



شهادات الجودة

تعزز الاستدامة الزراعية

مزارع أوقاف الشيخ صالح الراجحي نموذجاً

ارتبطت معيشة الإنسان تاريخياً في الكثير من الأجزاء الحارة للعالم القديم بشجرة النخيل، التي أصبحت جزءاً متكاملًا من ثقافة وتقاليد وشعوب تلك المناطق لمساهمتها في مكافحة التصحر، وتحقيق الأمن الغذائي، وتوفير فرص عمل من خلال الصناعات المتطورة القائمة على التمور والمنتجات الثانوية للنخلة، لذا فلها دور فاعل في تحقيق أهداف الحكومات وإدارة التنمية بتلك الدول، فالشجرة التي لها مثل هذه المكانة، تشكل للإنسان علاقة وثيقة، تجعلها يحبها ويتفانى في زراعتها والاهتمام بها ورعايتها. كما أن هناك مزايا نسبية للاستثمار في إنتاج التمور في المملكة العربية السعودية خاصة في ظل ترشيد تكلفة الإنتاج، والتحول من الزراعات التقليدية إلى الزراعات النظيفية التي تعتمد في إنتاجها على الممارسات الزراعية الجيدة التي تمكن من إنتاج تمور عالية الجودة آمنة وخالية من متبقيات المبيدات تؤهل الدخول إلى الأسواق العالمية في ظل المنافسة الشديدة المتوقعة. أصبح حصول المشروعات الزراعية على شهادات الجودة ومنها شهادة الممارسات الزراعية الجيدة (Good Agricultural Practices - G.A.P) أمراً حتمياً وذلك من أجل إنتاج منتجات غذائية آمنة قادرة على المنافسة في الأسواق المحلية والعالمية، لذا سعت إدارة القطاع الزراعي للحصول على شهادات الجودة وذلك بهدف الآتي:

- أ. سعود بن عبد الكريم الفدا، مدير عام إدارة أوقاف الشيخ صالح الراجحي.
- أ. د. رمزي عبد الرحيم أبو عيانة، مدير الشؤون الفنية والدراسات بإدارة القطاع الزراعي.
- د. عبد العزيز عبد الله عبد الخالق، مسؤول البحوث والدراسات بالشؤون الفنية بإدارة القطاع الزراعي.

- إنتاج منتجات غذائية آمنة صحياً.
- إعطاء دلالة على تحقيق المزرعة رسالتها في دعم الأمن الغذائي محلياً وعالمياً.
- حماية البيئة من المؤثرات السلبية الخاصة بالإنتاج الزراعي على البيئة.
- تطوير العمل في المزارع ليكون وفقاً لأنظمة واشتراطات تضمن الأداء السليم للعمل والمخرجات الآمنة من الأغذية.
- نوع من أنواع بث الثقة لدى المستهلكين.
- تعتبر جواز مرور المنتجات الزراعية خارج حدود الدولة للكثير من دول العالم وتشمل دول الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية.
- والحمد لله حصلت إدارة القطاع الزراعي بإدارة الأوقاف على عدد من شهادات الجودة وتم تقسيمها إلى ثلاث مجموعات.
- المجموعة الأولى:** الشهادات الخاصة بالزراعة العضوية وعددها أربع شهادات هي: شهادة الزراعة العضوية طبقاً لنظام الاتحاد الأوروبي.
- الجهة المانحة:** شركة كيوا (BCS) الألمانية لشهادات الجودة.
- مدة الشهادة:** سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.
- الهدف من الشهادة:**
 1. الالتزام بالمحافظة على البيئة وصحة العاملين والمستهلكين بإنتاج غذاء صحي آمن.
 2. السماح بتصدير المنتجات العضوية إلى جميع دول الإتحاد الأوروبي).



الجهة المانحة: شركة (AAMBITIOUS ASSESSMENT PRIVATE LIMITED) الهندية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة: تعنى هذه الشهادة بنظام إدارة السلامة الغذائية للمنتج الزراعي ومما يجعل المنتج قادر على المنافسة محلياً وإقليمياً وعالمياً.

أيزو 9001:2008 (نظام إدارة الجودة) عام 2014م وإصدارها الأحدث ISO 9001:2015 عام 2017م.

الجهة المانحة: شركة (AAMBITIOUS ASSESSMENT PRIVATE LIMITED) الهندية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة: تعنى هذه الشهادة بقطاع إدارة الجودة الخاصة بالمنتج الزراعي إضافة إلى جودة جميع البرامج الزراعية وجودة الحصاد وما بعد الحصاد.

