

مواصفة أفضل ممارسات الاستزراع المائي

معيار مصانع الأعلاف



More Information

www.takamol-eg.com





الأهداف التعليمية:

- فهم هدف ونطاق وأركان معيار BAP لمصانع الأعلاف.
- تحديد المتطلبات الأساسية للإصدار 3.3 في عمليات المصنع.
- تطبيق متطلبات السلامة والبيئة والمسؤولية الاجتماعية ورفاهية الحيوان.
- معرفة متطلبات التوثيق والاستعداد للتدقيق.



Introduction to BAP

ما هي أفضل ممارسات الاستزراع المائي ؟



The Global Seafood Alliance is an international, nonprofit trade association dedicated to advancing responsible seafood practices through education, advocacy and third-party assurances.



As part of GSA, BAP ensures aquaculture is done responsibly through its third-party certification program.

GSA - Global Seafood Alliance

- المنظمة الأم أو الجهة المسؤولة عن وضع المعايير والبرامج الخاصة بتطوير قطاع المأكولات البحرية عالمياً.
- هدفها هو ضمان إن إنتاج وتجارة المأكولات البحرية تتم بطريقة آمنة، مسؤولة، ومستدامة.



BAP - Best Aquaculture Practices

- BAP هي اختصار لعبارة أفضل ممارسات الاستزراع المائي (Best Aquaculture Practices)
- برنامج الشهادات الذي أنشأته التحالف العالمي للمأكولات البحرية (GSA) بهدف ضمان التزام المزارع السمكية، ومصانع الأعلاف، والمفرخات، ومصانع تجهيز الأغذية البحرية بالمعايير المسئولة التي وضعها التحالف، والتي تركز على سلامة الغذاء، والمسؤولية البيئية، والمساءلة الاجتماعية، وصحة ورعاية الحيوانات المائية.



المجالات التي تغطيها المعايير:

تشمل سلسلة الإنتاج الكاملة:

- مصانع الأعلاف (Feed Mills)
 - المفرخات (Hatcheries)
 - المزارع (Farms)
 - مصانع التجهيز والمعالجة (Processing Plants)
- وكل منشأة ممكّن تحصل على شهادة BAP منفصلة.

المحاور الأساسية للمواصفة (The 4 Pillars)



- سلامة الغذاء (Food Safety)
- المسؤولية البيئية (Environmental Responsibility)
- المسؤولية الاجتماعية (Social Accountability)
- صحة ورعاية الحيوانات (Animal Health & Welfare)



Feed Mill Standard

مواصفة مصانع الأعلاف



Feed Mill Standard

مواصفة مصانع الأعلاف



Feed Mill Standard

Issue 3.3

08 – September – 2025

Best Aquaculture Practices Certification Standard

Environmental Responsibility • Social Responsibility • Food Safety • Animal Health and Welfare

Previous issue invalid after 17 November 2025

نطاق تطبيق مواصفة مصانع الأعلاف (Feed Mill Standard)



تغطي هذه المواصفة مصانع الأعلاف التي تنتج أعلاف الاستزراع السمكي، سواء كانت تنتج أعلاfaً كاملة أو مكونات أعلاف.

يشمل المعيار جميع العمليات والأنشطة داخل المنشأة المتعلقة بإنتاج العلف، من تداول وتخزين وتوزيع.

أنواع حالات عدم المطابقة

<p>يقوم المدقق بإبلاغ جهة منح الشهادة فوراً، والتي بدورها ستخطر التحالف العالمي للمأكولات البحرية (GSA). وقد يؤدي ذلك إلى تعليق مؤقت للشهادة لحين توضيح الموقف، وقد يكون من الضروري إجراء تدقيق جديد (إعادة تدقيق) بعد ذلك.</p>	<p>مخالفة خطيرة جدًا تمس سلامة الغذاء أو القوانين أو مصداقية النظام.</p>	<p>Critical Non-conformity (حرجة)</p>
<p>تقديم أدلة موضوعية ثبت التنفيذ السليم للإجراء التصحيحي وإغلاق حالات عدم المطابقة إلى جهة منح الشهادة</p>	<p>فشل واضح في تطبيق متطلب أساسي من المعاصفة، لكن من غير وجود خطر مباشر على سلامة الغذاء أو القوانين</p>	<p>Major Non-conformity (كبيرة)</p>
<p>تقديم أدلة موضوعية ثبت التنفيذ السليم للإجراء التصحيحي وإغلاق حالات عدم المطابقة إلى جهة منح الشهادة</p>	<p>مخالفة بسيطة أو حالة منفصلة لا تدل على مشكلة في النظام ككل.</p>	<p>Minor Non-conformity (صغرى)</p>

حالات عدم المطابقة

يجب على المنشأة تقديم أدلة لجهة منح الشهادة (CB) لإغلاق جميع حالات عدم المطابقة خلال 35 يوماً تقويمياً.

