

درس ممارسات التصنيع الجيدة

1. السياسات

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

2. إجراء

2.1. ممارسات التصنيع الجيدة

2.1.1. الافراد

- 2.1.1.1. السيطرة على الأمراض - أي شخص يتبين ، 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 طبيعى للتلوث الميكروبي الذي يوجد احتمال معقول بأن يصبح الطعام أو الأسطح الملامسة للأغذية أو مواد تغليف الطعام ملوثة ، من أي عمليات حتى يتم تصحيح الحالة ما لم تكن هناك ظروف مثل الآفات المفتوحة ، يتم تغطية 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 الملامسة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية يتفقون مع الممارسات الصحية أثناء عملهم بالقدر اللازم للحماية من التلامس المتبادل للحساسية وتلوث الطعام.
- 2.1.1.3. ارتد الملابس الخارجية المناسبة للعملية التي تحمي من التلامس المتبادل وتلوث الأسطح الملامسة للأغذية أو مواد تغليف المواد الغذائية.
- 2.1.1.4. الحفاظ على النظافة الشخصية الكافية.
- 2.1.1.5. اغسل يديك بشكل مناسب أو قم بتعقيمهما 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 بإزالة جميع المجوهرات غير الآمنة وغيرها من الأشياء التي قد تقع في المعدات أو الحاويات أو المنتج النهائي.
- 2.1.1.7. قم بإزالة مجوهرات اليد التي لا يمكن تعقيمها بشكل كاف خلال الأوقات التي يتم فيها التلاعب بمواد تغليف المواد الغذائية الملامسة باليد. إذا تعذر إزالة هذه المجوهرات اليدوية ، فقم بتغطيتها بأداة مساعدة ، عن طريق ارتداء قفازات ، أو مواد يمكن الحفاظ عليها في حالة سليمة ونظيفة وصحية وتحمي بشكل فعال من تلوث هذه الأشياء بالأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية.
- 2.1.1.8. حافظ دائما على القفازات سليمة ونظيفة وفي حالة صحية.
- 2.1.1.9. ارتد شبكات الشعر أو عصابات الرأس أو القبعات أو أغطية اللحية أو غيرها من قيود الشعر الفعالة في جميع الأوقات عند التعامل مع المواد الملامسة للأغذية ومواد التعبئة والتغليف.
- 2.1.1.10. قم بتخزين الملابس أو المتعلقات الشخصية الأخرى في المناطق التي لا تتعرض فيها المواد الملامسة 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 الملامسة للأغذية أو حيث يتم غسل المعدات أو الأواني.
- 2.1.1.12. اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحماية من التلامس المتبادل للحساسية ومن تلوث الأسطح الملامسة 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. الأسباب - يتم الاحتفاظ بأراضي المصنع تحتسيطرة company في حالة تحمي من تلوث المواد الملامسة للأغذية.
- 2.1.2.2. قم بتخزين المعدات بشكل صحيح ، وإزالة القمامة والنفايات ، وقطع الأعشاب الضارة أو العشب داخل المنطقة المجاورة مباشرة للنبات والتي تشكل جاذبا أو مكانا للتكاثر أو المأوى للآفات.
- 2.1.2.3. المحافظة على نظافة الطرق والساحات ومواقف السيارات بحيث لا تشكل مصدرا للتلوث في المناطق التي يتعرض فيها الطعام.

