



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



دليل مهام الجهة المشرفة  
على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء  
داخل المنشأة الغذائية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م





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

دليل مهام الجهة المشرفة  
على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء  
داخل المنشأة الغذائية

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

دليل مهام الجهة المشرفة على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء داخل المنشأة  
الغذائية. / وزارة الشؤون البلدية والقروية - الرياض، ١٤٣٤ هـ

٨٤ ص: ١٦,٥ × ٢٣,٥ سم

ردمك: ١-٦٠-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- الاغذية - رقابة ٢- الاغذية - قوانين وتشريعات ٢- الادلة  
أ.العنوان

١٤٣٤/٣٠٨٩

ديوي ٢, ٦١٤

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣٠٨٩

ردمك: ١-٦٠-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



٥	مقدمة
٦	<b>الباب الأول: تعاريف</b>
١٦	<b>الباب الثاني: متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠-٢٠٠٥)</b>
١٦	الفصل الأول: نظام إدارة سلامة الغذاء
١٩	الفصل الثاني: مسؤوليات الإدارة
٢٤	الفصل الثالث: إدارة الموارد
٢٦	<b>الباب الثالث: كيفية تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء</b>
٢٦	الفصل الأول: التخطيط لتحقيق منتجات آمنة
٤٨	الفصل الثاني: نظام التتبع
٥٣	الفصل الثالث: صلاحية وتحقق وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء
٥٧	<b>الباب الرابع: قائمة فحص المنشآت الغذائية المطبقة لنظام إدارة سلامة الغذاء</b>
٨٠	<b>الباب الخامس: حالات عدم المطابقة وإجراءاتها التصحيحية</b>

أولت حكومة خادم الحرمين الشريفين متمثلة في وزارة الشؤون البلدية والقروية اهتمامها لتطبيق أحدث النظم وهو نظام إدارة سلامة الغذاء وفق المواصفة القياسية الدولية "الأيزو ٢٢٠٠٠: ٢٠٠٥" بجميع المنشآت الغذائية بالمملكة سواء كانت مصانع مواد غذائية أو فنادق أو مطاعم أو مطابخ إعاشة وكل ما له علاقة بتلك المنشآت من الموردين أو القائمين بعمليات النقل والتوزيع؛ وذلك لإنتاج غذاء آمن، والمحافظة على المعايير الدولية لإنتاج وتصنيع الأغذية حيث يشهد العالم اليوم عصراً يقوم على التنمية والإنتاج، فجودة وسلامة الغذاء لم تعد مسألة ترف أو كماليات ولكن أصبحت مسألة حيوية لكل الدول وخصوصاً في الوقت الحالي لظهور اتفاقية منظمة التجارة العالمية التي تزول من خلالها الحواجز الجمركية للمنتجات الغذائية. فأصبحت المواصفات القياسية الدولية (مثل الأيزو ٩٠٠١ والأيزو ٢٢٠٠٠ وما يتبعها من مواصفات مثل الأيزو ٢٢٠٠٥ التي تختص بتتبع المنتج والأيزو ٢٢٠٠٤ التي تختص بتطبيق مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ والأيزو ٢٢٠٠٣ التي تختص بعمليات مراجعة الأيزو ٢٢٠٠٠) هي أهم العوائق الفنية التي تعتمد عليها اتفاقيات التجارة الدولية "TBT" واتفاقية المعايير الصحية والصحة النباتية "SPS"، ولا تستطيع أي منشأة غذائية من أي دولة في العالم البقاء في المنافسة العالمية إلا بالحصول على شهادة بتطبيقها للمواصفات القياسية العالمية لنظم إدارة جودة وسلامة الغذاء التي أصبحت من أهم أسس تصدير المنتجات الغذائية للخارج.

لذلك تم إعداد هذا الدليل الذي يوضح أهم النقاط المنوطة بمهام الجهة المشرفة على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء والتي تتضمن: الباب الأول الذي يشتمل على أهم التعريفات الخاصة بسلامة الغذاء، والباب الثاني الذي يشتمل على متطلبات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء، والباب الثالث الذي يوضح كيفية تطبيق النظام، والباب الرابع الذي يشتمل على قوائم فحص المنشآت الغذائية المطبقة للنظام، والباب الخامس الذي يشتمل على أمثلة للإجراءات التصحيحية عند حدوث فقد السيطرة على نقاط التحكم الحرجة.

**والله ولي التوفيق**

وكالة الوزارة للشئون البلدية





## إدارة الجودة الشاملة «Total quality management» :

اتجاه المؤسسة نحو إدارة الجودة بالتحسين المستمر للجودة. وأحياناً يطلق عليها الرقابة الشاملة على الجودة وهى المفهوم الحديث لرقابة الجودة، وهو يشير إلى مراقبة جودة الغذاء ابتداءً من التخطيط للجودة، جودة التصميم، جودة المواد الخام والخامات، العمال، الماكينات، الإدارة، النقل، التخزين، التسويق، خدمة ما بعد البيع .