وفي حال فشل المنشأة في إغلاق حالات عدم المطابقة خلال الفترة المحددة، فلن يتم منح الشهادة أو الاستمرار بها، وسيُطلب من المنشأة إعادة التقديم للحصول على تقييم كامل من جديد للحصول على الشهادة.



Feed Mills Core Standard Requirements

المطلبات الأساسية في مواصفة مصانع الأعلاف

المجتمع
Community

سلامة الغذاء
Food Safety

الإدارة التنظيمية (Management

Feed Mills Core Standard Requirements

المتطلبات الأساسية في مواصفة مصانع الأعلاف

التتبع (Traceability)

البيئة (Environment)

1- الإِدَارَةُ التَّنظِيمِيَّةُ (Management Regulatory)



1- الإدارة التنظيمية (Regulatory Management)

الالتزام المصنع بجميع القوانين المحلية والدولية المتعلقة بالتشغيل، البيئة، وسلامة الأعلاف، وأن يحتفظ بوثائق سارية ثبت ذلك.

يجب امتلاك وثائق سارية ثبت:

1. حق استخدام الأرض والمياه
2. الحصول على الرخص التشغيلية والتجارية الالتزام بتصاريح البناء والتشغيل
3. الامتثال للتشريعات المحلية والدولية وسلامة الأعلاف

2 - سلامة الغذاء Food Safety



Food Safety - 2

يجب على مصانع الأعلاف امتلاك نظام حديث، منهجي، وموثق للتحكم في العمليات (Process Controls)، يعمل جنباً إلى جنب مع ممارسات التصنيع الجيدة (GMPs) بهدف تقليل أو إزالة مخاطر سلامة الغذاء. يتم ضمان سلامة الغذاء من خلال تقييم منهجي للمخاطر وتطبيق ضوابط عملية مناسبة. الأداة الأكثر استخداماً هي نظام HACCP كأحدCodex Alimentarius.

Food Safety - 2

مخاطر يجب أن يغطيها تحليل المخاطر (Hazard Analysis)

مخاطر الأعلاف الدوائية (Medicated Feed)

- جرعات غير صحيحة (Mislabeling)
- أخطاء في الملصقات

مخاطر ميكروبية (Biological Hazards)

- مكونات مشتقة من منتجات مصايد/استزراع مائية غير معالجة أو معالجة.
- تلوث بالبروتينات المقيدة الاستخدام.
- ميكروبات ممرضة مثل:

Salmonella.1

Campylobacter.2

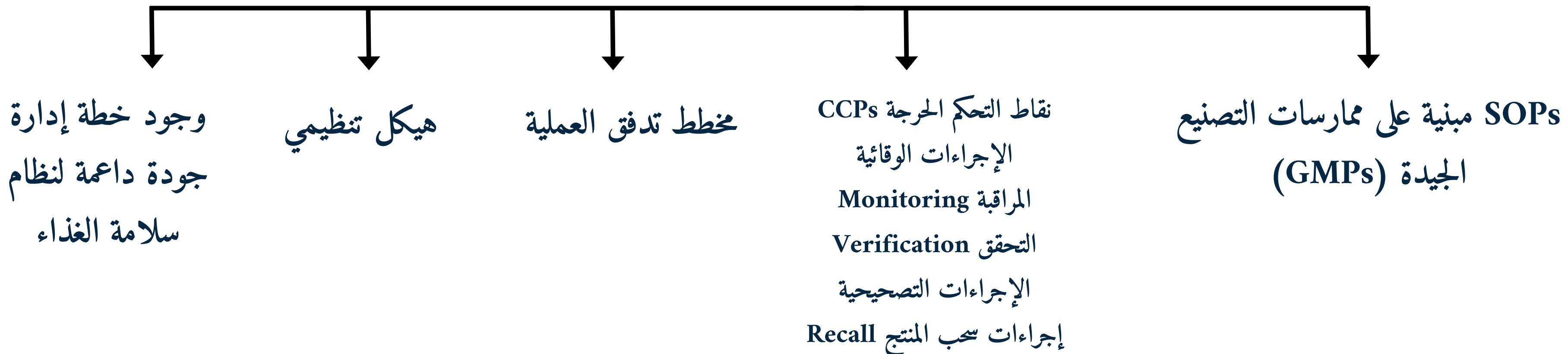
E. coli.3

مخاطر كيميائية (Chemical Hazards)

