

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority



SFDA.FD 21 /2018

Hygiejneregler for fødevarefabrikker og deres personale  
**Hygienic regulations for food plants and their personnel**

**ICS: 67.040.00**

# الهيئة العامة للغذاء والدواء

---

## Saudi Food & Drug Authority

### Forord

Myndigheden er en uafhængig institution, hvis primære formål er at regulere og føre tilsyn med fødevarer, lægemidler og medicinsk udstyr. Myndigheden har også til opgave at udarbejde tekniske forskrifter og specifikationer inden for fødevarer, lægemidler og medicinske udstyr og produkter, uanset om disse importeres eller fremstilles lokalt. Myndighedens Fødevarerdivision har opdateret denne forskrift (Hygiejneregler for fødevarerfabrikker og deres personale), nr. ( SFDA FD 21 ). Projektet blev moderniseret efter gennemgang af relevante specifikationer, hvor den tekniske forskrift blev vedtaget under mødet afholdt af Myndighedens bestyrelse (17), som fandt sted den 16.09.1439 e.H., tilsvarende 31.05.2018 e.Kr.

## Hygiejneregler for fødevarefabrikker og deres personale

### Område:

Denne specifikation omhandler sanitære forhold, der skal opfyldes på fødevarefabrikker og af deres personale.

### 2. Supplerende kilder:

2/1 SFDA.FD/ GSO 149 "Uindpakkede drikkevand".

2/2 SFDA.FD/GSO 839 "Fødevareindpakninger".

2/3 SFDA.FD/GSO 1025 "Indpakkede drikkevand".

2/4 SFDA.FD/GSO 384 "Is beregnet til konsum".

2/5 SFDA.FD/GSO 1694 "Generelle regler for fødevarsundhed".

### 3. Definitioner

- 1/3 Fødevarefabrik: En bygning, eller bygninger som er kombineret eller adskilt, eller en del af dem, der anvendes til produktion, drift, fremstilling, emballering og opbevaring af dens råvarer og produkter, samt det omkringliggende område, der er underlagt fabrikkens kontrol.
- 3/2 Forurening: At fødevarer, eller miljøet omkring disse, udsættes for forureningsstoffer.
- 3/3 Det forurenede stof: Ethvert biologisk, kemisk, fremmed eller andet stof, der ikke bevidst tilføjes fødevarer, hvilket kan skade fødevarsikkerhedens eller udløbsdato.
- 3/4 Sterilisation: At reducere andelen af mikrober ved brug af sunde kemiske midler eller naturlige metoder i et omfang, der ikke forårsager skadelig forurening af fødevarer eller mennesker.
- 5/3 Fødevarsundhed: At følge de nødvendige metoder for at kontrollere fødevarsikkerheden sundhedsmæssigt på alle stadier, fra tilberedning, produktion, fremstilling, håndtering, opbevaring og forsendelse.
- 6/3 Håndtering af fødevarer: Enhver proces, der er en del af produktion, tilberedning, drift, indpakning, opbevaring, transport, distribution eller salg af fødevarer.
- 3/7 Fabriksaffald:

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

1/7/3 Spildevandsaffald: Menneskelige og animalske affald, som omfatter væsker og faste stoffer, som sidder fast i kloakerør.

3/7/2 Fabriksudstødning.

3/7/2/1 Vand, væske og faste stoffer, der er tilovers efter fremstillingsprocesser.

3/7/2/2 Damp og gasser fra fremstilling

8/3 Skadedyrbekæmpelse: De forskellige anvendte metoder for beskyttelse eller bekæmpelse af samtlige skadedyr, insekter og deres sekreter eller dele, samt bortskaffelse af disse ved hjælp af passende hygiejniske metoder.

9/3 Program for hygiejnekontrol: At sikre anvendelse af sundhedskravene i samtlige nedenstående processer:

- Eftersyn og kontrol af råvarer.
- Regulering af udstyrets funktion.
- Eftersyn og kontrol af slutproduktet.
- Regulering af opbevaring og forsendelse.
- Eftersyn og oplæring af personer i korrekte sundhedsmetoder.

