

## تنظيم المفوضية الأوروبية رقم ٢٠٠٤/٨٥٢

### مقدمة

يتصل تنظيم الاتحاد الأوروبي رقم ٢٠٠٤/٨٥٢ مباشرة بمنتجات المواد الغذائية والمنتجات الغذائية في الدول الأخرى غير الأعضاء في الاتحاد الأوروبي والتي يعد من أهمها تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP (قواعد وإجراءات) علي عمليات الغذاء والتغذية في الدول الأخرى المصدرة إلي الاتحاد الأوروبي. وبالنسبة لمنتجاتي المنتجات الغذائية والعلف الحيواني فان الصلة المباشرة هي الفارق الهام بين تشريعات الأمان الغذائي الجديدة والمطبقة حالياً، ويتم تطبيق تنظيم المفوضية رقم ٢٠٠٤/٨٥٢ علي جميع منتجات الغذاء والتغذية (بغض النظر ما إذا كان منتجات الغذاء من منشأ حيواني).

### مادة ١ الأهداف

١. يضع هذا التنظيم القواعد العامة الخاصة بالمشتغلين في مجال الغذاء ومستلزمات الغذاء، مع الأخذ في الاعتبار المبادئ التالية:
  - أ- تقع مسؤولية الأمن الغذائي الأولي علي عاتق المسئول عن أعمال الغذاء.
  - ب- من الضروري ضمان سلامة الغذاء من خلال السلاسل الغذائية بدءاً من عملية الإنتاج الأولي.
  - ت- من الهام بالنسبة للغذاء الذي يصعب حفظه أمناً في درجة الحرارة المحيطة وخاصة الأطعمة المجمدة الحفاظ علي سلسلة التبريد.
  - ث- يجب أن يعزز التطبيق العام للإجراءات الخاصة بمبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP بجانب تطبيق العادات الصحية الجيدة من مسؤولية القائم بالأعمال الغذائية.
  - ج- تعد الإرشادات الخاصة بالتطبيق الجيد أداة مساعدة للمسئول عن الأعمال الغذائية في جميع مراحل السلاسل الغذائية وذلك بما يتماشى مع قواعد العادات الغذائية ومع تطبيق مبادئ HACCP.
  - ح- من الضروري وضع معيار ميكروبياتي ومتطلبات خاصة بالتحكم في درجات الحرارة علي أساس دراسة المخاطر العلمية.
  - خ- من الضروري ضمان أن الواردات من السلع الغذائية تتطابق علي الأقل مع معايير العادات الصحية الغذائية داخل الاتحاد الأوروبي.

هذا التنظيم يجب أن يطبق علي جميع مراحل الإنتاج وعمليات التشغيل والتوزيع للسلع الغذائية كما تطبق علي الصادرات وذلك بدون الإخلال بالمزيد من المتطلبات الخاصة بالعادات الغذائية.

٢. يجب أن لا يطبق هذا التنظيم علي:
- المنتجات الولية للاستخدام المحلي.
  - الإعداد والمناولة والتخزين المحلي للاستهلاك المحلي.
  - البيع المباشر لعدد صغير من المنتجات الأولية عن طريق المنتج إلي المستهلك أو إلي باع تجزئة الذي يقوم بالبيع مباشرة إلي المستهلك.

٣. يجب علي الدول الأعضاء بناء قواعد حاكمة للنشاطات المذكورة في الفقرة ٢(ت) وفقا للقوانين المحلية. يجب علي هذه القواعد ضمان الوصول إلي الأهداف المرجوة من هذه التنظيمات.

### المادة ٣

#### الالتزامات العامة

يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء ضمان أن جميع مراحل الإنتاج والتشغيل والتوزيع للسلع الغذائية تخضع للسيطرة الكافية لمتطلبات العادات الغذائية المنصوص عليها في هذا التنظيم.

