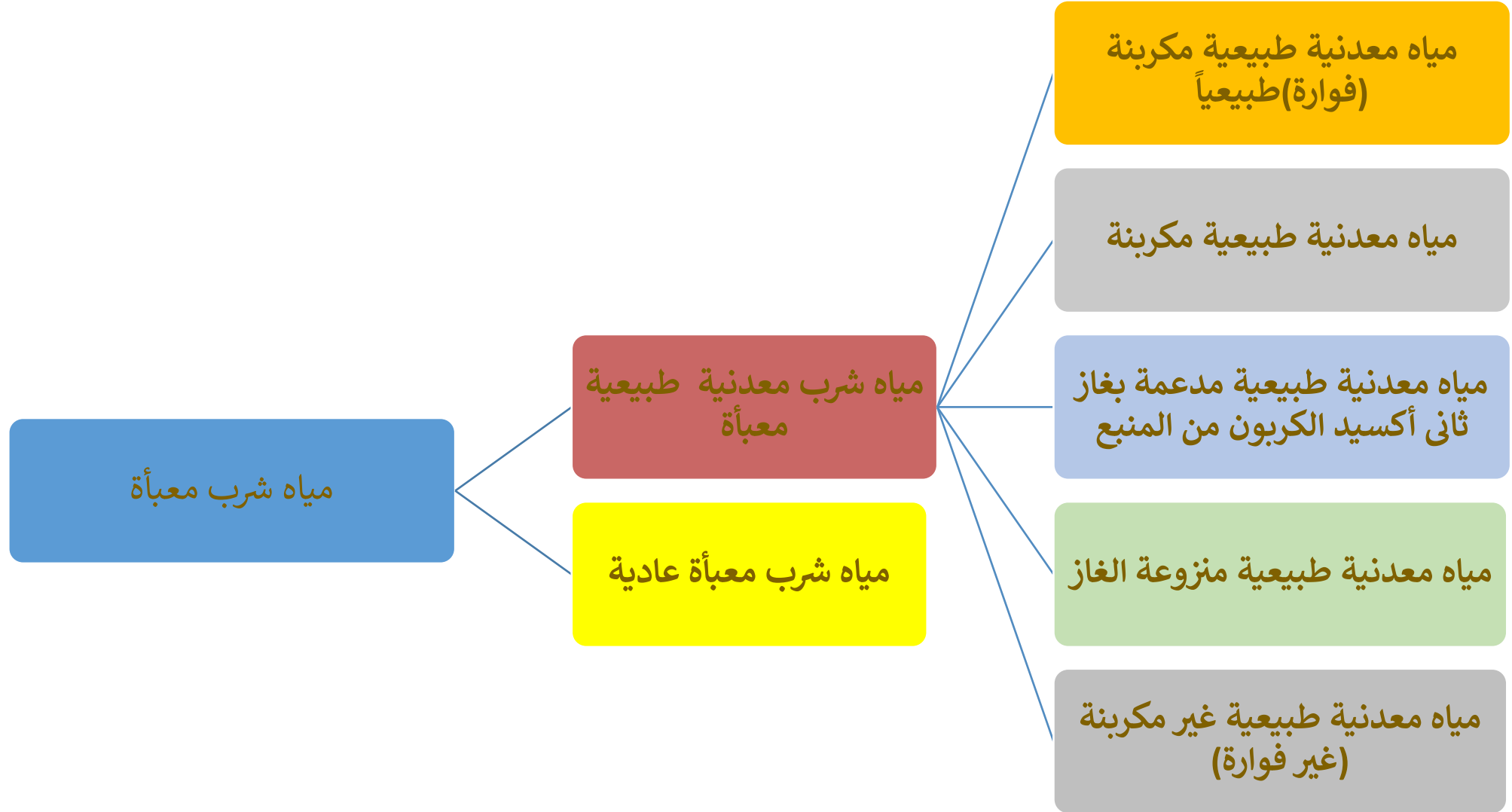
@FSQC\_OM



22592000

معاً لفذاء آمن





## التركيبية المعدنية - ملجم / لتر

100-140	المواد الصلبة الذائبة الكلية
50-80	العسر الكلي
5-20	كالسيوم
5-15	مغنيسيوم
<5	صوديوم
30-45	كلوريدات
10-20	كبريتات
<5	بوتاسيوم
10-20	بيكربونات
<1	كربونات
<1	نترات
<0.5	فلوريدات