10/3 Acceptniveauer: Antallet af prøver udtaget fra produktionen, der bestemmer de maksimalt tilladte defekte prøver i sendingen på en måde, der er tilladt, da de er i overensstemmelse med de tekniske forskrifter og godkendte specifikationer.

4. Materialer, indretning, fremstilling og egenskaber

4/1 Sundhedsegenskaber for udstyr og redskaber

Udstyr og redskaber skal opfylde nedenstående krav:

4/1/1 Materialer

1/1/1/4 Alle overflader i kontakt med fødevarer skal være ugiftige og må ikke afgive en uacceptabel lugt, farve eller smag. De skal derudover være modstandsdygtige over for korrosion, tåle gentagen vask og desinfektion, være glatte og fri for gruber, revner og skaller af maling. De må heller ikke påvirkes af fødevarer og må ikke være sugende, medmindre arbejdets art kræver bestemte overflader som fx træ.

2/1/1/4 Der må ikke bruges galvaniseret jern på fødevarekontaktflader i udstyr til fødevareforarbejdning.

3/1/1/4 Legeringer, der indeholder bly, antimon eller cadmiumflager, bør ikke anvendes på fødevarekontaktflader i udstyr til fødevareforarbejdning.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

- 4/1/1/4 Udstyr, der er lavet af kobber eller dets legeringer, bør belægges med tin, så fødevarer ikke kommer i direkte kontakt med kobber.
- 5/1/1/4 Plast eller glas, der anvendes i udstyr til fødevarerforarbejdning, skal være modstandsdygtig over for ridser og må ikke indeholde fenol, fri formaldehyd eller andre stoffer, der påvirker egenskaberne af den fødevarer, den kommer i kontakt med.
- 6/1/1/4 Dampkedler og indpakkingsmaterialer skal være ikke-porøse, ikke-absorberende og ikke interagere med produktet. Desuden skal forbindelserne mellem kedler tillade rengøringsprocessen.
- 7/1/1/4 Bælterne på maskiner, der bruges på fødevarerfabrikker, skal være lavet af et materiale, der er nemt at rengøre og ikke tillader, at madsaft absorberes.
- 4/1/2 Hygiejnisk indretning
- 1/2/1/4 Udstyr og redskaber skal indrettes og installeres på en måde, der forhindrer helbredsskader og muliggør nem rengøring og sterilisering.
- 2/2/1/4 Metoderne til forebyggelse og industriel sikkerhed skal være opfyldt i forbindelse med udstyr og redskaber med skarpe kanter.
- 4/1/2/3 Man bør være opmærksom på, at der ikke opstår dryp eller kondens over produktionslinjerne.



#### 4/2 Hygiejnisk indretning af bygninger

Indretning af fødevarerfabrikken skal opfylde nedenstående kriterier:

##### 4/2/1 Beliggenhed

1/1/2/4 Fabrikken bør placeres væk fra ubehagelige lugte, røg, støv eller andre forurenende stoffer. Den bør være i et område, der ikke udsættes for nedsænkning i vand, uanset kilden.

##### 4/2/1/2 Størrelsen

Bygningen skal være rummelig og udformet med tilstrækkelig størrelse til at opfylde det formål, den er beregnet til, uden at fortrænge udstyr, personer eller materialer. Og det skal være tilstrækkeligt med arbejdsplads til at kunne udføre opgaverne på en Hygiejnisk måde. Derudover skal bygningen omfatte tilstrækkelige lagre til opbevaring af råvarer og det endelige produkt.

##### 3/1/2/4 Veje og arealer

De veje og arealer, der betjener fabrikken, og som ligger inden for dens grænser, bør være egnede til køretøjstrafik.

##### 4/1/2/4 Udstyr og redskaber - Indretning og installation

- Maskiner og udstyr skal have en passende størrelse i forhold til de steder, de placeres i, og de skal være lettilgængelige for rengøring og vedligeholdelse.
- Man skal undgå hjørner i deres indretning. I stedet skal man bruge cylindriske og cirkulære former.
- Smøringen må ikke placeres samme sted, som man placerer fødevarerne.
- At male overflader, der ikke er i kontakt med fødevarer, med et stof, der beskytter dem mod rust.
- At sikkerhedskravene bliver opfyldt.