- 2.1.2.4. استنزاف المناطق بانتظام التي قد تسهم في تلوث المواد الملامسة للأغذية عن طريق التسرب أو القذارة المحمولة بالأقدام أو توفير مكان لتكاثر الآفات.
- 2.1.2.5. التشغيل السليم لمعالجة النفايات والتخلص منها بحيث لا تشكل مصدرا للتلوث في المناطق التي تتعرض فيها المواد الملامسة للأغذية.
- 2.1.2.6. قد تكون الصيانة المناسبة للنباتات مثل التفتيش المنتظم أو الإزالة أو غيرها من الوسائل لاستبعاد الآفات والأوساخ والقذارة مصدرا لتلوث الأغذية إذا كانت الأسباب تقع على حدود أراضي المصنع التي لا تخضع لسيطرة المنشأة.
- 2.1.3. بناء وتصميم المصنع
- 2.1.3.1. مصنع The مناسب من حيث الحجم والبناء والتصميم لتسهيل الصيانة والعمليات الصحية لأغراض إنتاج المواد الملامسة للأغذية ، وتصنيع المواد الملامسة للأغذية .
- 2.1.3.2. يتم توفير مساحة كافية لوضع المعدات وتخزين المواد اللازمة للصيانة والعمليات الصحية وإنتاج مواد ملامسة آمنة للأغذية.
- 2.1.3.3. يتم اتخاذ الاحتياطات الكافية للحد من احتمال التلامس المتبادل للحساسية وتلوث الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف الأغذية بالكائنات الحية الدقيقة والمواد الكيميائية والقذارة وغيرها من المواد الدخيلة من خلال ضوابط سلامة الأغذية وممارسات التشغيل أو التصميم الفعال
- 2.1.3.4. يتم اتخاذ الاحتياطات الكافية لحماية المواد الملامسة للأغذية في السفن السائبة المثبتة في الهواء الطلق بأي وسيلة فعالة عند الاقتضاء.
- 2.1.3.5. يتم توفير أغطية واقية للاستخدام عند الاقتضاء.
- 2.1.3.6. يتم التحكم في المناطق فوق السفن وحولها للقضاء على المرافق للآفات عند الاقتضاء.
- 2.1.3.7. يتم إجراء فحص منتظم للآفات والإصابة بالآفات بانتظام.
- 2.1.3.8. يتم تنظيف الأرضيات والجدران والأسقف والحفاظ عليها نظيفة ، وفي حالة جيدة من الإصلاح.
- 2.1.3.9. التفتيش من التركيبات والقنوات والأنابيب لا يولت الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية.
- 2.1.3.10. الممرات بين المعدات والجدران دون عائق. يتم توفير عرض كاف يبلغ حوالي 18 بوصة للسماح للموظفين بأداء واجباتهم والحماية من تلويث الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف المواد الغذائية بالملايس أو الاتصال الشخصي.
- 2.1.4. إضاءة كافية في مناطق غسل اليدين وغرف خلع الملابس وغرف خلع الملابس وغرف المراحيض وفي جميع المناطق التي يتم فيها فحص المواد الملامسة للأغذية أو تصنيعها أو معالجتها أو تعبئتها أو الاحتفاظ بها وحيث يتم تنظيف المعدات أو الأواني.
- 2.1.5. يتم توفير المصابيح الكهربائية المقاومة للكسر أو التركيبات أو المناور أو غيرها من الزجاج المعلق فوق المواد الملامسة للأغذية المكشوفة 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 الغبار والروائح والأبخرة (بما في ذلك البخار والأبخرة الضارة) في المناطق التي قد تسبب فيها ملامسة المواد الملامسة للأغذية أو تلويثها بالمواد الملامسة للأغذية.
- 2.1.7. يتم تحديد وتشغيل المراوح وغيرها من معدات نفخ الهواء التي تقلل من احتمال التلامس المتبادل للحساسية وتلوث مواد تغليف المواد الغذائية والأسطح الملامسة للأغذية لمنع التلوث المتبادل.
- 2.1.8. يتم توفير الفحص الكافي أو الحماية الأخرى ضد الآفات في المناطق المعمول 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 الملامسة 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 الملامسة 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 والاحتجاز والحماية من تلوث المواد الملامسة للأغذية في المباني والآفات. لا يسمح باستخدام المبيدات الحشرية للسيطرة على الآفات في النبات إلا بموجب الاحتياطات والقيود التي من شأنها أن تحمي من تلوث الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف الأغذية.
- 2.1.9.6. الصرف الصحي للأسطح الملامسة للأغذية - يتم تنظيف جميع الأسطح الملامسة للأغذية ، بما في ذلك الأواني وأسطح المعدات الملامسة للأغذية بشكل متكرر للحماية من التلامس المتبادل للحساسية وتلوث المواد الملامسة للأغذية.
- 2.1.9.7. قبل الاستخدام ، تكون الأسطح الملامسة للأغذية المستخدمة في التصنيع / المعالجة أو التعبئة أو الاحتفاظ بمواد تغليف المواد الغذائية في حالة نظيفة وجافة وصحية. عندما تكون الأسطح مبللة وتنظيفها وتعقيمها وتجفيفها جيدا قبل الاستخدام اللاحق.