الرقم الهيدروجيني 6.5-8

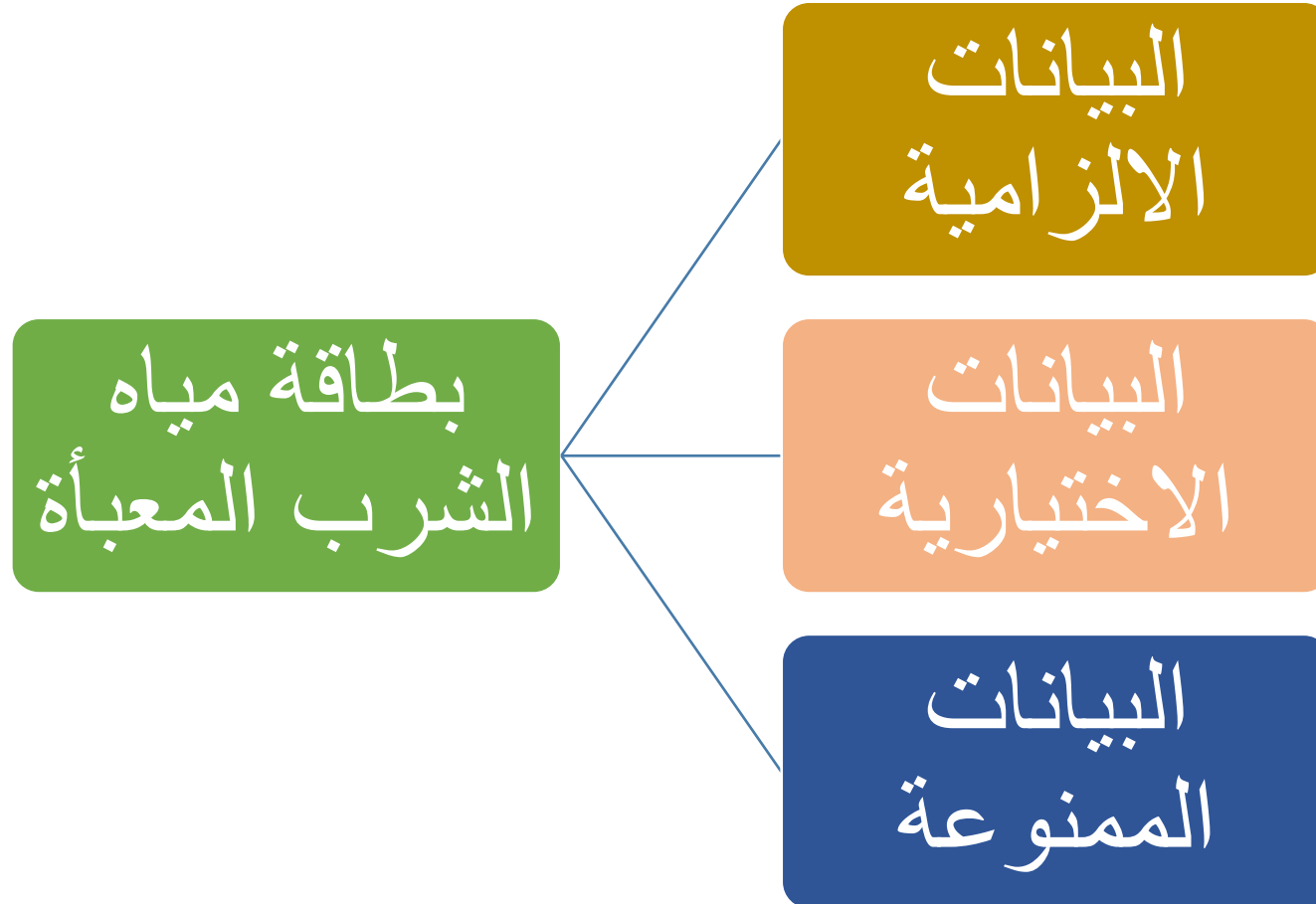
## بطاقة البيانات هوية المنتج

- تدوين البيانات بطريقة واضحة
- اللغة العربية
- مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة
- بطاقة البيانات غير قابلة للإزالة
- البيانات غير قابلة للمحو
- تجنب التعبيرات التي لا تستند إلى أساس علمي (مقوية، تشفي)