#### 5/1/2/4 Fabriksindretning

Fabrikkens indretning skal gøre det nemt at udføre vedligeholdelse, tilstrækkelig hygiejne og ordentlig sanitær kontrol i alle produktionsstadier:

1/5/1/2/4 At bygning er intakt.

2/5/1/2/4 At indretning af bygningen ikke tillader indtrængen og ly af skadedyr, insekter, fugle og miljøforurenende stoffer som røg og støv.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

3/5/1/2/4 At indretning af fabrikken fører til anvendelse af hygiejniske metoder ved regelmæssigt flow i produktionslinjerne fra ankomsten af råvarer til det slutprodukt, og at fører til

tilvejebringelse af vitale forhold, der er egnede til fremstilling, og at der sker en adskillelse i processerne som kan føre til krydskontaminering.

#### 4/5/1/2/4 Gulve

De skal bestå af uigennemtrængelige, ikke-absorberende materialer, der er nem at vaske og rengøre. Derudover skal de være skridsikre, ikke-giftige, fri for revner og gruber, og ikke påvirkede af svage syrer, baser og damp. De skal også være skrånstillede mod afløbsstedet, og være forsynede med huller af passende størrelse til sanitet samt forhindre passage af gnavere

- Der skal etableres et system til behandling og bortskaffelse af affald på en passende måde, der forhindrer dannelsen af en forureningskilde i de områder, hvor fødevarer er placeret

#### 5/5/1/2/4 Vægge

De skal bestå af bløde, varmeisolerende mursten (adobe), der er uigennemtrængelige for vand, ikke-sugende, vaskbare og nemme at rengøre, helst malet med en lys ufarlig maling for at skelne snavs. Desuden skal de være fri for revner og ikke rumme insekter.

#### 6/5/1/2/4 Tage

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

De skal være udformet på en måde, der forhindrer ophobning af snavs, kondens, støv og vækst af svampe og insekter. Derudover skal de være nemme at rengøre og have passende højde.

7/5/1/2/4 Trapper, elevatorer og øvrige installationer (såsom fortove, automatiske trapper, ramper): De skal indrettes eller installeres på en måde, der ikke forårsager fødevarerforurening, og gør det nemt at rengøre konstant.

8/5/1/2/4 Døre

De skal have glatte, ikke-absorberende overflader og skal være indrettes på en måde, at de er selvlukkende og tæt.

9/5/1/2/4 Vinduer og øvrige åbninger

De skal indrettes på en måde, der forhindrer ophobning af snavs, og de oplukkelige vinduer skal være forsynet med et passende trådnet (for at forhindre indtrængning af fluer, insekter og gnavere) af rustfrit materiale, udformet på en måde, der muliggør nem rengøring og vedligeholdelse. De skal derudover have glatte, ikke-absorberende overflader. De indvendige vindueskarm skal være skrå kanter for at forhindre at de bruges som hylder. Desuden skal vinduerne være selvlukkende og tætte.

10/5/1/2/4 Ventilation

Bygningen skal forsynes med passende ventilation for at forhindre høj temperatur, kondensering af damp, støv og lugte og for at fjerne forurenede luft i områder, der kan forurene fødevarer. Desuden må retning af luftstrømmen ikke være fra forurenede områder henimod rene områder.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

Produktionslokalerne skal også forsynes med indvendig ventilation.

11/5/1/2/4 Belysning

Den naturlige eller kunstige belysning bør være tilstrækkelig, så de ikke forårsager unøjagtig farvebestemmelse. Pærerne skal installeres og hænges over produktionslinjerne på ethvert produktionstrin. Pærerne skal opfylde sikkerhedskravene og være modstandsdygtige over for brud. De skal også vedligeholdes på en måde, der forhindrer fødevarerforurening i tilfælde af brud og ikke resulterer i skygger eller voldsom glans. De skal hellere ikke tiltrække ikke insekter og skal rengøres konstant. Derudover skal belysning være tilgængelig i områder med vask, tøjskift, skabe, toiletter, i områder beregnet til desinfektion og rengøringsudstyr, og i alle områder, hvor der er mad.

#### 12/5/1/2/4 Lagerrum

De skal være godt lukkede, have tilstrækkelig belysning, tilpasset ventilation i henhold til produktet. De skal være nemme at rengøre og forsynes med drænhuller.