أيزو 14001:2004 (نظام إدارة البيئة) عام 2016م.

الجهة المانحة: شركة (AAMBITIOUS ASSESSMENT PRIVATE LIMITED) الهندية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة: تهدف الشهادة إلى الالتزام بالمحافظة على النظام البيئي من مصادر الملوثات المختلفة بعدم حرق مخلفات أو الإسراف في استخدام المبيدات الكيماوية والمحافظة على مخزون الماء الأرضي من الملوثات.

على البيئة وصحة العاملين والمستهلكين من الملوثات وإنتاج غذاء صحي آمن وفق معايير النظام الأمريكي للزراعة العضوية.

2. تسمح بتصدير المنتجات الزراعية العضوية إلى الولايات المتحدة الأمريكية.

المجموعة الثانية: الشهادات الخاصة بالممارسات الزراعية الجيدة وعددها شهادتان وهي:

شهادة الممارسات الزراعية الجيدة [الجلوبال جاب - GLOBAL G.A.P]

الجهة المانحة: مؤسسة (LSQA) لشهادات الجودة العالمية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف

الهدف من الشهادة: تعنى هذه الشهادة بالالتزام بمعايير التطبيق الجيد لجميع البرامج الزراعية حتى يخرج المنتج النهائي بشكل جيد وصحي وآمن.

شهادة [السعودي جاب Saudi G.A.P]

الجهة المانحة: فرع شركة مكتب فيرتاس الفرنسي.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة: تعنى هذه الشهادة بتطبيق كافة المتطلبات الفنية التي تحمي البيئة وتحافظ على صحة المستهلكين والمستفيدين من المنتجات الزراعية.

المجموعة الثالثة: شهادات الأيزو (ISO) وعددها أربع شهادات وهي:

أيزو 22000:2005 (نظام إدارة سلامة الغذاء) عام 2014م.

شهادة الزراعة العضوية طبقاً لنظام الزراعة العضوية بالملكة العربية السعودية.

الجهة المانحة: شركة كيو (BCS) الألمانية لشهادات الجودة

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة:

1. الالتزام بالمحافظة على البيئة وصحة العاملين والمستهلكين بإنتاج غذاء صحي آمن.

2. السماح بتسويق المنتجات العضوية محلياً وبأسعار تنافسية مميزة.

الشعار الوطني السعودي للمنتجات العضوية.

الجهة المانحة: هيئة الزراعة العضوية بوزارة البيئة والمياه والزراعة بالسعودية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة: يوضع الشعار على عبوات المنتجات الزراعية العضوية المنتجة وفق معايير الزراعة العضوية السعودية ليعطيها دعماً في التسويق وثقة

شهادة الزراعة العضوية طبقاً للنظام الأمريكي وهي (National Organic Program) NOP.

الجهة المانحة: شركة كيو (BCS) الألمانية لشهادات الجودة.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

الهدف من الشهادة:

1. التزام القائمين على المزرعة بالمحافظة

وفيما يلي أهم معايير تلك الشهادات والحفاظ على صحة العاملين بالمزارع والحفاظ على جودة وسلامة التمور:

أولاً: شهادات الزراعة العضوية وتشمل:

(شهادة الزراعة العضوية طبقاً لنظام الاتحاد الأوروبي، شهادة الزراعة العضوية طبقاً لنظام الزراعة العضوية بالملكة العربية السعودية، شهادة الزراعة العضوية طبقاً للنظام الأمريكي)

أهم المعايير والشروط والضوابط

- خلو التمور والنوى من متبقيات المبيدات من خلال تحليل عينات منها في مختبرات معترف بها في المملكة العربية السعودية وعالمياً لحصولهم على شهادة الايزو.
- خلو التربة وأنسجة النبات والمياه من أي مبيدات.
- عدم استخدام أي مبيدات كيميائية أو أسمدة معدنية كيميائية بالحقل العضوي.
- الفصل بين المعدات والآلات المستخدمة بالحقل العضوي عن بقية الحقول غير العضوية وكذلك السطول والصناديق المستخدمة في ضمد تمور الحقول العضوية تكون مختلفة في اللون عن الأخرى.
- وجود مسافة لا تقل عن 500 متر بين الحقل العضوي والحقول غير العضوية.
- تخصيص مستودعات (مبيدات - أسمدة - فرز التمور) للحقل العضوي ذات مواصفات خاصة.
- وجود موقع مخصص للملابس فريق الرش والزامهم بلبسها أثناء الرش ووضع جدول زمني بالموقع لتنظيف الملابس.
- نظافة مستودعات فرز التمور وأن يكون

الهدف من الشهادة: تهدف هذه الشهادة إلى إتباع النظم والمعايير الكفيلة بالمحافظة على نظام الصحة والسلامة المهنية العالمية للعاملين في المؤسسة سواء في الوحدات السكنية أو المزارع أو المكاتب الإدارية.