GSO2232/2012





## البيانات الالزامية

اسم المنتج مياه شرب معبأه او معدنية طبيعية معبأه

تاريخ الانتاج والانتهاه (شهر-سنة)

الرقم الهيدروجيني

الحجم الصافي بالنظام المتري

كتابة (مضاف الفلورايد) اذا تمت الاضافة

التركيب التحليلي للمياه

البيانات الايضاحية على كل منتج

مصدر الماء (ابار، نبع، جوفية.. الخ)







# البيانات الاختيارية

الاسم التجاري

تاريخ الترخيص

المكان الجغرافي  
لمصدر المياه





# البيانات الممنوعة

عدم كتاب اي مفعول طبي (مسكن، علاج، واطي)

بيان أو تعبير أو وسيلة تضلل المستهلك (طبيعة المياه أو تركيب الخواص)



## اشتراطات عبوات مياه الشرب



- ❖ مطابقة للمواصفات المعتمدة.
- ❖ نظيفة ومعقمة .
- ❖ مصنوعة من مواد غير ضارة بالصحة
- ❖ تكون أغطية العبوات محكمة الغلق.
- ❖ لا تتفاعل مع المياه ولا تغير من خصائصها.



موافقة الجهات الحكومية مثل وزارة التجارة والصناعة وترويج الاستثمار، وزارة الداخلية (البلديات بالمحافظات)، هيئة البيئة، وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه.

بعيداً عن مصادر التلوث والأحياء السكنية

مخطط هندسي معتمد

التزام بالإشتراطات الصحية (٢٠١٦/٢٩)

ترخيص المنشأة بالبلدية

التأكد من سلامة ما يعرض في الأسواق المحلية ومطابقتها للمواصفات القياسية

اشتراطات مصانع تعبئة مياه الشرب

أنظمة ضبط سلامة الأغذية ( تحليل مخاطر ) هاسب

مصدر مياه معتمد ومصروح

سحب عينات عشوائية من منتجاتها في الأسواق المحلية

برنامج تقييم شامل على جميع المصانع ( استمارات تقييم )

إجراء التحاليل الفيزيائية والكيميائية والمكروبيولوجية

زيارات متابعة المصانع

# تقسيمات مصانع تنقية وتعبئة مياه الشرب

- مخزن المواد الاولية والعبوات
- غرفة فحص العبوات الاولى التى تعاد تعبئتها
- غرفة التعقيم
- مختبر
- صاله التعبئة وخطوط الانتاج
- خزانات مياه الشرب الاولية
- صالة التصنيع
- غرفة استراحة العاملين
- غرفة الادارة
- مخزن المنتج النهائي



# نموذج مخطط مصنع مياه



## الإبتكار والتطوير 3- إدارة المخاطر والأزمات الغذائية

### مياه الشرب المعبأة

المواصفات القياسية لمياه الشرب المعبأة تهدف الى حماية الانسان من الامراض والمواد الملوثة.