#### 13/5/1/2/4 Omklædningsrum og baderum

- Omklædningsrum: Personalet skal have deres egne omklædningsrum og private skabe til at opbevaring af deres tøj. Deres arbejdstøj skal være rene og tørre.
- Baderum: Personalet skal have baderum, der er forsynet med varmt og koldt vand i tilstrækkelig mængde. Baderum må ikke åbne direkte til steder, hvor fødevarer håndteres. Derudover skal baderum altid være rene og udstyret med



الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

- passende rengøringsmidler, gerne malet med en ufarlig, lys maling og er fri for revner.

Og at antallet af baderum ikke er mindre nedenstående:

Antal individer på toilettet	Antal baderum
fra 1 til 10	2
fra 11 til 10	4
fra 21 til 10	6
fra 41 til 10	8
fra 61 til 10	10
fra 81 til 10	12
Flere end 100	baderum for hver yderligere 10 personer

14/5/1/2/4 Toiletter

Deres indretning skal gøre det nemt at bortskaffe affald på en hygiejnisk måde. De skal også forsynes med selvlukkende døre, have god belysning og ventilation. De må ikke direkte åbne til områder, hvor fødevarer håndteres. De skal altid holdes rent og forsynes med sifon, passende varme- og

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

kølemidler samt håndvasktilbehør og aftørring af hænder i  
overensstemmelse med anførte krav i pkt. 4/4/1/2/4

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

Man skal hænge vejledningsklistermærker for at gøre personalet opmærksomme på at de skal vaske deres hænder med flydende sæbe og desinfektionsmidler efter toiletbesøg.

Og at antallet af toiletter ikke er mindre end nedenstående:

Antal individer på toilettet	Antal wc'er	Antal håndvask
fra 1 til 10	2	2
fra 11 til 10	4	4
fra 21 til 10	6	6
fra 41 til 10	8	8
fra 61 til 10	10	10
fra 81 til 10	12	12
Flere end 100	wc'er for hver yderligere 10 personer	Håndvask for hver yderligere 10 personer

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

15/5/1/2/4 Klargøring af håndvask

Personalet skal forsynes med tilstrækkelig og passende sæbe og tilbehør til at vaske og tørre hænder på ethvert sted, der er behov for. Håndvask skal placeres på synlige steder på arbejdspladsen og skal altid holdes i en hygiejnisk stand. Det foretrækkes at bruge engangshåndklæder.

#### 16/5/1/2/4 Bortskaffelse af affald

- Affald bortskaffes på en måde, der forhindrer forurening af drikkevandskilder og fødevarer.
- Metoderne til bortskaffelse af affald bør godkendes af de pågældende officielle sundhedsmyndigheder.
- Beholdere med madrester skal rengøres regelmæssigt.
- Rester af madaffald skal placeres i beholdere, der kan lukkes på en måde, der forhindrer ubehagelige lugte
- Madaffaldsbeholdere skal være nemme at rengøre og sterilisere.
- Madaffald bør ikke opbevares på en sådan måde, at det udgør en kilde til skadedyr og insekter.

#### 4/2/1/5/17 Vandkilder

- Uindpakket drikkevand, der bruges i fremstillingsprocesser

De skal være tilgængelig i tilstrækkelig mængde med passende beskyttelse mod forureningsfaktorer i overensstemmelse med standardspecifikationen anført i pkt. 2/1

- Ikke-drikkevand

Det skal overholde de sundhedsmæssige krav, der er godkendt af sundhedsmyndighederne og være fri for mikrobiologiske kontamineringsfaktorer, forudsat at den ikke indeholder mere end 4 pr. 100 ml tyktarmsbakterier.

- Hvis ikke-drikkevand bruges til andre formål såsom slukning af en brand, må det ikke blandes eller bruges sammen med indpakket drikkevand.
- Indpakket drikkevand beregnet til personalet

Der skal være anvist steder til, at personalet i anlægget kan drikke vand i overensstemmelse med det anførte i pkt. 3/2. Der må kun bruges engangsdrikkebægre.