- تلوث المكونات أو المنتج النهائي به:
- الديوكسين / PCBs
 - المواد الدوائية
 - الإضافات العلفية
 - المعادن الثقيلة (الرصاص - الزئبق - الكادميوم)
 - السموم الفطرية
 - المبيدات
 - الملوثات الصناعية

Food Safety - 2

متطلبات خطة HACCP



Food Safety - 2

التدريب



- يكل جميع الموظفين الجدد برنامج تدريب تعريفي رسمي.
- تدريب جميع الموظفين على المهام المكلفين بها، إضافة إلى النظافة الشخصية، ومبادئ HACCP، وسلامة الغذاء، ومتطلبات العملاء.
- توثيق كل تدريب يشمل: اسم المدرب، تاريخ التدريب، محتواه، وأسماء المتدربين، مع مراجعة فعالية التدريب.
- إعداد خطة تدريب سنوية رسمية لكل موظف تم مراجعتها وتحديتها بانتظام.

Food Safety - 2

متطلبات المكونات



- يجب إخضاع كل مكون علف لتقدير خاطر رسمي مبني على HACCP مع إجراءات اختيار واعتماد واضحة.
- شخص مؤهل ومدرب مسؤولاً عن عملية تقييم واعتماد المكونات.
- يمنع استخدام الحبوب أو المواد العلفية المتعفنة أو المعالجة بالأصباغ أو الملونة بشكل غير طبيعي.
- إجراء مكتوب لقبول المكونات الواردة، مع تسجيل جميع الشحنات والتحقق من الوثائق واعتماد المورد قبل التفريغ.
- برنامج معتمد لتأهيل الموردين وتحديث قائمة الموردين المعتمدين ومراجعتها سنويًا.
- أخذ عينات وتحليل المكونات بشكل دوري.
- استخدام الإضافات العلفية المسجلة في سجل الاتحاد الأوروبي أو سجل وطني/دولي مكافئ.
- يُحظر استخدام البروتينات من نفس جنس الحيوان المراد تغذيته، باستثناء البروتينات المتحللة ذات الوزن الجزيئي أقل من 10,000 دالتون.
- منتجو وموارد المنتجات الدوائية العلفية معتمدين وفق معايير GMP الدوائية الدولية.
- تخزين الأعلاف الدوائية بشكل منفصل عن باقي المواد والمنتجات

Food Safety - 2

متطلبات إنتاج الأعلاف



- شخص مؤهل ومدرب مسؤولاً عن إصدار المواصفات والصيغ الإنتاجية.
- توفر وثيقة صياغة (Formulation document) لكل نوع علف، مرتبطة بـالمواصفات ومحددة برقم أو إصدار أو تاريخ.
- توثيق الأوزان الفعلية لكل مكون في كل دفعة إنتاج
- معايير معدات الوزن والقياس والمراقبة مرة واحدة على الأقل سنوياً.
- إجراءات محددة وواضحة لإنتاج الأعلاف الدوائية، بما في ذلك متطلبات التنظيف والتفریغ (Flushing) بين الدفعات.
- يحدد إجراء التفریغ نوع وكمية المادة المستخدمة في التنظيف، مع تنفيذ اختبارات تحقق من انتقال المواد (Carry-over validation) مرة على الأقل سنوياً أو حسب المتطلبات التشريعية.
- تسجيل جميع دفعات التفریغ، والتحكم في هوية ومكان توجيه المواد المستخدمة في عملية التفریغ.

