



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
وكالة الوزارة للشؤون البلدية
الإدارة العامة لصحة البيئة
إدارة المواد الغذائية



٣. مسئوليات رئيس فريق سلامة الغذاء

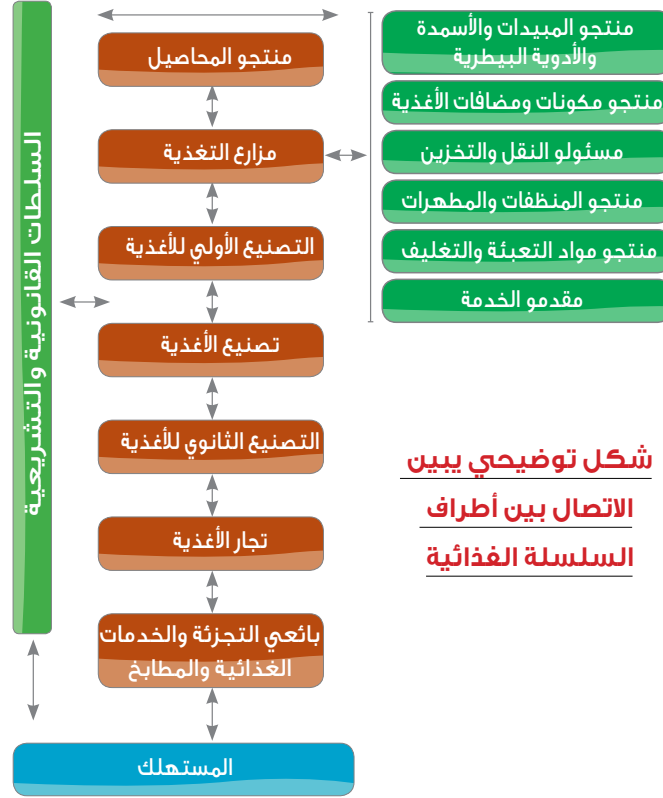
تتجاوز حدود مسئوليات رئيس فريق سلامة الغذاء إدارة الفريق فقط، فهو مسئول أيضاً عن ضمان التدريب والتعليم المستمر لأعضاء فريق سلامة الغذاء، وكذلك التأكد من أن نظام إدارة سلامة الغذاء بالمؤسسة قد تم تحديده، وتنفيذه، وصيانته، وتحديثه. بالإضافة إلى مسئوليته عن تقديم تقارير فردية إلى الإدارة العليا عن فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء إلى جانب واجباته الأخرى.

٤. تعزيز الاتصالات

يؤكد نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) أن سلامة الغذاء هي مسئولية جميع الأطراف المشتركة في سلسلة الغذاء (من المزرعة إلى المائدة)؛ لذلك فإن المواصفة تؤكد على أهمية الاتصالات الفعالة داخل المنشآت الغذائية ومع الأطراف الخارجية.



كما يساعد الإتصال الفعال بين أطراف سلسلة الغذاء على زيادة كفاءة عمليتي التتبع والاسترجاع.



شكل توضيحي يبين

الاتصال بين أطراف

السلسلة الغذائية

مع تحيات
وزارة الشؤون البلدية والقروية



نظام إدارة سلامة الغذاء
الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥

لتزيد من المعلومات:

www.momra.gov.sa

رقم الإيداع : ٣١٩٧ / ١٤٣٤



ما الذي يميز هذا النظام عن نظام هاسب؟

١. وجود سياسة جودة مبنية على أهداف يمكن قياسها.

تتطلب مواصفة « الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥ » توثيق سياسة جودة مبنية على أهداف قابلة للقياس، ومثال تلك الأهداف: تقليل الشكوى من وجود مواد غريبة بنسبة (٢٠٪) أو تحسين درجات مراجعة الطرف الثالث بنسبة (١٠٪).

٢. مراجعة إدارة النظام.

تضمن مراجعة الإدارة استمرار فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء، وتعتبر مراجعة الإدارة دورياً من أهم الآليات لتحسين النظام. وتُجرى مراجعة الإدارة باجتماع الإدارة العليا للمنشأة، وتهدف إلى تبادل الأفكار الجديدة من خلال مناقشة مفتوحة وتقييم نظام إدارة سلامة الغذاء. ويجب أن تكون نتائج مراجعة الإدارة مصدراً لبيانات تخطيط تحسين أداء نظام إدارة سلامة الغذاء. وقد تنتج عن مراجعة الإدارة توصيات لتحسين هيكل نظام إدارة سلامة الغذاء أو تغييرات في الموارد أو التخطيط الإستراتيجي للاحتياجات المستقبلية للمنشأة فيما يتعلق بمتطلبات سلامة الغذاء.

في تغير مستمر؛ فإن الهدف الأساسي لنظام إدارة سلامة الغذاء هو تطوير وتحسين منتجات المنشأة لتحقيق رضاء المستهلك بصفة مستمرة.

٤. تواصل المنشأة مع مورديها وعملائها وجميع وحدات سلسلة الغذاء في كل ما يتعلق بسلامة الغذاء؛ وذلك عن طريق نظام التتبع.

٥. التأكيد على أن المنشأة ملتزمة بالمطابقة مع كل ما تناولته سياسة سلامة الغذاء المعلنة.

٦. توضيح مدى التزام المنشأة بالمطابقة مع متطلبات وحدات سلسلة الغذاء.

٧. يمكّن النظام المنشأة الغذائية من الحصول على شهادة معتمدة دولياً؛ لتسجيل مطابقتها لنظام إدارة سلامة الغذاء، وذلك بواسطة جهة اعتماد دولية مانحة للشهادة.



ما هو نظام إدارة سلامة الغذاء؟

هو نظام إداري يتناول السياسة والتخطيط والتنفيذ والتشغيل، وتقييم الأداء والتحسين، وإدارة العمل في صناعة الأغذية، مع الاهتمام والتركيز على إدارة مخاطر سلامة الغذاء.

ما هي أهداف هذا النظام؟

١. تخطيط وتطبيق وتشغيل وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء؛ لتوفير غذاء آمن، أي خال من الملوثات المختلفة (بيولوجية - كيميائية - فيزيائية) بحيث يكون سليماً وآمناً عند استهلاكه، وبالتالي لا يحدث ضرراً للمستهلك.

٢. إنتاج منتجات مطابقة للمتطلبات التشريعية والتنظيمية التي تضعها الجهة المختصة، مثل وزارة الشؤون البلدية والقروية، المتمثلة في الأمانات والبلديات على المستوى المحلي، أو التشريعات التي تصدرها لجنة دستور الأغذية والممثلة في منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة على المستوى الدولي.

٣. تقييم وتحديد متطلبات المستهلك، وتوضيح مدى مطابقة المنشأة لهذه المتطلبات؛ بهدف تعزيز رضاء المستهلك. وبذلك يكون المستهلك هو محور اهتمام المنشأة، ولأن احتياجات المستهلك