### توكيد الجودة «Quality assurance» :

مجموعة من الإجراءات المخططة والمنطقية اللازمة لتوفير الثقة المناسبة للمنتج لتلبية احتياجات محددة، وتشمل: (التقويم المستمر للكفاءة والفاعلية، الإجراءات التصحيحية في الوقت الصحيح، التغذية العكسية) .

### خطة الجودة «Quality plan» :

وثيقة تفصيلية للإجراءات العملية النوعية للجودة والموارد المخصصة لها وترتيب تسلسل أنشطتها لتحقيق جودة منتج معين .

### نظام الجودة «Quality system» :

الهيكل التنظيمي والمسئوليات والطرق والعمليات وإجراءات العمل والموارد المخصصة لتوضيح مسئوليات إدارة الجودة .

### المواصفة «Specification» :

وثيقة معتمدة لتطبيق الاشتراطات والخصائص والأنواع لمنتج معين أو طريقة معينة، وهى تصدر لتحديد المعاملات مثل العقوبات والجزاءات والغرامات وخلافه التي توقعها الجهات التشريعية ذات السلطة على المنشآت الغذائية .

## الباب الأول:

### تعريف

### جودة الغذاء «Food quality» :

محصلة مجموعة من الخواص التي يمكن بها تحديد مدى قابلية هذا الناتج لدى المستهلك، أو هي تحقيق أقصى رغبات للمستهلك في المنتج الغذائي .

### جودة تصميم السلعة «Quality of design» :

مقدار ما يمكن أن تناله رتبته معنية من سلعة من رضاء الناس عامة .

### جودة التطابق «Quality of conformance» :

عبارة عن مدى مطابقة السلعة لمواصفات سبق تحديدها .

### مراقبة الجودة «Quality control» :

المحافظة على الجودة في مستوى قبولها لدى المستهلك .

### مراقبة الجودة الشاملة «Total quality control» :

مراقبة المواد الخام والخامات والعمال والماكينات والنقل والتخزين والتسويق للحصول على منتج نهائي ذي جودة يتقبلها المستهلك .

### سياسة الجودة «Quality policy» :

مجموعة من الاشتراطات والتعليمات والتوجيهات التي تحددها المنشأة في مجال جودة الأغذية والمعدة مسبقاً بواسطة الإدارة العليا للمنشأة .

### إدارة الجودة «Quality management» :

المهام الشاملة لإدارة المنشأة لتحديد وتنفيذ سياسة الجودة .



### وثائق التدريب «Training documents» :

وثيقة لنظام إدارة الجودة يوضح فيها احتياجات تدريب العاملين في المجالات التي تحتاج إلى مهارات معينة تخدم إجراءات تطبيق متطلبات جودة وسلامة الغذاء .

### تعليمات العمل «Work instructions» :

وثيقة لنظام إدارة الجودة توضح طريقة القيام بالعمل بطريقة تفصيلية وواضحة لوصف طريقة أداء العمل ومستوى الجودة المطلوب، ويجب أن تكون مكتوبة بأسلوب مبسط وسهل الفهم بالنسبة للعمال عند أدنى مستوى.

### الاعتماد «Accreditation» :

عملية اعتماد المؤسسة أو المنشأة على أنها مطابقة لمتطلبات المواصفات الدولية حيث تقوم إحدى الجهات المرخص لها بذلك والمعتمدة دولياً بتقييم المؤسسات أو المنشآت للتأكد من أن نظام الجودة مطبق فعلاً فتقوم باعتماد ذلك ومنحها الشهادة الخاصة بالمواصفة المطبقة.

### غذاء آمن «Safe food» :

الغذاء الخالي من الملوثات والمخاطر والذي لا يسبب أي ضرر أو مرض للإنسان سواء على المدى القريب أو البعيد.

### سلامة الغذاء «Food safety» :

ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

### ملوث «Contaminant» :

أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو إشعاعي أو مواد غريبة لم يتعمد إضافتها للغذاء فتؤثر على سلامة الغذاء أو ملائمته للاستهلاك الآدمي.

### المواصفات القياسية الملزمة «Mandatory standard specification» :

مواصفات صدر بشأنها قرار وزاري لإلزام المنتجين بتطبيقها نظراً لارتباطها بصحة وسلامة وأمن المستهلك والبيئة وضماناً للاستخدام الأمثل للموارد والإمكانات بما يعود على المجتمع بالفائدة .

### سلسلة الجودة «Quality chain» :

تسلسل مفهوم الجودة من خلال جميع الأشخاص والعمليات التصنيعية بالمنشأة بدءاً من الموردين إلى العملاء والمستهلكين.

### مراجعة الجودة «Quality audit» :

تعنى الفحص الدوري بصفة منتظمة للوقوف على مدى الالتزام بأنشطة الجودة كما هو مخطط لها من إجراءات، وهل هذه الإجراءات تحقق الغرض منها؟.

### وثائق الجودة «Quality documents» :

تتطلب نظم الجودة توافر التوثيق السليم لمتابعة نتائج جودة المنتج ومدى فعالية نظام إدارة الجودة وهذه الوثائق تصدر على شكل كتيبات، طرق، تعليمات، أشكال، سجلات، رسومات، ملفات .