Food Safety - 2 - سلامة الغذاء

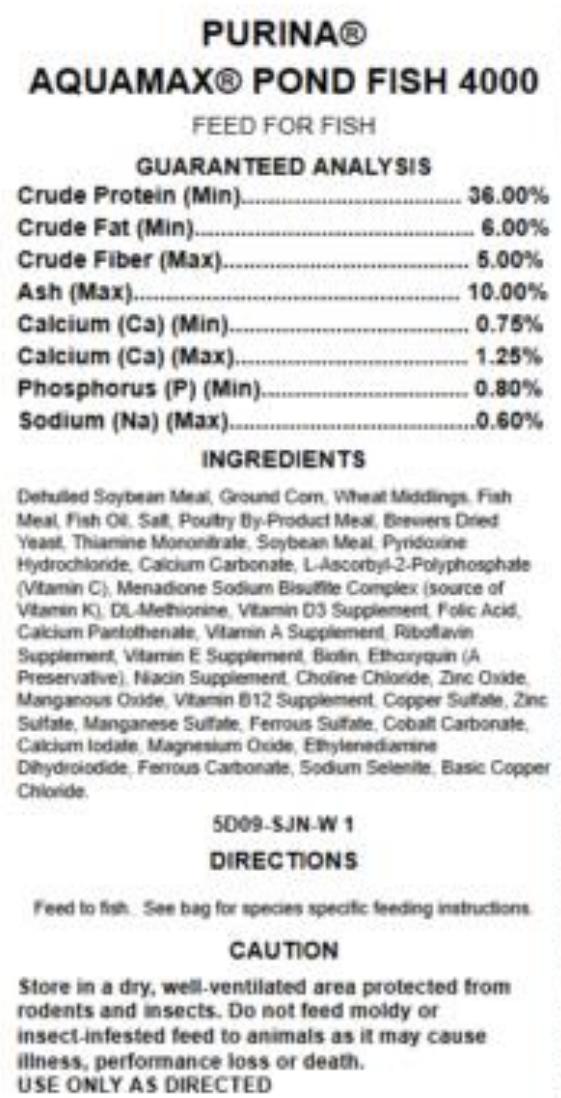
متطلبات التخزين والشحن



- حماية جميع المكونات والأعلاف والأسطح الملامسة لها من الملوثات الكيميائية والفيزيائية وفقاً لإرشادات GMP.
- تنفيذ برنامج فعال لمكافحة الآفات ، استخدام مبيدات آفات معتمدة ومسجلة لدى السلطات، تحديد طرق التنظيف ومراقبتها.
- تسجيل نتائج فحوصات مكافحة الآفات، واتخاذ الإجراءات التصحيحية عند اكتشاف أي إصابة.
- تطبيق نظام تدوير المخزون حسب مبدأ الوارد أولاً يصرف أولاً (FIFO)
- أن تكون الأكياس الورقية أو البلاستيكية المستخدمة للمنتجات النهائية جديدة ولم تُستعمل سابقاً، ويمكن إعادة استخدام الأكياس الكبيرة التي لم تغادر الموقع بعد إجراء تقييم مخاطر.
- يجب تغطية الأكياس أو الحاويات المفتوحة أو طيها بإحكام عند عدم الاستخدام، أو حفظها في حاويات مغلقة .

Food Safety - 2

بطاقات التعريف Label



- يمنع استخدام المضادات الميكروبية المصنفة من قبل منظمة الصحة العالمية (WHO) كمضادات حيوية حاسمة لطب الإنسان في الأعلاف الدوائية.
- يجب أن تكون التحذيرات والتعليمات الخاصة واضحة على البطاقات والملصقات.
- يجب أن تحتوي الملصقات على وصف كامل للمنتج يشمل ظروف التخزين والتوزيع وال عمر التخزيني وتعليمات الاستخدام.
- يجب أن تذكر المضادات الأكسدة أو المواد الحافظة المضافة أو الموجودة في المنتج النهائي على البطاقات أو الملصقات.

Food Safety - 2

مراقبة الجودة والاستدعاءات



- تعيين شخص مختص مسؤول عن اعتماد أو رفض المواد الخام والمنتجات النهائية.
- أخذ عينات من كل دفعه إنتاج والاحتفاظ بها مدة مناسبة.
- أخذ عينات ميكروبيولوجية بطريقة معقمة ومن قبل أشخاص مدربين.
- استخدام مختبرات خارجية معتمدة ISO/IEC17025 أو مكافئة. او تطبيق مختبرات داخلية لممارسات .Good Laboratory Practices
- وجود إجراء رسمي للاستدعاء والانسحاب (Recall & Withdrawal).
- اختبار نظام الاستدعاء سنويًا.
- إنذار السلطات والعملاء عند حدوث حادث متعلق بسلامة الأعلاف.
- مراجعة فاعلية عملية الاستدعاء وتحديث الإجراءات عند الحاجة.
- تسجيل جميع شكاوى العملاء ونوثيق التحقيقات والإجراءات التصحيحية المتخذة

٣- المجتمع
Community



3- المجتمع Community

على مصنع الأعلاف أن تحافظ على علاقة جيدة مع المجتمع، والالتزام بجميع القوانين العمالية لحماية العاملين، واعتماد مكونات من موردين يلتزمان بمعايير اجتماعية وعملية موثوقة.