- 2.1.9.8. الصرف الصحي للأسطح غير الملامسة للأغذية - يتم تنظيف الأسطح غير الملامسة للأغذية للمعدات المستخدمة في تشغيل مصنع الأغذية بشكل متكرر حسب الضرورة للحماية من التلامس المتبادل للحساسية وتلوث الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف الأغذية.
- 2.1.9.9. تخزين ومناولة المعدات والأواني المحمولة النظيفة. يتم تخزين المعدات المحمولة التي تم تنظيفها وتعقيمها مع الأسطح والأواني الملامسة للأغذية في مكان وطريقة تحمي الأسطح الملامسة للأغذية من التلامس المتبادل والتلوث المسبب للحساسية.
- 2.1.10. المرافق والضوابط الصحية
- 2.1.10.1. إمدادات المياه - إمدادات المياه كافية للعمليات المقصودة والمستمدة من مصدر مناسب. لا يسمح للمياه بلامسة مواد تغليف المواد الغذائية. المياه التي تلامس الأسطح الملامسة للأغذية مثل المعدات آمنة وذات 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 كميات كافية من المياه إلى المواقع المطلوبة في جميع أنحاء المحطة.
- 2.1.10.2.2. نقل مياه الصرف الصحي والنفايات السائلة التي يمكن التخلص منها بشكل صحيح من المصنع.
- 2.1.10.2.3. أنالست مصدرا 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 للتنظيف من نوع الفيضانات أو حيث تطلق العمليات العادية أو تصريف المياه أو النفايات السائلة الأخرى على الأرض.
- 2.1.10.2.5. لا يوجد أي تدفق عكسي أو اتصال متقاطع بين أنظمة الأنابيب التي تقوم بتصريف 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 المراحيض - يوفر المصنع للموظفين مرافق مرحاض كافية يمكن الوصول إليها بسهولة. يتم الحفاظ على نظافة مرافق المراحيض ولا تكون مصدرا محتملا لتلوث الأسطح الملامسة للأغذية ومواد تغليف الأغذية.
- 2.1.10.5. مرافق غسل اليدين- يوفر المصنع مرافق غسل اليدين الكافية والمرتبة ، وتوفر المياه الجارية في درجة حرارة مناسبة ، وهي مصممة لضمان أن أيدي الموظف ليست مصدرا لتلوث الأسطح الملامسة للأغذية أو مواد تغليف المواد الغذائية.
- 2.1.10.6. التخلص من القمامة ومخلفاتها - يتم نقل القمامة وأي مخلفات وتخزينها والتخلص منها لتقليل تطور الرائحة ، وتقليل احتمال أن تصبح النفايات جاذبة وتؤدي أو تتكاثر للآفات ، وتحمي من تلوث الأسطح الملامسة للأغذية ، ومواد تغليف المواد الغذائية ، وإمدادات المياه ، والأسطح الأرضية.
- 2.1.11. المعدات والأواني
- 2.1.11.1. تم تصميم جميع معدات وأواني المصنع المستخدمة في تصنيع أو معالجة أو تعبئة أو حمل المواد الملامسة للأغذية لتكون قابلة للتنظيف والصيانة بشكل كاف للحماية من التلامس المتبادل للحساسية والتلوث.
- 2.1.11.2. يتم تصميم المعدات والأواني وبنائها واستخدامها بشكل مناسب لتجنب غش المواد الملامسة للأغذية بمواد التشحيم أو الوقود أو الشظايا 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 الملامسة للأغذية مقاومة للتآكل عند ملامستها للمواد الملامسة للأغذية.
- 2.1.11.5. الأسطح الملامسة للأغذية مصنوعة من مواد غير سامة ومصممة لتحمل بيئة الاستخدام المقصود منها وعمل المواد الملامسة للأغذية ، وإذا أمكن ، مركبات التنظيف وعوامل التعقيم وإجراءات التنظيف.
- 2.1.11.6. يتم الحفاظ على الأسطح الملامسة للأغذية لحماية المواد الملامسة للأغذية من التلامس المتبادل للحساسية وأيون الملوثات من أي مصدر ، بما في ذلك الإضافات الغذائية غير المباشرة غير المشروعة.
- 2.1.11.7. يتم ربط اللحامات على الأسطح الملامسة للأغذية بسلاسة أو صيانتها لتقليل 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 الاحتجاز والنقل والتصنيع ، بما في ذلك الأنظمة الثقالية 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 ميكانيكيا في المواد الملامسة للأغذية أو المستخدمة لتنظيف الأسطح أو المعدات الملامسة للأغذية بحيث لا تتلوث المواد الملامسة للأغذية بإضافات غذائية غير مباشرة غير قانونية.
- 2.1.12. العمليات والضوابط
- 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) وفقا 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 المتبادل 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 المتبادل للحساسية وتلوث 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 المتبادل للحساسية والتلوث ونقل 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 وحوايات المواد الملامسة للأغذية في حالة مناسبة من خلال التنظيف والتعقيم المناسبين ، حسب الضرورة. بقدر 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 لتقليل إمكانات نمو الكائنات الحية الدقيقة ، والاتصال المتبادل للحساسية ، والتلوث ، والتدهور.
- 2.1.14.3. تدابير فعالة تحمي مواد تغليف المواد الغذائية النهائية (المنتج النهائي) من التلامس المتبادل للحساسية والتلوث أو الرفض.
- 2.1.14.4. المواد الملامسة للأغذية التي ينقلها الناقل محمية من التلامس المتبادل للحساسية والتلوث حسب الضرورة.
- 2.1.14.5. يتم بناء المعدات والحوايات والأواني المستخدمة لنقل المواد الملامسة للأغذية أو الاحتفاظ بها أو تخزينها والتعامل معها وصيانتها أثناء التصنيع والمعالجة والتعبئة والاحتفاظ بها ، مما يحمي من التلامس المتبادل 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 المتبادل 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 مسبقاً (PRPs)