وفيما يلي قائمة بالشهادات التي حصلت عليها إدارة القطاع الزراعي بإدارة أوقاف الشيخ صالح الراجحي.

أيزو 45001:2018 (الخاصة بنظام الصحة والسلامة المهنية العالمية) عام 2017م.

الجهة المانحة: شركة (AAMBITIOUS ASSESSMENT PRIVATE LIMITED) الهندية.

مدة الشهادة: سنة قابلة للتجديد وفق سلسلة من الإجراءات العلمية والفنية والإدارية بإدارة القطاع الزراعي لإدارة الأوقاف.

م	الاسم	الشعار
1	موسوعة جينيس للمعلومات العامة والأرقام القياسية.	
2	شهادة الزراعة العضوية طبقاً للنظام الأوروبي عام 2007م.	
3	شهادة الزراعة العضوية طبقاً للنظام السعودي عام 2012م.	
4	الشعار الوطني السعودي للمنتجات العضوية 2012م.	
5	شهادة الزراعة العضوية طبقاً للنظام الأمريكي عام 2022م.	
6	شهادة الممارسات الزراعية الجيدة (Global G.A.P) عام 2013م.	
7	شهادة الممارسات الزراعية الجيدة السعودية (سعودي جاب) عام 2020م.	
8	شهادة الأيزو ISO 22000:2005: (نظام إدارة السلامة الغذائية) عام 2014م.	
9	شهادة الأيزو ISO: 9001:2008 (نظام إدارة الجودة) عام 2014م وإصدارها والأحدث ISO: 9001:2015 عام 2017م.	
10	شهادة الأيزو ISO: 14001:2004 (نظام إدارة البيئة) عام 2016م.	
11	شهادة الأيزو ISO: 45001:2018 (الخاصة بنظام الصحة والسلامة المهنية العالمية) عام 2017م.	
12	شهادة التسجيل في هيئة الدواء والغذاء الأمريكية (FDA) عام 2019م.	
13	علامة التمور السعودية ، 2018م.	
14	عضوية مركز الترفيم السعودي عام 2020م.	
15	عضوية برنامج تمكين الشركات الرائدة لتصدير التمور التابع للمركز الوطني للنخيل والتمور منذ 2021م.	



• وجود دورات مياه بالحقل تبعد عن العامل من 5-7 دقائق سيراً أو دقيقة واحدة بالسيارة وبها منظفات ليس لها روائح.

• نظافة مستودعات فرز التمور وأن يكون ما بها من مطهرات ليس لها رائحة ونظافة العاملين بها والزاهم بلبس غطاء للرأس وقفازات وبالطو (أوفرهول).

ثالثاً، شهادات الأيزو ومنها: شهادة الأيزو ISO22000:2005 (الخاصة بالسلامة الغذائية).

أهم المعايير والشروط والضوابط

• خلو التمور والنوى من متبقيات المبيدات من خلال تحليل عينات منها في مختبرات معترف بها محلياً وعالمياً وتكون هذه المختبرات حاصله على شهادة الأيزو المتخصصة في ذلك.

• وجود غرفة بالحقل مخصصة لملايس فريق الرش والزاهم بلبسها أثناء الرش ووضع جدول زمني بالغرفة لتنظيف الملايس.

• الاهتمام بنظافة وصحة وأمان العاملين بالمزرعة.

• تتبع المنتج من المزرعة إلى المستهلك.

• نظافة مستودعات فرز التمور وأن يكون بها مطهرات ليس لها رائحة ونظافة العاملين بها والزاهم بلبس غطاء للرأس وقفازات وبالطو (أوفرهول).

• تجهيز مختبر بالمزرعة للفحوصات النباتية الأولية.

• يفضل توفر مكتبة متخصصة بالمزرعة مفهومة لسهولة الرجوع إلى محتوياتها.