1- التواصل مع المجتمع:

التواصل المنتظم مع قادة المجتمع المحلي عبر:

- الاجتماعات

- الاتصالات الهاتفية

- المراسلات

- الأنشطة المجتمعية

المهدف هو منع المشكلات قبل حدوثها وحل أي خلافات مبكراً.

Community 3 - المجتمع



(قانون العمل الجديد رقم 14 لسنة 2025)

- الالتزام بالقوانين العمالية والمعايير الدولية
- الالتزام بالقوانين المحلية والوطنية والدولية، بما يمنح أعلى درجة حماية للعاملين.
- وجود سياسات مكتوبة للتعامل مع:
 - الحقوق
 - الأجور
 - ساعات العمل
 - الواجبات
 - السياسات
 - الخصومات القانونية
 - إجراءات الشكاوى والانضباط

Community 3 - المجتمع



الصحة والسلامة المهنية (Health & Safety)

- تعين مسؤول صحة وسلامة.
- تحديد وتقليل مخاطر العمل مع توثيق الحوادث والتحقيق فيها.
- توفير إجراءات تشغيل مكتوبة (SOPs) بلغة مفهومة للعمال.
- توفير أنظمة مكافحة الحرائق والتدريب عليها.
- إجراء تدريبات إلقاء سنوية لكل الورديات والمساكن.
- تدريب العمال على الإسعافات الأولية (الصدمة الكهربائية، النزيف...).
- توفير معدات حماية شخصية مجانية.
- التحكم في مستويات الضوضاء المرتفعة وحماية العامل من التعرض لأكثر من 85 ديسibel.

Community 3 - المجتمع



حقوق العاملين

- الالتزام بالحد الأدنى للأجور.
- ساعات العمل 48/أسبوع الإضافي 12 ساعة /الاسبوع
- منع العمل الجبري والاتجار بالبشر ورسوم التوظيف
- الالتزام بعدم عمالة الأطفال دون 15 سنة .
- عدم التمييز بناء على الجنس او الدين او العرق.
- منع الاساءات الجسدية واللفظية.

Community - 3 المجتمع



توفير بيئة عمل وخدمات آمنة

- توفير:
 - مياه شرب آمنة
 - وجبات صحية (إذا توفرت)
 - دورات مياه نظيفة
 - أماكن تغيير الملابس
- وجود خطة للاستجابة للطوارئ.
- تعيين لجنة سلامة عمالية تجتمع دورياً.
- تسجيل الحوادث والمشكلات ومتابعتها.
- تمكين العمال من الإبلاغ عن أي مخاطر.

3- المجتمع Community



صيانة المعدات وتوثيق إجراءات السلامة

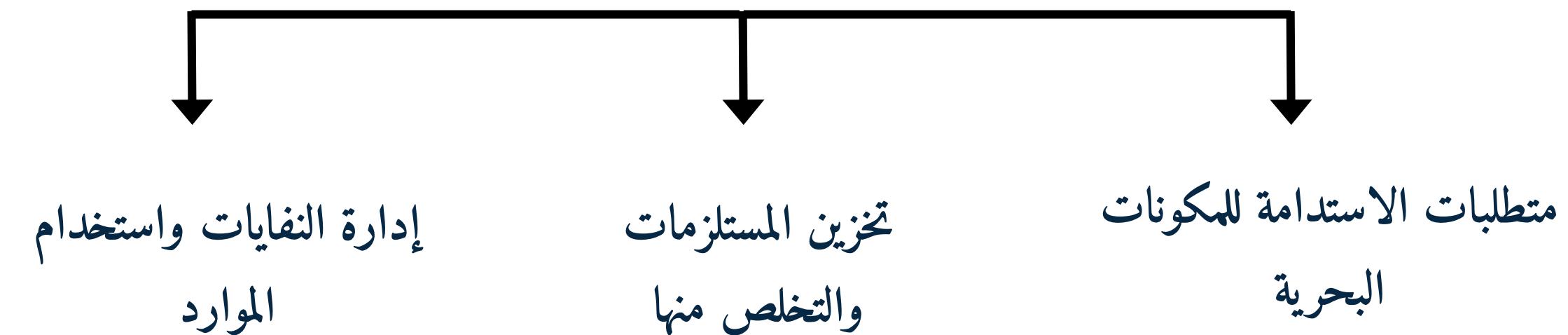
- صيانة المعدات بشكل دوري لمنع الحوادث (مثل السلال والبكرات).
- منع تشغيل المعدات ذات الأجزاء المكسوقة.
- وجود إجراءات مكتوبة للمخاطر المحتملة.
- تركيب مغناطيسات لإزالة القطع المعدنية التي قد تسبب إصابات.

