



درس ممارسات التصنيع الجيدة

.1. السياسات

- 1.1. يتم إنشاء برنامج موثق لممارسات التصنيع الجيدة (GMP) وفقاً لتحليل خطى للمخاطر يحدد المبررات لضمان عدم المساس بسلامة الأغذية ، مع تدريب دوري لجميع الموظفين.
- 1.2. يتم توثيق جميع البرامج المطلوبة مسبقاً ذات الصلة (PRPs) المطبقة على الشركة والموقع والمنتج (المنتجات) وتنفيذها بفعالية.
- 1.3. هناك مخطط موقع موثق يوضح موقع المبني واستخدام الأرضي المحليته به وأدلة من السلطة المحلية تشير إلى أن المبني معتمد لهذا الغرض.
- 1.4. تقع المباني والمباني والمعدات وتشييدها وتصميمها لتسهيل المعالجة السليمة والتعامل والتخزين وتسلیم الأغذية الآمنة. يتم الحفاظ على المباني سليمة هيكلياً وبطريقة صحية.
- 1.5. يتم توثيق البرامج المطلوبة مسبقاً وتنفيذها حسب الاقتضاء ل نطاق الشهادة.
- 1.6. يتحقق ممارس SQF من كل برنامج مطبق مسبقاً للتأكد من أنه يحقق الغرض المقصود منه.
- 1.7. يوفر ممارس SQF على كل برنامج متطلب مسبقاً ، مما يشير إلى اكتمال التحقق.
- 1.8. كل من يدخل المنشأة ، بما في ذلك الموظفين والزوار والجهات الفاعلة في contr ، يتوافق مع معدات r.GMP

.2. إجراء

2.1. ممارسات التصنيع الجيدة 2.1.1. الأفراد

- 2.1.1.1. السيطرة على الأمراض - أي شخص يتبع ، من خلال الفحص الطبي أو الملاحظة الإشرافية ، أنه مصاب بمرض أو آفة مفتوحة ، بما في ذلك الدمامل أو القروح أو الجروح المصابة ، أو أي مصدر آخر غير طبيعي للتلوث الميكروبي الذي يوجد احتمال معقول بأن يصبح الطعام أو الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف الطعام ملوثة ، من أي عمليات حتى يتم تصحيح الحالة ما لم تكن هناك ظروف مثل الآفات المفتوحة ، يتم تعطية الدمامل والجروح المصابة بشكل كاف (على سبيل المثال ، بواسطة غطاء غير منفذ). يبلغ الموظفون عن هذه الظروف الصحية إلى رؤسائهم.
 - 2.1.1.2. النظافة - الأشخاص الذين يعملون على اتصال مباشر مع الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية ينفقون مع الممارسات الصحية أثناء عملهم بالقدر اللازم للحماية من التلامس المتبدال للحساسية وتلوث الطعام.
 - 2.1.1.3. ارتدى الملابس الخارجية المناسبة للعملية التي تحمي من التلامس المتبدال وتلوث الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف المواد الغذائية.
 - 2.1.1.4. الحفاظ على النظافة الشخصية الكافية.
 - 2.1.1.5. أغسل يديك بشكل مناسب أو قم بتعقيبها للحماية من التلوث بالكائنات الحية الدقيقة غير المرغوب فيها في منشأة غسل اليدين قبل البدء في العمل ، وبعد كل غياب عن محطة العمل ، وفي أي وقت آخر قد تكون فيه الأيدي قد أصبحت متسخة أو ملوثة.
 - 2.1.1.6. قم بازالة جميع المجوهرات غير الآمنة وغيرها من الأشياء التي قد تقع في المعدات أو الحاويات أو المنتج النهائي.
 - 2.1.1.7. قم بازالة مجوهرات اليد التي لا يمكن تعقيبها بشكل كاف خلال الأوقات التي يتم فيها التلاubb بماء تغليف المواد الغذائية الملامة باليدي. إذا تذرع إزالة هذه المجوهرات اليدوية ، فقم بتطفيتها بأداة مساعدة ، عن طريق ارتداء قفازات ، أو مواد يمكن الحفاظ عليها في حالة سلية ونظيفة وصحية وتحمي بشكل فعال من تلوث هذه الأشياء بالأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية.
 - 2.1.1.8. حافظ دائمًا على القفازات سلية ونظيفة وفي حالة صحية.
 - 2.1.1.9. ارتدى شبكات الشعر أو عصابات الرأس أو القبعات أو أغطية اللحية أو غيرها من قيود الشعر الفعالة في جميع الأوقات عند التعامل مع المواد الملامة للأغذية ومواد التعبئة والتغليف.
 - 2.1.1.10. قم بتخزين الملابس أو المتعلقات الشخصية الأخرى في المناطق التي لا تتعرض فيها المواد الملامة للأغذية أو لا يتم غسل المعدات أو الأواني.
 - 2.1.1.11. تناول الطعام أو مضغ العلكة أو شرب المشروبات أو استخدام التبغ في مناطق محددة بخلاف الأماكن التي تتعرض فيها المواد الملامة للأغذية أو حيث يتم غسل المعدات أو الأواني.
 - 2.1.1.12. اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحماية من التلامس المتبدال للحساسية ومن تلوث الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف المواد الغذائية بالكائنات الحية الدقيقة أو المواد الغريبة (بما في ذلك العرق والشعر ومستحضرات التجميل والتبغ والمواد الكيميائية والأدوية المطبقة على الجلد).
- ### 2.1.2. النباتات والأراضي
- 2.1.2.1. الأسماك - يتم الاحتفاظ بأراضي المصنع تحتسيطرة company في حالة تحمي من تلوث المواد الملامة للأغذية.
 - 2.1.2.2. قم بتخزين المعدات بشكل صحيح ، وإزالة القمامه والنفايات ، وقطع الأعشاب الضارة أو العشب داخل المنطقة المجاورة مباشرة للنباتات والتي تشكل جانباً أو مكاناً للتكاثر أو المأوى للآفات.
 - 2.1.2.3. المحافظة على نظافة الطرق والساحات وموافق السيارات بحيث لا تشكل مصدراً للتلوث في المناطق التي يتعرض فيها الطعام.