شهادة الأيزو ISO9001:2008 (الخاصة بإدارة الجودة)

بها مطهرات لي لها رائحة وأن يكون غطاء الرأس والقفازات واللبس المحدد الزامي للعاملين وفصل مستودعات فرز التمور العضوية عن مستودعات التمور غير العضوية.

ثانياً، شهادة الممارسات الزراعة الجيدة (الجلوبال جاب والسعودي جاب)

أهم المعايير والشروط والضوابط

• خلو التمور والنوى من متبقيات المبيدات من خلال تحليل عينات منها في مختبرات معترف بها محلياً وعالمياً وحصولها على الشهادات العالمية المطلوبة المتخصصة.

• وجود موقع بالحقل مخصص لملايس فريق الرش والزاهم بلبسها أثناء الرش ووضع جدول زمني بالموقع لتنظيف الملايس.

• أن تكون المنشآت بالمزرعة مطابقة للمواصفات الفنية العالمية، (المستودعات - الوحدات السكنية - المكاتب).

• توفير وسائل الصحة والسلامة للعاملين بالمزرعة

• الاهتمام بالوثائق والسجلات الخاصة بالمزرعة.

• كفاءة المعدات والآلات الزراعية الخاصة بالمزرعة.

• الالتزام بنظافة القطاعات والطرق من أي مخلفات.

• رصد وتحديد المخاطر المحتملة بالمزرعة ووضع الضوابط والإجراءات الوقائية لها سواء كانت مخاطر محتملة على (العمال- المعدات-النخيل-التمور).

• إعداد لوحات توضح مداخل ومخارج المزرعة وأخرى ارشادية وتعليمية وخريطة لتوضيح محتويات القطاع.

أهم المعايير والشروط والضوابط

- خلو التمور والنوى من متبقيات المبيدات من خلال تحليل عينات منها في مختبرات معترف بها محلياً وعالمياً وتكون هذه المختبرات حاصله على شهادة الايزو المتخصصة في ذلك.
- وجود غرفة بالحقل مخصصة للملابس فريق الرش والزامهم بلبسها أثناء الرش ووضع جدول زمني بالغرفة لتنظيف الملابس.
- جودة تنفيذ البرامج الزراعية.
- تحديث الملفات بكل أقسام الإدارة الزراعية.
- نظافة مستودعات فرز التمور وأن يكون بها مطهرات ليس لها رائحة ونظافة العاملين بها والزامهم بلبس غطاء للرأس وقفازات وبالطو (أوفرهول).
- تجهيز مختبر بالمرزعة للفحوصات النباتية الأولية.
- يفضل توفر مكتبة متخصصة بالمرزعة مفهومة لسهولة الرجوع إلى محتوياتها.
- شهادة الايزو (ISO14001:2004) الخاصة بنظام إدارة البيئة

أهم المعايير والشروط والضوابط

- خلو التمور والنوى من متبقيات المبيدات من خلال تحليل عينات منها في مختبرات معترف بها محلياً وعالمياً وتكون هذه المختبرات حاصله على شهادة الايزو المتخصصة في ذلك.
- وجود غرفة بالحقل مخصصة للملابس فريق الرش والزامهم بلبسها أثناء الرش ووضع جدول زمني بالغرفة لتنظيف الملابس.
- تدوير نواتج تقليم النخيل بالمرزعة وعدم حرق أي منها.



• التأكد من وجود طفايات الحريق والتأكد من فعاليتها.

• الاهتمام بنظافة الوحدات السكنية ومكاتب الإدارة.

• وجود دورات مياه بالحقل تبعد عن العامل من 5-7 دقائق سيراً أو دقيقة واحدة بالسيارة.

• نظافة مستودعات فرز التمور وأن يكون بها مطهرات ليس لها رائحة ونظافة العاملين بها والزاهم بلبس غطاء للرأس وقفازات وبالطو (أوفرهول).

شهادة الأوشا OHSAS18001:2007 (الخاصة بإدارة الصحة والسلامة المهنية العالمية)

أهم المعايير والشروط والضوابط

- الحفاظ على صحة وسلامة العاملين.
- الحفاظ على البيئة من الملوثات.
- الحفاظ على سلامة المعدات.
- تدوير المخلفات بطريقة آمنة.

• رابعاً: الإجراءات الاحترازية للعاملين بالمزارع التي حصلت على الشهادات

• صحة العاملين: التأكد من عدم وجود أي مرض أو جروح في العامل أو أمراض مزمنة أو أمراض تنقل العدوى.

