



بلدية دبي  
DUBAI MUNICIPALITY

---

# نظام التفتيش الغذائي بين الحاضر والمستقبل بلدية دبي

أحمد عبد الرحمن العلي  
رئيس قسم التفتيش الغذائي

23 فبراير 2010



## المقدمة

تعد أنظمة التفتيش الغذائي على المؤسسات الغذائية جزءاً أساسياً في عملية الرقابة الغذائية

تقوم الأجهزة الرقابية بتطبيق أنظمة التفتيش الغذائي معتمدة على العناصر الأساسية لهذه الأنظمة وهي:

1. نظام التفتيش الغذائي
2. المفتشين
3. المؤسسات الغذائية
4. العاملين في المؤسسة

## المقدمة



تهدف الأجهزة الرقابية من تطبيق أنظمة التفتيش الغذائي إلى حماية الصحة العامة للمستهلكين وضمان سلامتهم من خلال ضمان سلامة الأغذية خلال نقلها وتخزينها وتحضيرها وتقديمها

العناصر الازمة لبناء أنظمة التفتيش:

1. القوانين والتشريعات واللوائح
2. الهيكل التنظيمي للأجهزة الرقابية
3. نظام لإدارة العمل وقياس الأداء
4. خدمات المختبرات والمراكم البحثية
5. الإعلام والتثقيف والاتصالات والتدريب

## المقدمة

المهام الأساسية لأنظمة التفتيش الغذائي:

1. التفتيش على المؤسسات التي تبيع أو تصنع المواد الغذائية كالمطاعم والمقاهي والفنادق والمصانع و محلات بيع الحبوب والزيوت والخضار والفواكه والحلويات واللحوم والأسماك والدجاج والألبان والمرطبات وسائر المواد الغذائية الطازجة أو المعلبة والمغلفة
2. مراقبة المواد الغذائية وأخذ عينات منها للفحص لدى المختبرات وبيان مدى مطابقتها للمواصفات المعتمدة

## المقدمة

3. مراقبة العاملين في المؤسسات الغذائية ووضع الاشتراطات والمواصفات الصحية والفنية لملابسهم وأدوات عملهم والتأكد من مدى لياقتهم الطبية للتعامل مع المواد الغذائية وكذلك التأكد من توفر بطاقة الصحة المهنية

4. تطبيق الإجراءات الواجب اتخاذها تجاه المؤسسات الغذائية أو العاملين فيها والمخالفين للشروط والقواعد الصحية وفقاً لأحكام القانون ومتابعة اتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازمة

أولت بلدية دبي منذ نشأتها اهتماماً كبيراً بالتفتيش الغذائي  
 تتبع بلدية دبي أنظمة التفتيش الغذائي الحديثة المبنية على:

1. المفهوم المتكامل لسلامة الأغذية "من المزرعة إلى المائدة"
2. تحليل المخاطر وتحديد درجة الخطورة
3. الشفافية
4. استخدام التقنيات الحديثة

تم بناء النظام الحالي في عام 1998 وتم تديثه في العام 2006



نظام التفتيش الغذائي باستخدام  
برنامج التفتيش والغرامات العام

أولاً: تصنيف الأنشطة حسب درجة الخطورة إلى 3 مستويات:

- متدنية الخطورة
- متوسطة الخطورة
- عالية الخطورة

1. طبيعة و خطورة العمليات التي تقوم بها المؤسسة

2. تعدد الأنشطة داخل المؤسسة

3. طبيعة المواد الغذائية المستخدمة و درجة حساسيتها

4. طبيعة الجمهور المستفيد من خدمات المؤسسة

# الحاضر



أنشطة عالية الخطورة	أنشطة متوسطة الخطورة	أنشطة متدنية الخطورة
مصانع	مقهى	بقالة
فنادق	مخابز	تجارة المواد الغذائية
مطاعم	محلات بيع العصائر	تجارة الخضار والفاكهه
كافتيريات	إنتاج الزيوت	تجارة اللحوم
المطابخ الشعبية	تحضير الحلويات والمعجنات	ممصصة
شركات التموين	صناعة المياه	مطاحن
المجمعات الاستهلاكية	الملاحم	تجارة الحلويات

ثانياً: وضع سلم درجات لتصنيف المؤسسات الغذائية:

A  
100 - 90%

B  
89 - 80%

C  
79 - 70%

D  
69 - 60%

E  
< 59%

**ثالثاً:** تحديد وزن لكل مخالفة بحسب درجة الخطورة:

**مثال:** مخالفة خطورة التلوث لها وزن أعلى من مخالفة تسجيل درجات حرارة البراد



GOVERNMENT OF DUBAI

# الحاضر



بلدية دبي  
DUBAI MUNICIPALITY

Current Status	Awarded Points	Maximum Points	Score %	Grade	Fine	Fine Status	Evidence
Pending Review by HOS	5000	15000	33	E	27000		11

Violations	were found in the facility						
Previous Violations							
Inspection Detail							
Samples							
Modification Details							
Reviewer Comments							
Follow Up							
Closure Action							
Referrals							
Non Operating Info							
Sample Information							
Evidence							
Previous Inspections							
Status History							
Inspectors							

1112001 Chemicals, pesticides or cleaning compounds were not properly labeled or were used improperly 15 0 N/A 0

1113001 Building facility is located in close proximity to the external contaminants 9 0 N/A 0

1118004 Water was unsatisfactory for drinking 75 0 N/A 0

1121001 Preparing or displaying food at home or an unapproved locations which do not meet the required standards 1000 0 N/A 0

Inspector	Reviewer 1	Reviewer 2	Reviewer 3
Ali Mohammed Khair	ABDULRAHEEM OTHMAN	JASIM MOHAMMED	Ahmed AbdelRahman Al Ali

**رابعاً: تقسيم المخالفات إلى خمسة مستويات من حيث الشدة و الانتشار :**

- حرجية : للمخالفات المنتشرة جداً و المتكررة
- أساسية : للمخالفات المنتشرة بشكل محدود
- بسيطة : للمخالفات المحدودة على جزء بسيط من المؤسسة
- فرصة للتحسين : مستوفية للحدود الدنيا من المتطلبات
- متميزة : في حال توفير ظروف صحية أكثر من الحدود الدنيا



Save Complete WordList Check Spelling

--Default--

1107002 - Unapproved food preparation utensils

المعدات أو الأجهزة أو الأدوات غير معتمدة أو غير مطابقة للشروط والمواصفات

Completed

Violation Level

N/A  
 No Violation  
 Opportunity for Improvement  
 Minor  
 Major  
 Critical

Comments

Evidence

File Name

1104004 - Dealing with read...  
1104005 - Employees' perso...  
1104006 - Sleeping at the fo...  
1105001 - Some employee v...  
1105002 - Some employee v...  
1106001 - The premises / ec...  
1106002 - The toilet faciliti...  
1107001 - Thermometers we...  
1107002 - Unapproved food  
1107003 - Rusty or broken u...  
1108001 - Hand washing sin...  
1108002 - Toilet facilities we...  
1108003 - No adequate and ...  
1108004 - The dressing room...  
1109001 - Water filter was n...  
1110001 - Dogs, birds, or oth...  
1111001 - Over flowing trash...  
1111002 - Trash room / bin c...  
1111004 - Trash bin location  
1112001 - Chemicals, pestici...  
1112002 - Chemicals or pest...  
1112003 - Using unapproved ...  
1113001 - Building facility is...  
1113003 - The walls / ceiling  
1113004 - The floors were n...  
1113005 - The flow pattern c...  
1113006 - Inadequate / unsanit...  
1113008 - No separate receiv...  
1113009 - Inadequate equipmen...  
1114001 - Rusty or damaged c...  
1114003 - Measuring instrumen...

**خامساً: تحديد تكرارية الزيارة بحسب خطورة النشاط ودرجة التصنيف:**

- كلما كانت طبيعة النشاط أكثر خطورة، كلما زادت تكرارية الزيارات
- كلما كانت الممارسات الصحية سيئة، كلما زادت تكرارية الزيارات

# الحاضر



درجة التقييم			
متذلة الخطورة	متوسطة الخطورة	عالية الخطورة	
16 أسبوع	20 أسبوع	26 أسبوع	متاز A
12 أسبوع	16 أسبوع	18 أسبوع	جيد جداً B
6 أسبوع	8 أسبوع	10 أسبوع	جيد C
4 أسبوع	6 أسبوع	8 أسبوع	مقبول D
أسبوعين	3 أسبوع	4 أسبوع	ضعف E