### دليل الجودة «Quality manual» :

الوثيقة الأساسية المستخدمة للإرشاد والتطبيق لنظام إدارة الجودة . وهو يصف بإيجاز كل عناصر نظام الجودة الذي تحتاجه المنشأة لتلبية احتياجات الجودة .

### سجلات الجودة «Quality records» :

سجلات مصممة لتوضيح نتائج الجودة المحددة للمنتج النهائي وأثناء التصنيع وللتحقق من التنفيذ الفعال لنظام إدارة الجودة . وتوفر سجلات الجودة الدليل على وصول جودة المنتج إلى المستوى المطلوب .



### اختبارات الكشف السريعة «Rapid Detection Methods»:

اختبارات غير تقليدية سريعة للكشف عن الملوثات، والتأكد من تمام أداء بعض عمليات التصنيع، مثل البسترة، الطهي، اللحوم، جودة الماء، الكشف عن بقايا المضادات الحيوية والمبيدات الكيماوية والسموم الفطرية في الأغذية.

### برامج المتطلبات الأولية «Prerequisite Programs (PRP)»:

الشروط الأساسية والأنشطة الضرورية للمحافظة على البيئة الصحية خلال سلسلة الغذاء والمناسبة لإنتاج وتداول وتأمين منتج نهائي آمن للاستهلاك الآدمي حيث تعتمد برامج المتطلبات الأولية المطلوبة على المرحلة من سلسلة الغذاء التي تعمل فيها المؤسسة أو المنشأة ونوعها، مثل (ممارسات الزراعة الجيدة «GAP»، ممارسات التصنيع الجيد «GMP»، ممارسات التشغيل الصحية القياسية «SSOP»).

### يتحكم «Control»:

يتخذ كافة الإجراءات اللازمة لضمان ومداومة الامتثال للمعايير المقررة في خطة الهاسب.

### مقياس التحكم «Control Measure»:

إجراء أو إجراءات تستعمل بغرض منع أو استبعاد خطر يهدد سلامة الغذاء أو تقليله إلى الحدود المسموح بها.

### مصدر الخطر «Hazard»:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ويكون ذو طبيعة حيوية كنجس وتكاثر (الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (التلوث بالمركبات الكيميائية والمبيدات والعناصر المعدنية الثقيلة السامة) أو فيزيائية (مثل الأجسام الغريبة أو أجزاء الحشرات أو الأتربة) وتؤثر على سلامة الغذاء ومن ثم صحة المستهلك في حالة عدم التحكم فيها.

### تاريخ انتهاء الصلاحية «Expiry Date»:

التاريخ الذي يحدد نهاية فترة الصلاحية تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين لمادة غذائية.

### أمراض تنتقل عن طريق الغذاء «Food borne diseases»:

أي مرض مصدره الغذاء أو الماء أو ينتج عن تناول غذاء يحتوي على مسببات الأمراض التي قد تصيب الإنسان.

### أغذية عالية الخطورة «High Risk Foods»:

الأغذية التي تساعد على نمو وتكاثر البكتيريا التي قد تدخل كأحد المواد الخام في العملية التصنيعية مثل الحليب، البيض، اللحوم، الأسماك، الخضروات، ولا تشمل الأغذية الحامضية ( ذات pH أقل من ٤,٦ ) ولكنها تشمل أيضا الأغذية التي تم تداولها على درجة حرارة غير مناسبة.

### التفتيش الغذائي «Food Inspection»:

عملية فحص منتجات الأغذية ونظم إنتاجها بواسطة سلطة رقابية بغرض التحكم في المواد الأولية وعملية التصنيع والتوزيع والمنتجات تحت التصنيع، والمنتجات النهائية للتحقق من مطابقتها للمتطلبات الخاصة بحماية المستهلك والصحة العامة.

### الشئون الصحية للأغذية «Food Hygiene»:

الإجراءات التي تؤمن بها صحة الغذاء وسلامته وملاءمته للاستهلاك في جميع مراحل إنتاجه وتحضيره وتصنيعه وتوزيعه وتقديمه.

### النظافة والصحة الشخصية «Personal Hygiene»:

نظافة جسم الفرد خاصة أجزاء الجسم التي قد تساعد في تلوث الغذاء مثل الجلد والأيدي والشعر والعين والفم والأنف والجهاز التنفسي ومخلفات الأعضاء التي قد تلوث الغذاء من خلال نقل الميكروبات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.





### مخطط مسار العمليات التصنيعية «Flow diagram»:

رسم تخطيطي يمثل مسار العملية التصنيعية للمنتج الغذائي بدايةً من استلام المواد الأولية حتى الحصول على المنتج النهائي.

### المراقبة أو الاستبيان «Monitoring»:

مراقبة نقاط التحكم الحرجة لتوضيح أنها تحت السيطرة.

### خطة هاسب «HACCP plan»:

وثيقة مكتوبة ومسجلة تم تكوينها بمعرفة فريق هاسب تعتمد على أساسيات ومبادئ هاسب وتشمل خطوات محددة يجب اتباعها للتحكم في مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء خلال مراحل إنتاجه.

### فريق سلامة الغذاء «Food Safety Team»:

مجموعة من الأشخاص متعددي المؤهلات والمسؤولين عن تخطيط وتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية.