- استزاف المناطق بانتظام التي قد تسهم في تلوث المواد الملامة للأغذية عن طريق التسرب أو القذارة المحملة بالأقدام أو توفير مكان لنكاثر الآفات .
2.1.2.4
- التشغيل السليم لمعالجة النفايات والتخلص منها بحيث لا تشكل مصدراً للتلوث في المناطق التي تتعرض فيها المواد الملامة للأغذية .
2.1.2.5
- قد تكون الصيانة المناسبة للنباتات مثل التفتيش المنتظم أو الإبادة أو غيرها من الوسائل لاستبعاد الآفات والأوساخ والقذارة مصدرًا للتلوث للأغذية إذا كانت الأسباب تقع على حدود أراضي المصنع التي لا تخضع لسيطرة المنشأة .
2.1.2.6
- 2.1.2.7 بناء وتصميم المصنع
مصنع The مناسب من حيث الحجم والبناء والتصميم لتسهيل الصيانة والعمليات الصحية لأغراض إنتاج المواد الملامة للأغذية ، وتصنيع المواد الملامة للأغذية .
2.1.3.1
- يتم توفير مساحة كافية لوضع المعدات وتخزين المواد اللازمة للصيانة والعمليات الصحية وإنتاج مواد ملامة آمنة للأغذية .
2.1.3.2
- يتم اتخاذ الاحتياطات الكافية لحد من احتمال التلامس المتبدال للحساسية وتلوث الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف الأغذية بالكتانات الحية الدقيقة والمواد الكيميائية والقذارة وغيرها من المواد الدخيلة من خلال ضوابط سلامة الأغذية وممارسات التشغيل أو التصميم الفعال .
2.1.3.3
- يتم اتخاذ الاحتياطات الكافية لحماية المواد الملامة للأغذية في السفن السائية المثبتة في الهواءطلق بأي وسيلة فعالة عند الاقتضاء .
2.1.3.4
- يتم توفير أغطية واقية للاستخدام عند الاقتضاء .
2.1.3.5
- يتم التحكم في المناطق فوق السفن وحولها للقضاء على المرافق لآفات عند الاقتضاء .
2.1.3.6
- يتم إجراء فحص منظم لآفات والإصابة بالآفات .
2.1.3.7
- يتم تنظيف الأرضيات والجدران والأسقف والحفاظ عليها نظيفة ، وفي حالة جيدة من الإصلاح .
2.1.3.8
- التقطيف من التركيبات والقوفاص والأنباب لا يلوث الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية .
2.1.3.9
- 2.1.3.10 المرارات بين المعدات والجدران دون عائق . يتم توفير عرض كافٍ يبلغ حوالي 18 بوصة للسماح للموظفين بأداء واجباتهم والحماية من تلوث الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية بالملابس أو الاتصال الشخصي .
- 2.1.4 إضافة كافية في مناطق غسل اليدين وغرف خلع الملابس وغرف المراحيض وغرف المراحيض وفي جميع المناطق التي يتم فيها فحص المواد الملامة للأغذية أو تصنيعها أو معالجتها أو تعبئتها أو الاحتفاظ بها وحيث يتم تنظيف المعدات أو الأواني .
2.1.5 يتم توفير المصايب الكهربائية المقلومة للكسر أو التركيبات أو المناور أو غيرها من الزجاج المعلق فوق المواد الملامة للأغذية المكسورة في أي خطوة من خطوات التحضير أو الحماية من التلوث في حالة كسر الزجاج .
2.1.6 يتم توفير معدات تهوية أو تحكم كافية لتقليل البخار والروائح والأبخرة (بما في ذلك البخار والروائح والأبخرة الضارة) في المناطق التي قد تسبب فيها ملامسة المواد الملامة للأغذية أو تلويعها بالماء الملامة للأغذية .
2.1.7 يتم تحديد وتشغيل المراوح وغيرها من معدات نفخ الهواء التي تقلل من احتمال التلامس المتبدال للحساسية وتلوث مواد تغليف المواد الغذائية والأسطح الملامة للأغذية لمنع التلوث المتبدال .
2.1.8 يتم توفير الفحص الكافي أو الحماية الأخرى ضد الآفات في المناطق المعامل بها .
2.1.9 العمليات الصحية
2.1.9.1 الصيانة العامة - يتم الحفاظ على المباني والتركيبات والمرافق المادية الأخرى للمصنع في حالة نظيفة وصحية ويتم الاحتفاظ بها في حالة إصلاح لمنع المواد الملامة للأغذية من أن تصبح مغشوشة .
2.1.9.2 المواد المستخدمة في تنظيف وتعقيم وتخزين مواد التنظيف والتعقيم .
2.1.9.3 مركبات التنظيف وعوامل التعقيم خالية من الكائنات الحية الدقيقة غير المرغوب فيها وأمنة وكافية في ظل ظروف الاستخدام .
يتم التحقق من الامتثال لهذا الشرط بشكل فعال ، بما في ذلك شراء هذه المواد بموجب خطاب ضمان أو شهادة أو فحص هذه المواد بحثاً عن التلوث .
2.1.9.4 يتم تحديد مركبات التنظيف السامة وعوامل التعقيم والمواد الكيميائية لمبيدات الآفات والاحتفاظ بها وتخزينها ضد تلوث الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف الأغذية .
2.1.9.5 مكافحة الآفات - لا يسمح بالآفات في أي منطقة من النبات . يتم اتخاذ تدابير فعالة لاستبعاد الآفات من مناطق التصنيع والمعالجة والتعبئة والاحتياز والحماية من تلوث المواد الملامة للأغذية في المباني بالآفات . لا يسمح باستخدام المبيدات الحشرية للسيطرة على الآفات في النبات إلا بموجب الاحتياطات والقيود التي من شأنها أن تحمي من تلوث الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف الأغذية .
2.1.9.6 الصرف الصحي للأسطح الملامة للأغذية - يتم تنظيف جميع الأسطح الملامة للأغذية ، بما في ذلك الأواني وأسطح المعدات الملامة للأغذية بشكل متكرر للحماية من التلامس المتبدال للحساسية وتلوث المواد الملامة للأغذية .
قبل الاستخدام ، تكون الأسطح الملامة للأغذية المستخدمة في التصنيع / المعالجة أو التعبئة أو الاحتفاظ بماء تغليف المواد الغذائية في حالة نظيفة وجافة وصحية . عندما تكون الأسطح مبللة وتنظيفها وتعقيمها وتجفيفها جيداً قبل الاستخدام اللاحق .
2.1.9.7