(Environment) - 5



5- البيئة (Environment)

تنقسم إلى



5 - البيئة (Environment)

متطلبات الاستدامة للمكونات البحرية



- الحصول على إقرارات من الموردين توضح نوع السمك المستخدم في مسحوق السمك/زيت السمك.
- عدم استخدام المواد الخام من مصادر غير قانونية.
- كتابة نسب مسحوق وزيت السمك في كل عبوة علف.
- وضع وتنفيذ خطة عمل مكتوبة تحدد سياسات شراء مسحوق السمك/زيت السمك و تحديد أهداف واضحة للشراء المسؤول لمكونات الصويا.

5 - البيئة (Environment)

متطلبات الاستدامة للمكونات البحرية



من إجمالي كمية مسحوق وزيت السمك الخام المستخدمين في الأعلاف (المستخرجة من مصايد الأسماك البرية) ، يجب أن تكون 5.75٪ على الأقل من هذه المكونات المستخدمة في أعلاف جميع الأنواع المائية مأخوذة من مصائد معتمدة وفق معايير معترف بها من GSSI و/أو معايير Marin Trust Whole Fish .

- بعد 31 ديسمبر 2027، يجب أن تزيد النسبة إلى 90٪ على الأقل لجميع الأعلاف المائية المنتجة.
- بعد 31 ديسمبر 2030، يجب أن تصل النسبة إلى 100٪ من هذه المكونات المعتمدة.

5 - البيئة (Environment)

متطلبات الاستدامة للمكونات البحرية



- في حال عدم توفر مواد معتمدة في الدولة يجب أن يأتي نفس الحد الأدنى (75% أو 90% أو 100%) من مصايد تعلم ضمن برنامج تحسين المصايد (FIPs) المعترف بها.
- إذا لم يكن هناك في الدولة أي مواد معتمدة أو مواد من برنامج تحسين المصايد (FIP)، يتم تعليق الالتزام بالنسبة المطلوبة حتى 1 يوليو 2027 خلال هذه الفترة، يجب على مصنع الأعلاف أن يثبت رسميًا عدم توفر هذه المواد.
- وإذا كان الوضع كذلك في البلد، فعلى المصنع أن: يبدأ برنامج تحسين المصايد (FIP)، أو يشارك بشكل فعال في أحد برامج FIP المعتمدة من Marin Trust , MSC Improvement Program , FisheryProgress.org ، FishSource.org
- كما يجب توفر مستندات تثبت بدء أو المشاركة الفعلية في برنامج FIP

5 - البيئة (Environment)

متطلبات الاستدامة للمكونات البحرية

عند استخدام المنتجات الثانوية في أعلاف الأسماك، يجب أن تكون مشتقة

من:

- كائنات مستزرعة مائيًا، أو
- أنواع مصنفة كأنواع غازية، أو
- منتجات ثانوية ناتجة عن مصايد غذائية تعمل بشكل قانوني، وغير مرتبطة بالصيد غير القانوني أو غير المبلغ عنه أو غير المنظم IUU ويشرط ألا تكون هذه المصايد مصنفة كمصايد مهددة أو مستنزفة، وأن تكون خاضعة لتقدير أو اعتماد من جهات معترف بها دولياً أو ضمن برامج تحسين المصايد FIPs.



5 - البيئة (Environment)

متطلبات الاستدامة للمكونات البحرية

للاعتراف بالزيوت الممزوجة ضمن متطلبات الاستدامة، يجب أن يستوفي المصنع الشروط التالية:

3- مصدر مكونات الصويا

يجب أن تكون جميع مكونات الصويا معتمدة من أحد الأنظمة التالية:

• ProTerra

• RTRS

• SSAP

• أي معيار متواافق مع إرشادات FEFAC للصويا المسؤولة.