### شجرة اتخاذ القرار «CCP decision tree»:

مجموعة من الأسئلة المتتابعة يمكن من خلالها تحديد ما إذا كانت الخطوة التصنيعية نقطة تحكم أم لا.

### الاستدعاء «Recall»:

عملية نزع أو إزالة المنتجات الغذائية من البيع؛ لعدم مطابقتها للمتطلبات النظامية للسلامة أو معايير المؤسسة أو المنشأة.

### التحقق «Verification»:

تطبيق الطرق والتدابير والاختبارات وغيرها من عمليات التقييم بالإضافة إلى الرصد لتحديد مدى الامتثال لخطة نظام إدارة سلامة الغذاء.

### تحليل مصادر الخطر «Hazard Analysis»:

عبارة عن تجميع وتقييم المعلومات الخاصة بمختلف مصادر الخطر التي لها علاقة بالمنتج الغذائي وتؤثر على سلامة المنتج مما يؤثر على صحة المستهلك.

### خطوة تصنيعية «Production Step»:

خطوة داخل المرحلة التصنيعية للمنتج الغذائي بدايةً من استلام المواد الأولية وحتى الوصول إلى المنتج النهائي.

### نقطة تحكم حرجة «Critical Control Point»:

نقطة من نقاط العملية التصنيعية للمنتج الغذائي عند التحكم فيها يمكن القضاء أو الحد أو تقليل الخطر سواء بيولوجي أو كيميائي أو طبيعي إلى المستوى المقبول له أو نقطة داخل العملية التصنيعية عند عدم التحكم فيها يمكن أن يحتوي المنتج الغذائي على مصدر من مصادر الخطر المختلفة ويصبح ضاراً بصحة المستهلك.

### الحدود الحرجة «Critical limits»:

حدود أو معايير كيميائية أو طبيعية أو ميكروبيولوجية يجب تحقيقها لكل مقياس تحكم عند نقطة التحكم الحرجة وهي قيم توضع لتوضح الحد الفاصل بين قبول أو رفض المنتج الغذائي أو بين الغذاء الآمن وغير الآمن.

### الإجراءات التصحيحية «Corrective Actions»:

إجراءات يجب اتباعها عند حدوث انحراف عند إحدى نقاط التحكم الحرجة أو عندما تظهر نظم المراقبة أن نقاط التحكم الحرجة أخفقت في التحكم في الخطر والوصول إلى الحدود الحرجة الموضوع لها.

### الانحراف «Deviation»:

فشل نقاط التحكم الحرجة في الوصول إلى الحدود الحرجة لكل مصدر من مصادر الخطر المحتملة الموضوع لها.





### مخاطر «Risk»:

مدى شدة التأثير الضار الحادث أو المحتمل على صحة الإنسان؛ نتيجة لوجود خطر معين بالغذاء.

### إدارة المخاطر «Risk Management»:

عملية وضع السياسات والبدائل على ضوء نتائج تقييم المخاطر والاختيار بين خيارات الرقابة المناسبة وتنفيذها عند الضرورة ، بما في ذلك التدابير التنظيمية.

### الإبلاغ عن المخاطر «Risk Communications»:

تبادل المعلومات والآراء بطريقة تفاعلية عن المخاطر بواسطة العاملين في تقييم المخاطر وإدارتها والمستهلكين وسائر الأطراف المعنية .

### الصلاحية «Validation»:

الحصول على برهان واضح على مدى فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء ومدى تحقيق الأهداف المطلوبة من تطبيقه داخل المنشأة الغذائية.

### وثائق نظام هاسب «HACCP System Documents»:

جميع الأوراق والمستندات والسجلات التي تستخدم في توثيق نظام هاسب وتتضمن الأدلة والإجراءات والتعليمات.

### مستوى الهدف «Target level»:

قيمة توضع لمقياس التحكم يمكن من خلالها التحكم في الأخطار عند نقاط التحكم الحرجة داخل العملية التصنيعية.

### الحدود المسموح بها أو التسامح «Tolerance»:

قيمة تكون في حدود ما بين مستوى الهدف «Target level» والحدود الحرجة «Critical limit».

### معياري «Criterion»:

مقياس كمي أو نوعي يعتمد عليه في اتخاذ القرار ويتعلق بخاصية طبيعية مثل الزمن ودرجة الحرارة، أو كيميائية مثل درجة الحموضة أو درجة النشاط المائي، أو حيوية (ميكروبية مثل البكتيريا والفيروسات وغيرها) أو حسية مثل اللون والطعم والرائحة والقوام.

### المراجعة «Audit»:

فحص دوري داخلي وخارجي؛ للتأكد من أن نظام إدارة سلامة الغذاء يعمل كما هو موثق بالوثائق والسجلات.



د. تقوم بعمل تقييم دوري للنظام وتحديثه عند الضرورة للتأكد من أن النظام يعكس أنشطة أقسام المنشأة ودمج المعلومات الأكثر حداثة عن مخاطر سلامة الغذاء الخاضعة للتحكم.