- الصرف الصحي للسطح غير الملامة للأغذية - يتم تنظيف الأسطح غير الملامة للأغذية للمعدات المستخدمة في تشغيل مصنع الأغذية بشكل متكرر حسب الضرورة للحماية من التلامس المتبادل للحساسية وتلوث الأسطح الملامة للأغذية ومواد تغليف الأغذية.
- تخزين ومناولة المعدات والأواني المحمولة النظيفة. يتم تخزين المعدات المحمولة التي تم تنظيفها وتعقيمها مع الأسطح والأواني الملامة للأغذية في مكان وطريقة تحمي الأسطح الملامة للأغذية من التلامس المتبادل والتلوث المسبب للحساسية.
- 2.1.9.8** .
2.1.9.9 .
2.1.10 .
2.1.10.1 . إمدادات المياه - إمدادات المياه كافية للعمليات المقصودة والمستمدة من مصدر مناسب. لا يسمح للمياه بملامسة مواد تغليف المواد الغذائية. المياه التي تلامس الأسطح الملامة للأغذية مثل المعدات آمنة ذات جودة صحية. المياه الجارية في درجة حرارة مناسبة وتحت الضغط ويتم توفيرها. كانت جميع المناطق مطلوبة لتنظيف المعدات والأواني والمرافق الصحية للموظفين.
- 2.1.10.2** . السباكة ذات حجم وتصميم مناسبين ومثبتة بشكل صحيح. هكذا
- 2.1.10.2.1** . حمل كبيات كافية من المياه إلى الموقع المطلوب في جميع أنحاء المحطة.
- 2.1.10.2.2** . نقل مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة التي يمكن التخلص منها بشكل صحيح من المصانع.
- 2.1.10.2.3** . أنسالت مصدر للتلوث بالغذاء أو إمدادات المياه أو المعدات أو الأواني أو يخلق حالة غير صحية.
- 2.1.10.2.4** . تصريف مناسب للأرضيات في جميع المناطق التي تخضع فيها الأرضيات لتنظيف من نوع البصيلات أو حيث تطلق العمليات العادلة أو تصريف المياه أو النفايات السائلة الأخرى على الأرض.
- 2.1.10.2.5** . لا يوجد أي تدفق عكسي أو اتصال متقطع بين أنظمة الأنابيب التي تصرف مياه الصرف الصحي أو أنظمة الصرف الصحي والأنابيب.
- 2.1.10.3** . يتم التخلص من مياه الصرف الصحي في نظام الصرف الصحي المناسب.
- 2.1.10.4** . مرافق المرحاض - يوفر المصنع للموظفين مرافق مرحاض كافية يمكن الوصول إليها بسهولة. يتم الحفاظ على نظافة مرافق المرحاض ولا تكون مصدراً محتملاً للتلوث الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف الأغذية.
- 2.1.10.5** . مرافق غسل اليدين- يوفر المصنع مرافق غسل اليدين الكافية والمريحة ، وتتوفر المياه الجارية في درجة حرارة مناسبة ، وهي مصممة لضمان أن أيدي الموظف ليست مصدراً للتلوث الأسطح الملامة للأغذية أو مواد تغليف المواد الغذائية.
- 2.1.10.6** . التخلص من القمامه ومخلفاتها - يتم نقل القمامه وأى مخلفات وتخربيها والتخلص منها لاقليل تطور الرائحة ، وتقليل احتمال أن تصبح النفايات جاذبة وتنوي أو تتكاثر للافات ، وتحمي من تلوث الأسطح الملامة للأغذية ، ومواد تغليف المواد الغذائية ، وإمدادات المياه ، والأسطح الأرضية.