## سادساً: مخرجات عملية التفتيش :

- تقييم المؤسسة الغذائية
- تحديد المخالفات وفرض الغرامات المادية
- تثقيف صحي للعاملين في المؤسسة
- إتلاف المواد الغذائية غير المطابقة للمواصفات
- الحاجة إلى جمع عينات
- إغلاق المؤسسة الغذائية في حال حصولها على 4 أو 2 E

## أهم إيجابيات نظام التفتيش الغذائي الحالي:

1. نظام يعتمد على سلطة القانون
2. الاستفادة من الموارد المالية والبشرية المتاحة بشكل أفضل
3. توفير معلومات احصائية تستعمل كمؤشر على مستوى الاداء ومستوى التحسن للمؤسسات الغذائية والمفتشين
4. توفير الوقت والجهد بالنسبة للمفتشين (جدولة الزيارات، تحديد موقع المؤسسة، توفر قوائم المخالفات)

## أهم إيجابيات نظام التفتيش الغذائي الحالي:

5. التأكيد على نوعية التفتيش وليس العددية
6. ارتباط النظام بأنظمة الشركاء الاستراتيجيين
7. يتيح التواصل الفعال مع أفراد المجتمع من خلال التعامل مع البلاغات والاقتراحات والشكاوى المقدمة من قبلهم
8. يوفر تغطية شاملة لجميع المؤسسات ذات العلاقة بالأغذية



بلدية دبي  
DUBAI MUNICIPALITY

التغيير.. لماذا؟

- » أولاً: وجود فرص للتحسين في نظام التفتيش الغذائي الحالي:
- » ثانياً: التحديات المستقبلية والعوامل الخارجية المرتبطة بواقع إمارة دبي:

- أولاً: وجود فرص للتحسين في نظام التفتيش الغذائي الحالي:
1. اعتماد المفتشين كلياً على برنامج التفتيش والغرامات العام في رصد المخالفات واتخاذ الإجراءات ومتابعة جدولة الزيارات
  2. طول قائمة التفتيش
  3. مبني على التفتيش الآني (رصد الممارسات في وقت الزيارة فقط)
  4. نظام رقابي من طرف واحد

ثانياً: التحديات المستقبلية والعوامل الخارجية المرتبطة بواقع إمارة دبي:

1. التوسع العمراني والزيادة غير المتوقعة للمؤسسات الغذائية

2. التنوع الكبير في الثقافات والعادات الغذائية

3. الزيادة في عدد ونوعية الصناعات الغذائية

4. ظهور ملوثات غير متوقعة (مثل: الميلامين، السالمونيلا في زبدة الفول السوداني والشوكولاتة)

تم تنفيذ الدراسة التجريبية على 37 مؤسسة غذائية بتصنيف D أو E:

الإجراء	عدد المؤسسات
تعديل خطوط سير العمل	31
اعتماد قوائم طعام محددة	22
التأكد من تدريب العاملين	37
تحديد وتدريب مسؤول المؤسسة	22
التعاقد مع مختبر معتمد	1
تطبيق نظام إدارة مخاطر	5

## 1) رفع المستوى الفني والصحي للمؤسسات الغذائية

النطية	الانحراف المعياري	معدل التصنيف الصحي للمؤسسات بعد	الانحراف المعياري	معدل التصنيف الصحي للمؤسسات قبل	عدد المؤسسات
0.15	3.80	73.9	5.82	64.9	37

وجدنا أن معدل التصنيف الصحي والفنى للمؤسسات كان قبل بدء الدراسة 64.9 والذي يمثل التقييم الصحي ( D ) في نظام التفتيش، وقد بدأ التحسن في التصنيف الصحي للمؤسسات بعد تنفيذ الدراسة واضحا حيث أصبح المعدل 73.9 و هذا يمثل التقييم الصحي ( C ) و هذا تحسن بقدر 9 درجات في التصنيف

## 2) انخفاض نسبة المخالفات

النطية	الانحراف المعياري	معدل المخالفات بعد	الانحراف المعياري	معدل المخالفات قبل	عدد المؤسسات
- 0.05	0.5	0.3	1	0.9	37