وحيثما تختار المنشأة جهة خارجية لتأدية أي عملية قد يكون لها أثر محتمل على سلامة المنتج فإنه يجب على المؤسسة أن تضع الضوابط الكفيلة بالسيطرة على مثل هذه العمليات. وأن تحدد وتوثق مثل هذه العمليات في النظام.

### ٢. متطلبات الوثائق

تتضمن وثائق إدارة سلامة الغذاء ما يلي:

- أ. بيان موثق لسياسة سلامة الغذاء وما يرتبط بهذه السياسة من أهداف.
- ب. الإجراءات والسجلات الموثقة المطلوبة في هذا النظام.
- ج. الوثائق التي تحتاجها المنشأة لضمان التطوير والتطبيق والتحديث الفعال للنظام.

### ضبط الوثائق

يجب ضبط الوثائق المطلوبة للنظام والسجلات وهي نوع خاص من الوثائق يجب ضبطها طبقاً للمتطلبات الواردة في (ضبط السجلات).

كما يجب أن يضمن ضبط الوثائق أن جميع التعديلات المقترحة تمت مراجعتها قبل تطبيقها لتقدير تأثيراتها على سلامة الغذاء وعائدها على النظام.

وإنشاء إجراء موثق يحدد الضوابط الضرورية للنقاط التالية :

١. اعتماد الوثائق للملائمة قبل إصدارها.
٢. مراجعة وتحديث الوثائق عند الضرورة وإعادة اعتمادها.
٣. التأكد من تمييز التعديلات والمراجعات السارية للوثائق.
٤. التأكد من أن الإصدارات المناسبة للوثائق المطبقة موجودة في أماكن استخدامها.

## الباب الثاني متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٥:٢٠٠٥)

### الفصل الأول نظام إدارة سلامة الغذاء

#### ١. متطلبات عامة

يجب على المنشأة أن تنشئ وتوثق وتطبق وتحافظ على نظام إداري فعال يضمن سلامة الغذاء الذي تنتجه وتعمل على تحديثه عند الضرورة تبعاً لمتطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٥ : ٢٠٠٥).

كما يجب على المنشأة أن تحدد المجال الذي يشمل النظام وهذا المجال يجب أن يحدد المنتجات والعمليات الإنتاجية ومواقع الإنتاج التي تخضع للنظام.

وبالتالي يجب على المنشأة أن:

أ. تتأكد من أن المخاطر التي تهدد سلامة المنتج قد تم تحديدها وتقييم مدى خطورتها ووضع الضوابط التي تمنع حدوث ضرر للمستهلك من هذه المنتجات سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

ب. تعمل على تبادل المعلومات الخاصة بسلامة الغذاء التي تنتجها مع باقي الجهات المعنية في سلسلة إنتاج الغذاء.

ج. تعمل على تبادل المعلومات الخاصة بتطوير وتطبيق وتحديث النظام داخل المؤسسة إلى الحد اللازم للتأكد والاطمئنان على تطبيق متطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٥ : ٢٠٠٥) لضمان سلامة المنتج.



## الفصل الثاني مسئوليات الإدارة

### أولاً: التزامات الإدارة

يجب على الإدارة العليا أن تبرهن على التزامها بتطوير وتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء والتحسين المستمر عن طريق:

١. توضيح أن سلامة الغذاء مدعومة من قبل أهداف عمل المنشأة.
٢. إبلاغ المنشأة عن مدى أهمية التوافق مع متطلبات هذه المواصفة القياسية وأي متطلبات تنظيمية أو أي متطلبات أخرى تتعلق بسلامة الغذاء.
٣. وضع سياسة لسلامة الغذاء.
٤. تنفيذ مراجعات الإدارة.
٥. التأكد من توافر الموارد.

### ثانياً: وضع سياسة سلامة الغذاء

يجب على الإدارة العليا أن تحدد وتوثق سياسة لسلامة الغذاء وتكون قادرة على التطبيق وعليها التأكد من أنها:

١. مناسبة للدور الذي تقوم به المنشأة في سلسلة الغذاء.
٢. تتضمن الالتزام بالمطابقة مع المتطلبات التنظيمية والتشريعية ومتطلبات سلامة الغذاء المتفق عليها بشكل متبادل مع المستهلكين.
٣. معلنة ومطبقة ومحافظ عليها من جميع العاملين بالمنشأة.
٤. تراجع دورياً لاستمرارية ملاءمتها.

٥. التأكد من أن الوثائق واضحة ومقروءة ويمكن تمييزها.

٦. ضمان تمييز الوثائق خارجية المصدر والتحكم في أسلوب توزيعها.

٧. منع الاستخدام غير المقصود للوثائق الملغاة واتباع أسلوب مناسب لتمييزها في حالة الحاجة للحفاظ عليها لأي سبب.

### ضبط السجلات

يجب إنشاء السجلات والمحافظة عليها لتقديم البرهان على المطابقة للمتطلبات والتشغيل الفعال للنظام وأن تظل سجلات الجودة واضحة وسهلة التمييز والاسترجاع بالإضافة إلى إنشاء إجراء موثق لتحديد الضوابط اللازمة لتمييز وتخزين وحماية واسترجاع وفترة الحفظ والتخلص من السجلات.