- Is, der kommer i kontakt med fødevaren eller indgår i fremstillingsprocessen, skal være i overensstemmelse med standardspecifikationen anført i pkt. 4/2

-

#### 4/3 Hygiejnekrav under fremstilling

Nedenstående krav skal tages i betragtning doguden misligholdelse af standardspecifikationen anført i pkt. 5/2

Under fremstillingsprocessen:

##### 1/3/4 Håndtering af råvarer

1/1/3/4 Råvaren accepteres ikke, hvis den oprindeligt indeholder giftige nedbrydningsprodukter eller fremmedstoffer, som ikke kan fjernes i et acceptabelt omfang ved almindelige sorterings-, forarbejdnings- eller fremstillingsprocesser.

2/1/3/4 Råvarer bør opbevares på fabrikken under forhold, der beskytter dem mod forurening, insektangreb og hurtige fordærvelse. Lagerrum og deres døre og vinduer skal indrettes på en måde, der forhindrer indtrængning af skadedyr og gnavere. Hvis der er gnavere til stede, skal lagrene evakueres og desinficeres, indtil man er sikker på, at de er fri for gnavere. Derudover skal man sikre at lagerrum lukkes grundigt, så de ikke trænger ind igen.

3/1/3/4 Vandkilden, der anvendes til transport af råvarer, skal være i overensstemmelse med standardspecifikationen anført i pkt. 1/2. Havvand, der anvendes til transport af fisk eller marineprodukter til fabrikken, må kun bruges med en tilladelse fra de pågældende officielle sundhedsmyndigheder. Anvendelsen skal derudover være underlagt periodisk inspektion efter behov.

##### 4/3/2 Screening og sortering



Materialer, der kommer ind i den første produktionslinje, eller på et passende sted inden for denne, skal kontrolleres og udvælges for at fjerne uegnede materialer. Disse processer skal gennemføres på en ren og hygiejnisk måde, så kun rene og ordentlige råmaterialer indgår i følgende fremstillingsoperationer.

#### 4/3/3 Vask og andre forberedelsesprocesser

Råvarerne skal, om nødvendigt, vaskes for at fjerne støv eller andre forurenende stoffer. Dog skal vandet, der anvendes til dette formål, ikke genbruges, med mindre det bliver behandlet og forvandlet til en tilstand, der ikke udgør nogen fare for folkesundheden.

#### 4/3/4 Forberedelse og fremstilling

Timing af forberedelsesprocesserne indtil slutproduktet og indpkningsprocesserne skal udføres hurtigt og sekventielt under forhold, der forhindrer produktet i at blive forurenede, fordærvet, beskadiget eller vækst af patogene mikroorganismer eller forgiftning. Man skal udvælge tilfældige stikprøver fra produktionslinjen og slutproduktet for at sikre produktsikkerhed.

#### 4/3/5 Indpknings- og konserveringsmetoder af slutproduktet

Der skal tages hensyn til nedenstående krav under indpakning og konservering af produktet:

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

1/5/3/4 Typen af indpakningsstoffet

- Indpakningsmaterialerne må ikke indeholde stoffer, der fører til uønskede organiske sensoriske ændringer i produktet. De skal derudover behandles på en måde, der ikke fører til forgiftning og ikke påvirker den fødevare, de kommer i kontakt med det.
- Indpakningsmaterialerne skal være ikke-absorberende, smags- og lugtfri, og de skal endvidere sikre en passende beskyttelse af produktet mod forurening i overensstemmelse med pkt. 2/2

#### 2/5/3/4 Indpaknings- og konserveringsmetoder

- Indpakningsprocessen skal udføres under passende hygiejniske forhold.
- Konserveringsmetoder skal sikre, at produktet er beskyttet mod forurening, fordærvelige faktorer, infektion og alt, hvad der udgør en trussel mod folkesundheden.

#### 4/3/6 Nummerering af slutproduktet

Slutprodukter, der fremstilles og distribueres under fremstilling eller indpakning, skal nummereres, så sendingen og dens produktionsdato kan identificeres med henblik på at adskille den fødevarerending, der kan være forurenede eller blive uegnet til det formål, den anvendes til.

#### 4/3/7 Opbevaring og transport af slutproduktet.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

1/7/3/4 Opbevaring og transport af slutproduktet skal ske under forhold, der forhindrer spredning af mikroorganismer, samtidig med at produktet beskyttes mod fordærv eller beskadigelse af pakninger.