4- مصدر مكونات زيت النخيل

يجب أن تكون 100% من مصادر معتمدة من RSPO (مجلس زيت النخيل المستدام).

1- إظهار نسب المكونات بدقة

يجب أن يوضح تركيب كل خلطة زيت نسبة:

• زيت السمك المعتمد

• الأحماض الدهنية

• الزيوت النباتية (الصويا - النخيل)

2- مصدر المواد البحرية

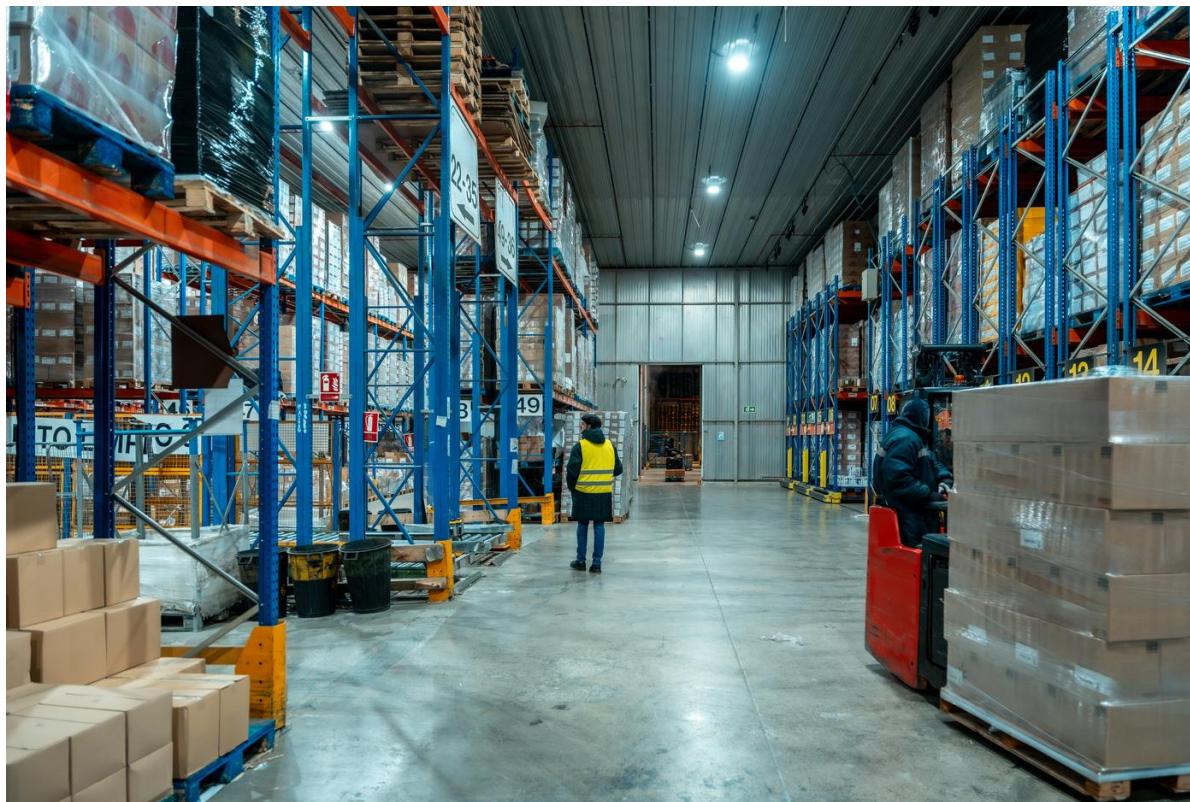
يجب أن تكون 100% من مصايد معتمدة وفق معايير GSSI أو Marin Trust.

• أو تبديل بمصادر من FIPs (مشاريع تحسين المصايد) إذا كانت الدولة تطبق عليها

الشروط

5- البيئة (Environment)

تخزين المستلزمات والتخلص منها



- تخزين واستخدام والتخلص من الوقود والمواد الكيميائية بطريقة آمنة ومسئولة مع وضع ملصقات واضحة عليها.
- عدم تخزين المواد الخطرة بالقرب من مكونات العلف أو مساكن العاملين أو مناطق المطبخ.
- وضع علامات تحذيرية في أماكن تخزين الوقود والمواد الكيميائية.
- اتخاذ احتياطات لمنع الانسكابات والحرائق والانفجارات وتوفير أدوات وإجراءات جاهزة للتعامل مع أي تسرب، مع تدريب الموظفين المختصين.
- توفر احتواء ثانوي في مناطق تخزين الوقود بسعة لا تقل عن 110% من السعة التخزينية لمنع انتشار الانسكابات.