## سادساً: الاتصالات

### ١. الاتصالات الخارجية:

لضمان توافر المعلومات الكافية بين جميع المشاركين في سلسلة الغذاء فيما يختص بسلامة الغذاء على المنشأة أن تنشئ وتطبق وتحتفظ بترتيبات فعالة للتواصل مع:

أ. الموردين والمتعهدين.

ب. المتعاملين (العملاء أو المستهلكين) فيما يتعلق بمعلومات عن المنتج (إرشادات الاستخدام، متطلبات التخزين والفترة المناسبة للحفظ) أو تحقيقات أو عقود أو طلبات التعديل وتعليقات العملاء بما فيها شكاوى المستهلكين والمتعاملين.

ج. السلطات التشريعية والتنظيمية والرقابية.

د. أي منشأة أخرى لها تأثير أو تتأثر بفعالية أو تحديث النظام.

هـ. يجب أن تنظم المعلومات المتحصل عليها من خلال الاتصال الخارجي إلى النظام ضمن مدخلات مراجعة الإدارة للمساهمة في تحديث النظام.

كما يجب أن توفر مثل هذه الاتصالات المعلومات عن سلامة منتجات المنشأة التي قد تكون ذات صلة بمنتجات منشآت أخرى في سلسلة الغذاء خصوصاً فيما يتعلق بمخاطر سلامة الغذاء التي يجب أن يسيطر عليها بمعرفة تلك المنشآت في السلسلة والاحتفاظ بسجلات هذه الاتصالات الخارجية. وتحديد مسؤولية وسلطات الأفراد المعنيين بالاتصالات الخارجية.

### ٢. الاتصالات الداخلية:

تقوم المنشأة بوضع وتطبيق والاحتفاظ بالاستعدادات الفعالة للاتصالات مع أفراد لديهم معلومات وبيانات تتعلق بسلامة الغذاء.

٥. إجراء الإتصال بشكل كاف.

٦. مدعمة بأهداف يمكن قياسها.

## ثالثاً: التخطيط لنظام إدارة سلامة الغذاء

يجب على الإدارة العليا التأكد من:

١. أن عملية التخطيط التي اتبعت لوضع نظام إدارة سلامة الغذاء قد استوفت المتطلبات العامة للنظام والسابق الإشارة إليها بالباب الثاني على أن تكون متفقة مع أهداف المنشأة التي تدعم سلامة الغذاء.

٢. أن وحدة النظام ستظل محفوظة عندما تخطط وتطبق أي تعديلات في النظام.

## رابعاً: المسؤوليات والصلاحيات

يجب على الإدارة العليا التأكد من تحديد المسؤوليات والصلاحيات لكل المستويات وإعلانها داخل المنشأة لضمان فعالية التشغيل والمحافظة على النظام. وعلى جميع الأشخاص داخل المنشأة أن يبلغوا عن أي مشكلة بالنظام للمسؤولين. كما يجب تحديد واضح للأشخاص ذوو المسؤوليات والصلاحيات لبدء تسجيل الإجراءات.

## خامساً: رئيس فريق سلامة الغذاء

يُعيّن رئيس فريق سلامة الغذاء بمعرفة الإدارة العليا للمنشأة ويتولى المسؤوليات وتكون له الصلاحيات الآتية:

١. إدارة فريق سلامة الغذاء وتنظيم عمله.

٢. ضمان استيفاء المتطلبات التدريبية والتعليمية لأعضاء فريق سلامة الغذاء.

٣. التأكد من عمل وتطبيق النظام بالمنشأة.

٤. أن النظام يعمل كما هو مخطط له ومحافظ عليه ويتم تحديثه باستمرار.

٥. رفع التقارير للإدارة العليا يوضح فيها مدى كفاءة وملاءمة النظام المطبق.

٦. الاتصال المتبادل مع الأطراف الخارجية بشأن ما يتعلق بسلامة الغذاء.



### ثامناً: مراجعة الإدارة

يجب على الإدارة العليا مراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء المطبق بالمنشأة على فترات محددة لضمان استمرارية الملائمة والكفاية والفاعلية على أن تشمل هذه المراجعة تقييم فرص التحسين والحاجة لتغيير النظام خصوصاً سياسة سلامة الغذاء وكذلك مراجعة سجلات ووثائق النظام الخاصة بالإدارة.

#### ١. مدخلات المراجعة

يجب أن تشمل مدخلات مراجعة الإدارة على ما يلي:

- أنشطة المتابعة التي أسفرت عنها المراجعات السابقة .
- تحليل النتائج التي تم الحصول عليها من عمليات التحقق .
- المستجدات التي قد تؤثر على سلامة الغذاء .
- حالات الطوارئ والحوادث واستدعاء المنتج .
- نتائج مراجعة عمليات تحديث النظام .
- مراجعة أنشطة الاتصالات بما فيها شكاوى المستهلكين والعملاء .
- المراجعات الخارجية أو التفتيش .

#### ٢. مخرجات المراجعة

يجب أن تشمل مخرجات مراجعة الإدارة على أي قرارات أو أفعال لها علاقة بالآتي:

- ضمان سلامة الغذاء .
- تحسين كفاءة نظام إدارة سلامة الغذاء .
- الموارد المطلوبة .
- مراجعة سياسة سلامة الغذاء للمنشأة وما يرتبط بها من أهداف .