- 2.1.11** .
2.1.11.1 . المعدات والأواني تم تصميم جميع معدات وأواني المصنع المستخدمة في تصنيع أو معالجة أو تعبئة أو حمل المواد الملامة للأغذية لتكون قابلة للتنظيف والصيانة بشكل كاف للحماية من التلامس المتبادل للحساسية والتلوث.
- 2.1.11.2** . يتم تصميم المعدات والأواني وبناؤها واستخدامها بشكل مناسب لتجنب غش المواد الملامة للأغذية بماء التشحيم أو الوقود أو الشطأيا المعدنية أو المياه الملوثة أو الملوثات الأخرى.
- 2.1.11.3** . يتم تركيب المعدات في المساحات المجاورة لتسهيل تنظيف وصيانة المعدات.
- 2.1.11.4** . الأسطح الملامة للأغذية مقاومة للتآكل عند ملامستها للمواد الملامة للأغذية.
- 2.1.11.5** . الأسطح الملامة للأغذية مصنوعة من مواد غير سامة ومصممة لتحمل بيئة الاستخدام المقصود منها وعمل المواد الملامة للأغذية ، وإذا أمكن ، مركبات التنظيف وعوامل التعقيم وإجراءات التنظيف.
- 2.1.11.6** . يتم الحفاظ على الأسطح الملامة للأغذية لحماية المواد الملامة للأغذية من التلامس المتبادل للحساسية وأيون الملوثات من أي مصدر، بما في ذلك المضافات الغذائية غير المباشرة غير المشروعة.
- 2.1.11.7** . يتم ربط اللحامات على الأسطح الملامة للأغذية بسلامة أو صيانتها لقليل تراكم الجسيمات والأوساخ والمواد العضوية وبالتالي تقليل فرصة نمو الكائنات الحية الدقيقة والاتصال المتبادل للحساسية.
- 2.1.11.8** . يتم تصنيع المعدات في المناطق التي يتم فيها تصنيع عبوات المواد الغذائية أو معالجتها أو تعبئتها أو الاحتفاظ بها والتي لا تتلامس مع الطعام ليتم الاحتفاظ بها في حالة نظيفة وصحية.
- 2.1.11.9** . تم تصميم وبناء أنظمة الاحتياز والنقل والتصنيع ، بما في ذلك أنظمة التغليف والهوائية والمغلقة والآلية ، ليتم الحفاظ عليها في حالة نظيفة وصحية مناسبة.
- 2.1.11.10** . يتم معالجة الهواء المضغوط أو الغازات الأخرى التي يتم إدخالها ميكانيكيًا في المواد الملامة للأغذية أو المستخدمة لتنظيف الأسطح أو المعدات الملامة للأغذية بحيث لا تتلوث المواد الملامة للأغذية بإضافات غذائية غير مباشرة غير قانونية.
- 2.1.12** .
2.1.12.1 . تتم جميع العمليات في تصنيع ومعالجة وتعبئة وحيازة عبوات المواد الغذائية (بما في ذلك العمليات الموجهة إلى استلام وفحص ونقل وفصل) وفقاً لمبادئ الصرف الصحي المناسبة.
- 2.1.12.2** . يتم استخدام عمليات مراقبة الجودة المناسبة لضمان أن مواد تغليف المواد الغذائية مناسبة للاستخدام المقصود منها وأن مواد تغليف المواد الغذائية آمنة ومناسبة.