5- البيئة (Environment)

إدارة النفايات واستخدام الموارد



- التخلص من المكونات المنتهية والمنتجات غير المرغوب فيها في حاويات مغطاة وبشكل دوري.
- إعادة استخدام المكونات أو المنتجات المهدمة كعلف فقط بعد التأكد من خلوّها من أي ملوثات خطيرة.
- التخلص من المواد الختوية على مستويات خطيرة من الأدوية أو الملوثات بطريقة آمنة ومتواقة مع الروائح.
- التخلص من القمامات والنفايات الصلبة وفق القوانين المحلية وبما يمنع التلوث والروائح (إعادة تدوير/حرق/تسميد/طمر).
- تسجيل استهلاك الطاقة والمياه سنويًا ($\text{kWh}/\text{طن علف}$ و $\text{m}^3/\text{طن علف}$).

٦- التتبع (Traceability)



6 - التتبع (Traceability)

المهدف من بند التتبع طبقاً لمواصفة BAP:

- ضمان إمكانية التتبع الأمامي Forward Traceability (من المنتج للعميل).
- ضمان التتبع الخلفي Backward Traceability (من المنتج إلى كل مدخلات الإنتاج).
- ضمان أن كل دفعـة Feed Batch يمكن ربطها بكل مكون تم استخدامـه.

الأخطاء الشائعة التي تؤدي إلى عدم مطابقة

- فرق بين تاريخ الدفعـة على الملصق والسجلات.
- دمج لوتـات دون تسجيـل.
- عدم تسجيـل ظروف التشغـيل.
- عدم فصل دفعـات medicated & non-medicated.

Sample Ingredient Shipment Traceability Form

Feed Mill Name		
نوع المكون	INGREDIENT Ingredient Type	Reception Date
الكمية	Quantity Received	Unloading Assignment
رقم اللوٹ / الباتش	Bag Size	Supplier Name
التعليقات الخاصة بالجودة	Bulk Quantity or Number of Bags	Address
	Lot Number	Address
	Quality Comments	Contact/Telephone
		Shipper Name
		Address
تاریخ انتهاء المادة	Received By	Address
	Expiration Date	Contact/Telephone

التابع الخاص بالمواد الخام

Sample Medicated Ingredient Shipment Traceability Form

نوع المادة

الدوائية

الكمية

اسم الدواء

المادة الفعالة

رقم اللوت /
الباتش

أي كميات
مرتبطة

تاريخ انتهاء المادة

تاريخ الاستلام
المورد

Feed Mill Name		
MEDICATED INGREDIENT Ingredient Type		Reception Date
Quantity Received		Unloading Assignment
Bag Size	Package Type	Supplier Name
Drug Name		Address
Drug Potency		Address
Supplier Code		Contact/Telephone
Lot Number		Shipper Name
Return (Damaged or Unacceptable)		Address
Received By		Address
Expiration Date		Contact/Telephone

التتبع الخاص بالمواد الطبية

Sample Product Run Traceability Form

كمية الإنتاج
 الفعلية
 رقم التشغيلة
 الأدوية المضافة
 مصادر المكونات
 طريقة الخلط
 والمسؤول عن
 الخلط
 عمليات التنظيف
 بين التشغيلات

Feed Mill Name		
PRODUCT RUN Feed Type		Manufacture Date
Yield		Dispatch Date
Lot Number		Purchaser Name
Formulation		BAP Certification Number
		Address
		Address
Drug Inclusion		Contact/Telephone
		Shipper Name
Ingredient Source(s)		Address
		Address
		Contact/Telephone
Mixed By	Bin Assignment	Processing Conditions
Sequencing/Flushing		
Return (Misformulated/Damaged)		

تاريخ التصنيع
 تاريخ الشحن
 اسم المشتري
 ظروف التشغيل

التتبع الخاص للمنتج النهائي



THANK YOU



Email :

info@takamol-eg.com



Phone :

+201118057566



Website :

www.takamol-eg.com