وجدنا أن معدل تكرار المخالفات قبل التطبيق كان بمقدار (0.9) أي بما يعادل رصد مخالفة واحدة في كل زيارة والتي تغيرت بعد التطبيق إلى (0.3) والتي تمثل انخفاض في رصد المخالفة ذاتها بمقدار الثلث وقد بدا ذلك واضحا من معدل النطية و التي أتت سالبة أي أن هناك انخفاض في المخالفات بعد التطبيق

# نتائج الدراسة

## 3) انخفاض معدل المخالفات عالية الخطورة وتغير ترتيبها

م	ترتيب المخالفات قبل التطبيق	معدل المخالفات قبل التطبيق	ترتيب المخالفات بعد التطبيق	معدل المخالفات بعد التطبيق
1	وجود حشرات	0.22	إمكانية حدوث تلوث تبادلي نتيجة عدم التوزيع الأمثل للمعدات وخط سير العمل	0.14
2	تدويب غير صحيح	0.16	وجود حشرات	0.07
3	أجهزه غير كافية لحفظ والتحضير و التخزين	0.15	تدويب غير صحيح	0.05
4	أغذية خارج نطاق الحرارة المحددة	0.08	أغذية خارج نطاق الحرارة المحددة	0.05
5	غسل الأيدي ليس كما يجب	0.07	أجهزه غير كافية لحفظ والتحضير و التخزين	0.05
6	إمكانية حدوث تلوث تبادلي نتيجة عدم التوزيع الأمثل للمعدات وخط سير العمل	0.07	غسل الأيدي ليس كما يجب	0.01

## التصنيفات:

- 1) إلزام المؤسسات الغذائية بتطبيق أنظمة الرقابة الذاتية المعتمدة على تحديد مسؤول المؤسسة الغذائية، وتبني نظام إدارة مخاطر مبني على تحديد نقاط الخطورة
- 2) التدريب المستمر للمفتشين لتوحيد المفاهيم في كيفية التعامل مع المخالفات وتحديد مدى التأثير على سلامة المنتج النهائي
- 3) تبني وتطبيق أفضل الممارسات من قبل إدارة الرقابة الغذائية والموافقة بين نظام التفتيش و نظام التدقيق

## التصنيفات:

- 4) الاستفادة من الدراسات والأبحاث العلمية التي تجرى بالتعاون مع مختبر دبي центральный في تطوير المقاييس والمعايير والإجراءات والقرارات الفنية.
- 5) اعتماد عدد من المختبرات الخاصة لتفعيل دور القطاع الخاص في مجال تحليل العينات
- 6) تطوير نظام لتقسي الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء بالتعاون مع شركائنا الإستراتيجيين

## الفوائد المرجوة من تطبيق الرقابة الذاتية لإدارة الرقابة الغذائية :

- 1) ترشيد النفقات والاستفادة من الموارد المتاحة بصورة أكثر فعالية بتقليل دورية الزيارات بالنسبة لمفتشي الأغذية على المؤسسات الغذائية وذلك في إطار التحول التدريجي لنظام التدقيق بدلاً من التفتيش
- 2) تقليل المخالفات عالية الخطورة مثل مخالفات التلوث التبادلي، الحفظ الحراري وغيرها
- 3) تبني وتطبيق أفضل الممارسات في مجال سلامة الأغذية مثل تبني وتطبيق عدد من أنظمة إدارة المخاطر

## الفوائد المرجوة من تطبيق الرقابة الذاتية للمؤسسات الغذائية :

- 1) ترشيد النفقات والاستفادة من الموارد المتاحة بإتباع أفضل الممارسات وتقليل الخسائر في الموارد مثل المعدات وأجهزة الحفظ الحراري وأيضاً تقليل التلف في الأغذية انطلاقاً من مبدأ حفظ النعمة
- 2) تقليل الغرامات المادية وذلك من خلال تقليل المخالفات نتيجة لتبني وتطبيق أفضل الممارسات ويتزامن مع ذلك رفع المستوى الفني والصحي للمؤسسة الغذائية
- 3) التواصل الفعال والشراكة الإستراتيجية في اتخاذ القرارات نتيجة لتطبيق الرقابة الذاتية في المؤسسات الغذائية

شكراً لحسن استماعكم ..  
يرجى التفضل بطرح الأسئلة