- 2.1.12.3. يخضع الصرف الصحي العام للمصنع لإشراف واحد أو أكثر من الأفراد الأكفاء المكلفين بالمسؤولية عن هذه الوظيفة.
- 2.1.12.4. يتم اتخاذ الاحتياطات الكافية لضمان عدم مساهمة إجراءات الإنتاج في الاتصال المتداول للحساسية والتلوث من أي مصدر.
- 2.1.12.5. تستخدم إجراءات اختبار المواد الكيميائية أو الميكروبية أو الدخيلة عند الضرورة لتحديد حالات فشل الصرف الصحي أو احتمال التلامس المتداول للحساسية والتلوث الأغذية.
- 2.1.12.6. يتم رفض جميع مواد تغليف المواد الغذائية التي أصبحت ملوثة إلى الحد الذي يتم فيه غشها.
- 2.1.13. المواد الخام والمكونات الأخرى
- 2.1.13.1. يتم فحص المواد الخام المستخدمة في التعبئة والتغليف الملامسة للأغذية وفصلها أو التعامل معها بطريقة أخرى حسب الضرورة للتأكد من أنها نظيفة ومناسبة للمعالجة ويتم تخزينها في ظل ظروف من شأنها أن تحمي من التلامس المتداول للحساسية والتلوث وتقلل من التدهور.
- 2.1.13.2. لا تحتوي المواد الخام المستخدمة في تغليف المواد الغذائية الملامسة للأغذية على مستويات من الكائنات الحية الدقيقة التي تجعل مواد تغليف المواد الغذائية ضارة بصحة البشر.
- 2.1.14. عمليات التصنيع.
- 2.1.14.1. يتم الحفاظ على المعدات والأواني وحاويات المواد الملامسة للأغذية في حالة مناسبة من خلال التنظيف والتعقيم المناسبين ، حسب الضرورة. يقدر الضرورة ، يتم تفكيك المعدات للتنظيف الشامل.
- 2.1.14.2. يتم تصنيع جميع مواد تغليف المواد الغذائية ومعالجتها وتعبئتها والاحتفاظ بها في ظل الظروف والضوابط اللازمة لقليل إمكانات نمو الكائنات الحية الدقيقة ، والاتصال المتداول للحساسية ، والتلوث ، والتدور.
- 2.1.14.3. تدابير تحمي مواد تغليف المواد الغذائية النهائية (المنتج النهائي) من التلامس المتداول للحساسية والتلوث أو الرفض.
- 2.1.14.4. المواد الملامسة للأغذية التي ينقلها الناقل محمية من التلامس المتداول للحساسية والتلوث حسب الضرورة.
- 2.1.14.5. يتم بناء المعدات والحاويات والأواني المستخدمة لنقل المواد الملامسة للأغذية أو الاحتفاظ بها أو تخزينها والتعامل معها وصيانتها أثناء التصنيع والمعالجة والتعبئة والاحتفاظ بها ، مما يحمي من التلامس المتداول والتلوث المسبب للحساسية.
- 2.1.15. التخزين والتوزيع
- 2.1.15.1. يتم تخزين ونقل مواد تغليف المواد الغذائية في ظل ظروف محمية ضد التلامس المتداول للحساسية والتلوث البيولوجي والكيميائي (بما في ذلك الإشعاعي) والمادي لمواد تغليف المواد الغذائية ، وكذلك ضد تدهور الحاوية.