النظافة الشخصية للعاملين:

• ارتداء العاملين الزي نظيف وموحد.

• ارتداء العاملين الكمامة لتغطية الأنف والفم.

• ارتداء العاملين القفاز (السفتي شوز) أثناء العمل.

• نظافة الأظافر وتقليمها حتى لا تتجمع الأوساخ فيها.

• لبس غطاء للرأس وتقصير الشعر.

• عدم ارتداء العاملين للمتعلقات الشخصية مثل الساعة والخواتم وغيرها أثناء العمل.

• ارتداء الخوذة ونظارات اللحام.

• السلوك الشخصي للعاملين:

• عدم الأكل داخل أماكن العمل.

• عدم البصق على الأرض.

• عدم فتح أزرار القميص.

• عدم حك الأنف والوجه وشعر الرأس في أماكن العمل.

• تغطية الجروح السطحية.

• عدم التدخين داخل أماكن العمل.

• غسيل اليدين جيداً بعد الخروج من دورات المياه

خامساً: أهم الإجراءات التي تتخذ لحماية التمور طبقاً لمعايير الشهادات خلال مراحل الحصاد والمناولة والتخزين وهي:

أثناء عملية الحصاد من العبوات والأدوات المستخدمة:

• تتم نظافة وصيانة وتطهير الأدوات والصناديق التي يتم استخدامها في حصاد التمور مع وجود جدول زمني للنظافة والتطهير (مرة واحدة على الأقل خلال العام) لمنع تلوث المنتج وفقاً لنتائج تحليل المخاطر الناتجة عن الحصاد.

• يجب تغطية المنتج فوراً عند انتهاء الحصاد لحين نقله الى المستودعات.

• وضع السطول والصناديق والكراتين المعبأة بالحقل فوق طرايبيل نظيفة لحين نقلها للمستودعات.

• منع استخدام عبوات المنتجات في أغراض أخرى مثل احتواء المنتجات

الكيميائية الشحوم والزيوت، مواد التنظيف الكيميائية، النباتات أو النفايات، العدد والأدوات، غذاء العاملين... الخ.

• استخدام عبوات صحية وعدم استخدام السطول السوداء اللون وأن تميز السطول والصناديق للمنتج العضوي تحت نظام الزراعة العضوية بلون مختلف عن المنتج الصحي النظيف تحت نظام الممارسات الزراعية الجيدة.

• يتم نقل المحصول الذي تم حصاده وتعبئته بالحقل ولا يترك خلال الليل لليوم التالي حتى لا يتعرض للمخاطر.

أثناء عملية الحصاد من قبل العاملين:

يتم توفير أجهزة ثابتة أو متحركة لغسيل أيدي العمالة التي تعمل في الحصاد بالحقل يسهل الوصول إليها في نطاق 500 متر على الأقل من موقع العمل (إلزامي).

توفير دورات مياه نظيفة ثابتة أو متحركة لعمالة الحصاد في حدود 500 متر من موقع عملهم (يجب التنفيذ).

استخدام صابون بدون رائحة ومياه جارية في مواقع قريبة من موقع العمل.

تدريب وتوثيق تلقي العاملين تعليمات شفوية ومكتوبة حول كيفية تداول المنتجات الغذائية وكيفية حماية المنتج من التلوث وتتضمن هذه التعليمات الحفاظ على النظافة الشخصية (غسيل الأيدي، عدم ارتداء الحلى، طول ونظافة الأظافر، نظافة الملابس، التصرفات الشخصية (عدم التدخين، البصق، الأكل، مضغ اللبان، استخدام العطور... الخ).

الالتزام بالزي الموحد لعمالة الحصاد وتوفير الأجهزة الواقية بحالة جيدة (ملابس واقية، أحذية مطاوعة، أفرهول واقية، جوانتيات وماسكات وسلام... الخ).

نظافة ملابس العمالة والتأكد يومياً على أن ملابس العاملين نظيفة كذلك النظافة الشخصية لهم قبل البدء في العمل.

أثناء عملية النقل من الحقل للمستودعات:

نظافة وصيانة وسائل النقل المستخدمة لنقل التمور وفقاً لجدول زمني لحماية المنتج من التلوث (التربة، الأوساخ، الأسمدة العضوية، مواد أخرى...).

تغطية العربات المحملة بالتمور بشراع نظيفة لمنع التلوث أثناء عملية النقل (من المزرعة إلى المستودعات).