- 2/7/3/4 Der skal udføres en periodisk inspektionsproces på slutproduktet under opbevaringen for at sikre, at fødevareren er egnet til menneskeføde og er i overensstemmelse med specifikationerne for slutproduktet.
- 3/7/3/4 Opbevaringsrum skal være fugtfrie, airconditionerede, afkølede og udstyret med metoder til gnaverbekæmpelse, tilstrækkelig belysning og ventilationskilder og skal derudover være nemme at rengøre.
- 4/3/7/4 Transportudstyr til fødevarer
- Korrekt hygiejnisk praksis skal overholdes på alle stadier af fødevarertransport, såsom forsendelse, modtagelse, levering, losning m.m.
  - Fødevarertransportenheder må ikke bruges til at transportere ikke-fødevarer på en måde, der kan føre til krydskontaminering. Desuden skal deres indretning hjælpe med at forhindre indtrængen af insekter og gnavere og forhindre ekstern forurening i at nå de steder, hvori fødevarer fremstilles, transporteres og opbevares .
  - Fødevarer må kun transporteres via enheder, der anvendes til dette formål
  - Transportmidler skal inspiceres, reguleres og steriliseres dagligt. Desuden skal de afkøles før lastning på et passende tidspunkt for at sikre afkølingseffektivitet

- Køletemperaturen skal nå den påkrævede grad for opbevaring fødevarer, der skal transporteres, og som har brug for køleprocessen.

#### 4/4 Personalets hygiejniske egenskaber

Der skal tages hensyn til nedenstående forhold:

- 1/4/4 Der skal foretages lægeundersøgelse af personer, der arbejder med fødevarehåndtering, før de udpeges af de ansvarlige officielle sundhedsmyndigheder. Og det skal finde sted i overensstemmelse med kravene fastsat af den pågældende officielle myndighed. Lægeundersøgelsen af personalet skal derefter udføres regelmæssigt, en gang om året eller mere, efter behov for at sikre deres medicinske raskhed og at de er fri for epidemiske sygdomme.
- 2/4/4 Personalet med forurenede sår, smitsomme sår eller enhver smitsom sygdom skal udelukkes indtil de bliver raske.
- 3/4/4 Medarbejderne skal tage brusebad før og efter fremstillingsoperationer i letfordærlige fødevarerkonserveringsanlæg. De bør også bære beskyttelsesmasker over mund og næse for at beskytte fødevarer mod kontaminering.

- 4/4/4 Medarbejdernes negle skal være korte og rene. Desuden skal de vaske deres hænder med vand og sæbe eller desinfektionsmiddel før arbejdet påbegyndes og efter at have forladt arbejdsområdet. Det er ikke tilladt at bære smykker for at undgå deres kontakt med fødevarer.
- 5/4/4 Medarbejderne skal forsynes med rene uniformer og de skal bruge sikre og rene handsker af uigennemtrængeligt materiale. Derudover skal de have rene hovedbeklædninger på om nødvendigt, og der må ikke hænges tøj i nogen af fremstillingsrummene.
- 6/4/4 Spisning, drikke, spyt, næserensning, tyggegummi og brug af snus og tobak er forbudt i enhver form under fremstilling, håndtering, indpakning og i lagerområder på fabrikken.
- 7/4/4 Under fremstillingsprocessen må arbejderne ikke lægge sin finger, øjne, ører eller hoved og må heller ikke hoste eller nyse i nærheden af nogen fødevarer.
- 8/4/4 Medarbejderne må ikke sove eller lægge sig på arbejdspladsen eller i fødevarerforarbejdningens steder eller fødevarelager.
- 4/4/9 Der bør tages forholdsregler for at forhindre fødevarerforurening forårsaget af besørgsgæster under håndtering af fødevarer.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

10/4/4 Medarbejderne skal bære hårnet, hygiejnehætte og hårbeklædning og dække skægget på en måde, der forhindrer hår i at falde ned på maden.



11/4/4 Tilsyns: Det påhviler den ansvarlige tilsynsførende ved anlægget at føre tilsyn med iværksættelsen af disse krav.