3. مسؤولية

3.1. الإدارة العليا

- 3.1.1. يضمن التوثيق السليم والتنفيذ الفعال لجميع البرامج ذات الصلة المطلوبة مسبقا (PRPs) (PRPs)
- 3.2. ممارس SQF
- 3.2.1. التحقق من كل برنامج متطلب مسبقا
- 3.2.2. يوضع على كل برنامج متطلب مسبقا للإشارة إلى اكمال التحقق.

4. الإجراءات التصحيحية

4.1. مراجعة وإعادة التحقق من صحة PRP الموثقة والمنفذة إذا لم تتحقق PRPs ، بما في ذلك الضوابط البديلة ، النتيجة المرجوة.

5. مراجعة - الجودة

- 5.1. المراجعة السنوية للامتنان لمتطلبات ممارسات التصنيع الجيدة من خلال مراعاة ما يلي:
- 5.1.1. قام الشركة بتوثيق وتنفيذ وحدة (وحدات) PRP الصحيحة.
- 5.1.2. توجد إجراءات و / أو تعليمات عمل لتغطية جميع PRPs المعتمد بها في وحدة (وحدات) PRP ذات الصلة.
- 5.1.3. يتم تنفيذ PRPs المعتمد بها بشكل فعال.
- 5.1.4. يتم توثيق PRPs المعاقة.
- 5.1.5. وقد تم التتحقق من فعالية خطط الحد من الفقر ، بما في ذلك الضوابط البديلة حيثما ينطبق ذلك ، لضمان تحقيقها للنتيجة المرجوة.
- 5.1.6. تتوفّر سجلات عمليات التتحقق من صحة PRP.
- 5.1.7. الممتنعات والمياني والمعدات تلبى متطلبات PRP ، نظيفة وتحقق إنتاجا صحيحا.
- 5.1.8. ممارسات الموظفين وتقنيات المعالجة تلبى متطلبات PRP والإجراءات الموثقة.



. تاريخ 6

رقم المراجعة:	تاريخ المراجعة:	وصف التغيير:	المنشئ / اسم المؤلف:	المسمى الوظيفي/القسم:
0	20221027	اللغة الأصلية	أرنيل ريان	PCQI / الامتنال

المتطلبات:

- (1) أن يكون المتدرب (الموظف/الزائر) قد قرأ أو تلقى ترجمة شهافية لكل أو جزء من السياسة و/أو الإجراء و/أو الطريقة و/أو الإجراء التشغيلي الموحد الذي يتم تدريبيه عليه.
- (2) لاحظ المتدرب عرضاً للمهمة التي يتعين عليه القيام بها أو الإجراء الذي يتم تدريبيه عليه حسب الحاجة.
- (3) أظهر المتدرب القدرة على أداء المهمة بكفاءة مقبولة والحد الأدنى من الإشراف.