يجب أن يطلع فريق سلامة الغذاء في المنشأة على:

- المنتجات الحالية والجديدة .
- المواد الخام والمكونات المختلفة .
- نظام الإنتاج والمعدات المستخدمة .
- صالات الإنتاج وأماكن المعدات والبيئة المحيطة .
- برامج التنظيف والتطهير والتعقيم .
- أنظمة التغليف والتخزين والتوزيع .
- المستوى التأهيلي للأشخاص أو تعديل أي صلاحيات أو سلطات لأي منهم .
- المتطلبات التشريعية والتنظيمية والرقابية .
- المعلومات المتعلقة بالأخطار التي تهدد سلامة الغذاء وكيفية التحكم فيها والسيطرة عليها .
- متطلبات المتعاملين مع المنشأة .
- استفسارات من أي جهة خارجية مهمة بالمنشأة .
- الشكاوى المتعلقة بسلامة المنتج .
- أي عوامل أخرى ذات تأثير على سلامة الغذاء .

### سابعاً: الاستعداد والاستجابة للطوارئ

يجب أن تقوم الإدارة العليا بوضع وتطبيق والاحتفاظ بإجراءات لمواجهة حالات الطوارئ والحوادث المحتملة التي قد يكون لها تأثير على سلامة الغذاء، وذات العلاقة بدور المنشأة في سلسلة الغذاء (مثل انقطاع التيار الكهربائي عن المنشأة).



٥. التأكد من أن المتطلبات الخاصة بالإتصال الفعال مفهومة وواضحة لجميع الأفراد ذوي الأنشطة المؤثرة على سلامة الغذاء.

٦. وجود سجلات خاصة بالتدريب.

### ثانياً: البنية التحتية

يجب على المنشأة أن توفر الموارد الكافية لإنشاء وصيانة البنية التحتية والضرورية لتحقيق متطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).

### ثالثاً: بيئة العمل

يجب على المنشأة أن توفر الموارد المناسبة لإنشاء وصيانة بيئة العمل المناسبة لتحقيق متطلبات المواصفة القياسية العالمية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).

## الفصل الثالث

### إدارة الموارد

يجب على المنشأة توفير الموارد الكافية لوضع وتطبيق وصيانة وتحديث النظام. وتشمل تلك الموارد التي يجب توفيرها على:

#### أولاً: الموارد البشرية

يجب أن يكون فريق سلامة الغذاء وكذلك باقي الأفراد القائمين بأعمال قد تؤثر على سلامة الغذاء ذوي خبرة وكفاءة وأن يكونوا مؤهلين ومدربين جيداً وذوي مهارات وخبرات مناسبة لما يقومون به من أعمال تتعلق بسلامة الغذاء.

وفي حالة الاستعانة بأي من الخبراء من خارج المنشأة في أي من أعمال سلامة الغذاء فيما يتعلق بتطوير أو تشغيل أو تقييم أو تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء فإنه من الضروري وجود اتفاقيات وعقود تحدد مسؤوليات وصلاحيات هؤلاء الخبراء الخارجيين.

#### الكفاءة والتوعية والتدريب

يجب على المنشأة مراعاة ما يلي:

١. تحديد طبيعة التأهيل الضروري للأشخاص الذين تؤثر أنشطتهم على سلامة الغذاء.
٢. توفير برامج التدريب التي تضمن تأهيل الأشخاص بالمستوى المطلوب.
٣. التأكد من التدريب الجيد لكل الأشخاص المسؤولين عن المراقبة والإجراءات التصحيحية للنظام.
٤. التأكد من أن جميع الأفراد على وعي تام بعلاقة وأهمية الأنشطة التي يقومون بها في تحقيق سلامة الغذاء.



يجب مراعاة المتطلبات التالية عند تطبيق البرامج التمهيدية للنظام:

١. تصميم المباني ومرافق المنشأة والخدمات المصاحبة لها.
  ٢. تخطيط وتصميم صالات الإنتاج ومرافق العاملين.
  ٣. مصادر الهواء والمياه والطاقة وغيرها.
  ٤. التخلص من المخلفات الصلبة والسائلة والانبعاثات.
  ٥. أن تكون المعدات سهلة التنظيف والتطهير وإجراء المتابعة الوقائية لها.
  ٦. إدارة المشتريات (مثل: المواد الخام والمكونات والكيماويات ومواد التنظيف والتطهير). والموارد (مثل: الماء والهواء والبخار والثلج). والمخلفات الصلبة والسائلة وتداول المنتجات (مثل: النقل والتخزين).
  ٧. معايير منع التلوث الخلطي.
  ٨. النظافة والتطهير.
  ٩. مكافحة الآفات.
  ١٠. الصحة والنظافة الشخصية.
  ١١. الصيانة الوقائية للمعدات والآلات.
- ويجب أن يتم التخطيط للتحقق من البرامج التمهيدية وتعديلها وتحديثها والاحتفاظ بسجلات التحقق والتعديلات التي أدخلت على هذه البرامج التمهيدية.
- كما يجب توثيق البرامج التمهيدية لنظام إدارة سلامة الغذاء على أن يتضمن كل برنامج منها المعلومات التالية:
١. المخاطر التي يتم التحكم فيها من خلال البرنامج التمهيدي المحدد.
  ٢. الإجراءات التحكومية (إجراءات السيطرة).