أهم معاملات ما بعد الحصاد لضمان سلامة التمور والحفاظ عليها:

يجب تسجيل كل تطبيقات معالجات ما بعد الحصاد.

يجب توفر أجهزة لقياس درجات الحرارة والرطوبة طوال مدة نقل ومداولة وشحن وتفريغ المحصول.

الاهتمام بظروف محطة التدرج أو التعبئة أو المستودعات من حيث (لوحات إرشادية - إجراء السلامة - دورات المياه).

نظافة ملابس العمالة والتأكد يومياً على أن ملابس العاملين نظيفة كذلك النظافة الشخصية لهم قبل البدء في العمل.

الالتزام بالزي الموحد للمستودعات وعمالة الفرز وتوفير الأجهزة الواقية بحالة جيدة (غطاء الرأس، أحذية مطاطية، أفرهول واقية، جوانات وأقنعة).

يتم تخزين التمور التي تم حصادها وتعبئتها بالحقل فيجب أن يكون مكان التخزين نظيف ومن الأفضل أن يتم التحكم وتسجيل درجة الحرارة والرطوبة بالمستودعات.

يتم تصميم الأرضيات بالمستودعات بطريقة

تسمح بالصرف عن طريق عمل ميول بالأرضيات ويتم اخلاء المناطق المحيطة بقنوات الصرف وتنظيفها.

صيانة ونظافة المستودعات (السيور، الحوائط والأرضيات، الباليات... الخ) وفقاً لبرنامج صيانة دورية لمنع التلوث.

تخصيص مكان محدد للمنتجات المرفوضة والنفايات ويتم تنظيفه وتطهيره.

يتم تخزين مواد النظافة في مكان مخصص لذلك ومنفصل عن مواقع تعبئة وفرز التمور لمنع حدوث تلوث لها.

يفضل استخدام الرافعات الكهربائية بدلاً من الرافعات التي تعمل بالوقود داخل المستودعات.

يمنع دخول السيارات والحرائث داخل المستودعات.

تغطية لمبات الإضاءة بغطاء واقية في كل مناطق تداول التمور، وذلك لمنع تلوث التمور بكسر الزجاج أو البلاستيك في حالة كسره.

التحكم في حركة الحيوانات الأليفة كالكلاب والقطط لمنع تلوث المنتج.

يجب وجود سجلات موثقة حتى تاريخه يتم مراجعتها سنوياً لتحليل الأخطار التي تؤثر على النظافة أثناء تداول التمور بالمستودعات.

فصل أماكن تخزين التمور المنتجة عضوياً عن التمور المنتجة تحت نظام الزراعة النظيفة.

نظافة وتطهير المواد المستخدمة في الحصاد والمناولة للمحصول وسرعة نقله.

تسجيل جميع المعاملات المتعلقة بجميع المحصول.

توفير دورات مياه ومغاسل للعمالة وليس بمطهرات الغسيل مواد لها رائحة.

المصادر:

• أبو عيانه، رمزي عبد الرحيم؛ سلطان بن صالح الثنيان (2008): زراعة وإدارة مشاريع النخيل، إدارة أوقاف صالح الراجحي، المملكة العربية السعودية.

• أبو عيانه، رمزي عبد الرحيم؛ سعود بن عبد الكريم الفدا؛ خالد بن ناصر الرضيمن (2014): الزراعة العضوية للنخيل، إدارة أوقاف صالح الراجحي، المملكة العربية السعودية.

• الشرفا، محمد يوسف (2017): النواحي الخاصة والمميزة لنخلة التمر في المملكة العربية السعودية http://shurafa-datepalm.com/Special_and_special_aspects_of_date_palm_growing_in_Saudi_Arabia.pdf

• اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا (الأمم المتحدة) (2019): اعتماد الممارسات الزراعية الجيدة لتحسين سلامة الأغذية في المنطقة العربية.

• المنظمة العربية للتنمية الزراعية (2007): دليل الممارسات الزراعية الجيدة في الوطن العربي، الخرطوم.

• الهيئة القومية لسلامة الغذاء بجمهورية مصر العربية: دليل التتبع للمورد الأولي (مورد المنتج الأولي). <https://nfsa.gov.eg>

• منظمة المعيار العالمي للممارسات الزراعية الجيدة (جلوبال جاب) (2019): قائمة المراجعة لمواصفة المزرعة المتكاملة (المعايير الأساسية لكل المزارع | المحاصيل الزراعية | الخضار والفاكهة).