3.2. ممارس SQF

3.2.1. التحقق من كل برنامج متطلب مسبقاً

3.2.2. يوقع على كل برنامج متطلب مسبقاً للإشارة إلى اكتمال التحقق.

4. الإجراءات التصحيحية

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

5. مراجعة – الجودة

5.1. المراجعة السنوية للامتثال لمتطلبات ممارسات التصنيع الجيدة من خلال مراعاة ما يلي:

- 5.1.1. قامت الشركة بتوثيق وتنفيذ وحدة (وحدات) PRP الصحيحة.
- 5.1.2. توجد إجراءات و / أو تعليمات عمل لتغطية جميع PRPs المعمول بها في وحدة (وحدات) PRP ذات الصلة.
- 5.1.3. يتم تنفيذ PRPs المعمول بها بشكل فعال.
- 5.1.4. يتم توثيق PRPs المعفاة.
- 5.1.5. وقد تم التحقق من فعالية خطط الحد من الفقر، بما في ذلك الضوابط البديلة حيثما ينطبق ذلك، لضمان تحقيقها للنتيجة المرجوة.
- 5.1.6. تتوفر سجلات عمليات التحقق من صحة PRP.
- 5.1.7. الممتلكات والمباني والمعدات تلبي متطلبات PRP ، نظيفة وتحقق إنتاجاً صحياً.
- 5.1.8. ممارسات الموظفين وتقنيات المعالجة تلبي متطلبات PRP والإجراءات الموثقة.

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

المتطلبات:

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