## 5 Skadedyrsbekæmpelse

Der skal tages hensyn til nedenstående forhold:

1/5 Man skal få styr på og slippe af med skadedyrs udvendige ynglesteder og indvendige gemmesteder og få underlagt overvintringsområder for periodisk kontrol.

2/5 Man bør konstant kontrollere gulve, vægge, elevatorer og transportudstyr for insektsekret og æg i revner.

3/5 Midler til skadedyrbekæmpelse bør være yderst effektivt mod gnavere. De skal bruges på en måde, der ikke fører til forurening af fødevarer. Der skal også tages hensyn til at midlernes toksicitet er lav i forhold til mennesker. Man skal i øvrigt henvende sig til den pågældende myndighed for at fastsætte bekæmpelsesmidlerne.

4/5 Forurenede apparater og redskaber skal rengøres efter brug af pesticider for at fjerne restmaterialer, før de bruges igen. Desuden skal rengøringsmaterialerne kunne opløses fuldstændig og må ikke korroderer metaloverflader. De skal også være gode til opløsning eller fugtighedsgivende og har en emulgerende effekt for fedt, der er i stand til at opløse faste stoffer fra madrester og har en dødelig effekt på bakterier.

5/5 Pesticider bør opbevares i et lukket rum langt fra fremstillingsstederne og må kun anvendes til dette formål. Desuden skal de distribueres og cirkuleres i henhold til certificering til uddannede personale. Man bør udvise stor omhu for at undgå forurening af fødevarer. Lagerum skal overholde betingelserne i henhold til den ensartede pesticidlov vedtaget af Golfstaternes Samarbejdsråd og dets gennemførelsesforskrifter.

## 6 Tilsynsordninger for hygiejne

Der skal tages hensyn til nedenstående forhold:

1/6 Enhver fabrik skal have udpeget en person, som har særlige opgaver, der adskiller sig fra produktion og som bærer ansvaret for renholdelsen af fabrikken.

2/6 Denne person skal have faste assistenter, der er veluddannede i specielle rengøringsmaskiner og i geninstallation af rengøringsudstyr. De skal derudover være opmærksomme på forureningens alvor.

3/6 Lokalteter med følsomme udstyr og redskaber skal have særlig opmærksomhed.

## 7 Tilsynsmetoder for laboratorier

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

Der skal tages hensyn til nedenstående forhold:

- 1/7 Der skal i enhver fabrik være et specielt laboratorium, der foretager de nødvendige prøver med henblik på at kontrollere produktsikkerhed.
- 2/7 De ansvarlige officielle myndigheder skal - i henhold til deres kompetence - tage periodiske, repræsentative prøver af produktionen til analyse for at sikre produktsikkerhed og dens overensstemmelse med standardspecifikationerne.
- 8 Hygiejneoplæring af personalet
  - 1/8 Man skal informere og uddanne medarbejderne om hygiejnereglerne, der skal overholdes i fødevarerforarbejdning, og om forurening og hvordan det kan undgås.
  - 2/8 Man skal tilrettelægge programmer og kurser for medarbejdere (seminarer - film - foredrag - plakater ...), der viser vigtigheden af at håndtere fødevarer på en hygiejnisk måde og de nødvendige forholdsregler for at forhindre fødevarerforurening.

Tekniske begreber

Redskaber ..... Utensils

Udelukkelse ..... Exclusion

Skadedyr ..... Pests

Hygiejnisk kontrolprogram..... Hygienic Control Program

Bortskaffelse ..... Disposal

Inspektion ..... Inspection

Forurening ..... Contamination

Hygiejnisk indretning ..... Hygienic Design

Ventilation ..... Ventilation

Acceptniveauer ..... Acceptance level

Mikrobiel belastning ..... Microbial Load

Fare ..... Hazard

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

Legering .....Alloy

Hygiejnekrav .....Hygienic Condition

Fødevarerhygiejne..... Food Hygiene

Inficering ..... Infestation

Spildevand ..... Sewage

Gnavere .....Rodents

Drikkevand .....Potable Water

Desinfektionsmidler ..... Disinfectants

Skadedyrsbekæmpelse ..... Pest Control

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
**Saudi Food & Drug Authority**

Kilder

Regulering (EC) nr. vedrørende fødevarehygiejne 852/2004