بطاقة البيانات لمياه الشرب GSO2232/2012

مواصفة مياه الشرب المعبأة GSO 1025/2014

مواصفة المياه المعدنية الطبيعية المعبأة GSO 987/2013

لائحة فنية خليجية (المياه المنكهة والمياه المدعمة) GSO 2570/2021



## النقل والتخزين نقل مياه الشرب المعبأة

- سيارات نقل المياه يجب ان تكون مستوفية للاشتراطات الصحية الخاصة بها.
- مصممة خصيصا لنقل مياه الشرب المعبأة.
- يكتب على ابوابها بخط واضح نوع النشاط واسم المرخص له و عنوانه ورقم سجلة التجاري.
- ان يكون مغطى من الاعلى والجانبين ويجوز تجهيزه بأبواب جانبية لتسهيل عمليتي التحميل والتفريغ.
- أرضيتها مستوية وخالية من الثقوب.
- ترخيص السيارة ،بطاقات صحية للسائق والعاملين عليها.
- المحافظة على نظافة السيارة والحاوية باستمرار
- عدم ترك السيارة محملة بمياه الشرب المعبأة ومعرضة لحرارة الشمس





# التخزين

- يجب أن تخزن مياه الشرب المعبأة بعيداً عن أية مواد سامة أو ضارة وبعيدة عن مصادر الحرارة المرتفعة وعن مصادر التلوث وفي درجة حرارة الغرفة .
- يجب أن تخزن مياه الشرب المعبأة في أماكن جيدة التهوية خالية من الروائح المميزة.
- يجب ألا تعرض مياه الشرب المعبأة عند بيعها أو تسويقها خارج محلات البيع حيث يؤدي ذلك إلى تعريض مياه الشرب المعبأة إلى أشعة وحرارة الشمس وظروف الطقس الأخرى.

## البحث العلمي وخدمة المجتمع 2- التوعية والتثقيف والمشاركة في الفعاليات والأنشطة

أسبوع سلامة الغذاء  
Food Safety week



### نشر رسائل توعوية وتثقيفية للمجتمع عبر وسائل التواصل الاجتماعي



اجمالي المتابعين



التغريدات



الوسائط الرقمية  
( تصاميم معلوماتية +  
مقاطع مرئية + تصاميم أخرى )





**PolyEthylene Terephthalate**  
البولي إيثيلين تيريفثاليت

يتكون من جلايكول الإيثيلين وحمض التيريفثاليك ، والتي يتم دمجها لتشكيل سلسلة بوليمر بلاستيك شفاف وقوي وخفيف الوزن .

### بعض الاستخدامات



العصائر والمشروبات

الصودات  
(المايونيز والكاتشب...)

الحليب والألبان

زيوت الطبخ

المياه

تقوم العبوات بامتصاص جزء من المواد  
المعبأة بها عند تعرضها للحرارة الشديدة  
قابلة لنمو البكتيريا فيها

**مخاطر  
اعادة  
الاستخدام**

**تستخدم مرة واحدة فقط  
ولا يعادة تعبئتها مرة أخرى**

# البرومات

## في المياه المعبأة



يوجد عنصر البرومايد في المياه بشكل طبيعي

ونتيجة تعرض المياه لعمليات التعقيم المستخدمة في المصانع سواء باستخدام المواد الكيميائية أو غاز الأوزون أو فيزيائياً باستخدام الأشعة البنفسجية يتحول عنصر البرومايد إلى **مركب البرومات** الذي أثبتت الدراسات أن لها آثاراً سلبية على الصحة

### 3 تفاعلات تشكل مركب البرومات



يتم تحليل المركب عبر استخدام  
جهاز الفصل الكروموتوجرافي  
Thermo Scientific 5000-IC

الحد الأقصى المسموح به  
من مادة البرومات في  
مياه الشرب المعبأة  
10 ميكروجرام / لتر

# المفاتيح لسلامة الغذاء



رؤية عُمان  
2040  
Oman Vision



وزارة الثروة الزراعية والسمكية وموارد المياه



مركز سلامة وجودة الغذاء  
FOOD SAFETY & QUALITY CENTER



الشخصية أثناء تناول الغذاء  
على اليد قد يؤدي إلى انتقالها للغذاء  
حولته بالأمراض

حوم والدجاج والأسماك  
تعال الجراثيم أثناء



# شكراً لكم

معاً لفضاء آمن

@FSQC\_OM 22592000

@FSQC\_OM 22592000



مركز سلامة وجودة الغذاء  
FOOD SAFETY & QUALITY CENTER



 @FSQC\_OM  22592000

معاً لفذاء آمن