### المادة ٤

#### المتطلبات العامة والخاصة للعادات الغذائية

١. يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء القائمين بعمليات الإنتاج الأولي وعمليات التشغيل المصاحبة لها المذكورة في الملحق ١ الاستجابة للشروط العامة للعادات الصحية المذكورة في الجزء الأول من الملحق ١ أو أي متطلبات خاصة مذكورة في أي تنظيم آخر لعام ٢٠٠٤.
٢. يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء القائمين بمرحلة الإنتاج والتشغيل والتوزيع للسلع الغذائية بعد المراحل المطبقة في الفقرة ١ الاستجابة للمتطلبات العامة للعادات الصحية المذكورة في الملحق ١ أو أي متطلبات خاصة مذكورة في أي تنظيم آخر لعام ٢٠٠٤.
٣. يجب علي المشتغلون في مجال الغذاء اتخاذ المعايير الخاصة بالعادات الصحية الغذائية الآتية:

- التماشي مع المعيار الميكروباتي للمواد الغذائية.
- من الضروري علي المنتجون الالتزام بالأهداف المطلوبة للوصول إلي أهداف التنظيم.
- التماشي مع متطلبات التحكم في درجات الحرارة اللازمة للمواد الغذائية.
- الحفاظ علي سلسلة التبريد.
- المعاينة والتحليل.

٤. يجب علي الأهداف والمتطلبات والمعايير المذكورة في الفقرة ٣ أن تتخذ وفقا للإجراءات المذكورة في المادة ١٤.
- ويما يختص بطرق المعاينة والتحليل يجب أن توضع وفقا لنفس الإجراءات.
٥. في حالة ما إذا كان التنظيم أو تطبيقه يختص بطرق معاينة أو تحليل معينة، فيمكن للمسئولين عن الأعمال الغذائية استخدام طرق ملائمة منصوص عليها في أي تشريعات خاصة بالاتحاد الأوروبي أو تشريعات محلية أخرى.

#### المادة ٥

#### تحليل المخاطرة ونقاط التحكم الحرجة

١. يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء وضع وتنفيذ والحفاظ علي الإجراءات الدائمة أو الإجراءات المبنية علي مبادئ HACCP.
٢. تنطوي مبادئ HACCP المذكورة في الفقرة ١ علي الآتي:
- أ- تحديد أي مخاطر يجب منعها أو إزالتها أو تقليلها.
  - ب- تحديد نقاط التحكم الحرجة عند المرحلة أو المراحل التي تعد الرقابة فيها ضرورية لمنع أو إزالة أو تقليل المخاطر.
  - ت- قيام وتنفيذ إجراءات المراقبة الفعالة في نقاط التحكم الحرجة.
  - ث- القيام بأعمال المراقبة صحيحا يشير إلي أن نقاط التحكم الحرجة ليست قيد التحكم.
  - ج- القيام بالإجراءات التي يجب تنفيذها بصورة دورية للتحقق من أن المعايير المذكورة في الفقرة الفرعية أ، ث تعمل بفاعلية.
  - ح- القيام بالوثائق والمستندات التي تتناسب مع حجم وطبيعة الاستثمارات في مجال الغذاء للتأكد من فعالية تطبيق المعايير المذكورة في الفقرة الفرعية أ، ج.

في حالة حدوث أي تعديلات علي المنتج أو عملية التشغيل أو أي مرحلة من مراحل الإنتاج، يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء بمراجعة الإجراءات والقيام بالتغييرات اللازمة.

٣. يجب تطبيق الفقرة ١ علي المشتغلين في مجال الغذاء القائمين علي تنفيذ أي مرحلة من مراحل الإنتاج أو عمليات التشغيل أو التوزيع بعد عملية الإنتاج الأولي و العمليات المصاحبة المذكورة في الملحق ١.

٤. يجب علي المشتغلين في مجال الغذاء:

- أ- إمداد السلطات المسؤولة بالأدلة اللازمة لإثبات تماشيهم مع الفقرة ١، مع الأخذ في الاعتبار حجم وطبيعة الاستثمارات في مجال الغذاء.
- ب- ضمان تحديث أي مستندات تحتوي علي وصف للإجراءات التي تم تطويرها بموجب المادة.
- ت- التحفظ علي أي وثائق أو مستندات أخرى لفترة معينة.

٥. وصف الترتيبات الخاصة بتنفيذ هذه المادة الممكن وضعها بموجب المادة ١٤. هذه الترتيبات من الممكن أن تسهل من تنفيذ هذه المادة عن طريق المشتغلين في مجال الغذاء وخاصة عن طريق الإمداد بكيفية التعامل مع الإجراءات المعلنة في الإرشادات الخاصة بكيفية تطبيق مبادئ HACCP لكي تتماشى مع الفقرة ١.