## الباب الثالث كيفية تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

### الفصل الأول التخطيط لتحقيق منتجات آمنة

لا بد أن تقوم المنشأة بتنمية العملية التصنيعية لتحقيق منتجات آمنة بجانب التأكد من فعالية الأنظمة المطبقة داخل المنشأة، مثل البرامج التمهيدية، وكذلك نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب).

#### أولاً: البرامج التمهيدية لنظام إدارة سلامة الغذاء

تقوم المنشأة بتطبيق ومتابعة البرامج التمهيدية للنظام لتقييم التحكم على النحو التالي:

١. احتمالية حدوث المخاطر للمنتجات من بيئة العمل.
  ٢. التلوث البيولوجي والكيميائي والفيزيائي للمنتجات وتتضمن التلوث الخلطي بين المنتجات.
  ٣. مستوى المخاطر التي يتعرض لها المنتج أو العملية التصنيعية والناشئة عن التلوث.
- الاشتراطات التي يجب أن تتوافر في البرامج التمهيدية:
١. أن تكون مطابقة لتشريعات سلامة الغذاء.
  ٢. أن تكون مناسبة لحجم ونوع العملية التصنيعية وطبيعة المنتجات المصنعة.
  ٣. لا بد أن تكون مطبقة داخل المنشأة بصفة عامة أو على خط إنتاج محدد.
  ٤. أن يتم الموافقة عليها من فريق سلامة الغذاء.





- المنشأ.
- طريقة الإنتاج.
- التعبئة والتغليف وطريقة التوزيع.
- ظروف التخزين وفترة الصلاحية.
- الإعداد و / أو التداول قبل الاستهلاك أو التصنيع.
- تحديد الغرض من استخدام المكونات والمواد الخام ومعايير القبول المتعلقة بسلامة الغذاء أو المواصفات لهذه المواد.

#### جدول رقم ( ١ ) المواد الخام

وصفها	المواد الخام
طازج	<ul style="list-style-type: none"> <li>• حليب</li> <li>بقري</li> <li>ماعز</li> <li>أغنام</li> </ul>
معبأة وملائمة للأغذية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مواد خام أخرى</li> <li>ملح</li> <li>المستنبات</li> <li>الخميرة المُجَبَّنة للحليب «الأنفحة»</li> <li>كلوريد الكالسيوم</li> </ul>
مياه صالحة للشرب	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مياه</li> </ul>
للاستخدام في مجال الأغذية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مواد التعبئة</li> <li>علب من القصدير</li> <li>أكياس</li> <li>البارافين</li> </ul>

٣. إجراءات المراقبة والمتابعة التي تثبت تطبيق البرامج التمهيدية.

٤. الإجراءات التصحيحية المتبعة عندما تظهر نتائج عمليات المراقبة أي خلل بالبرامج التمهيدية.

٥. المسئوليات والصلاحيات والسلطات.

٦. سجلات المتابعة والمراقبة.

### ثانياً: الخطوات الأولية لتحليل المخاطر

لابد من توافر المعلومات ذات العلاقة بتحليل المخاطر ومتابعتها وتحديثها ومتابعة السجلات الخاصة بها ولكي يتم تحليل المخاطر التي قد يتعرض لها الغذاء ينبغي القيام بما يلي:

١. تكوين فريق سلامة الغذاء:

يجب أن يتم تعيين فريق لسلامة الغذاء من العاملين بالمنشأة ومن أقسامها وإدارتها المختلفة على أن يكون لديهم الخبرات والمؤهلات الكافية لتطبيق وتنمية برنامج سلامة الغذاء فيما يتعلق بمنتجات المنشأة والعمليات التصنيعية والمعدات والمخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء ونظام إدارة سلامة الغذاء المطبق في المنشأة مع ضرورة الاحتفاظ بسجل خاص بالفريق يشمل مؤهلاتهم وخبراتهم ومهاراتهم.

٢. تحديد خصائص المنتج:

أ- المواد الخام والمكونات والمواد المتصلة بالمنتج

لابد من وصف المواد الخام والمكونات الأخرى والمواد المتصلة بالمنتج بالوثائق وذلك لتحليل المخاطر التي يتعرض لها الغذاء كما في الجدول رقم ( ١ ، ٢ ). على أن يتضمن وصف المنتج ما يلي:

- الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية.
- المكونات الداخلة في المنتج مثل المواد المضافة والمواد المساعدة الأخرى.



جدول رقم (٢) تحليل مصادر الخطر للمواد الأولية

المواد الأولية	مصادر الخطر البيولوجية	الكيميائية	الفيزيائية
الحليب	وجود ميكروبات ممرضة: ليستريا منوسيتوجينز، يرسينيا انتيروكوليتيكا كامبيلوباكتري جوجني، باسيلس سريس سالمونيلا، استافيلوكوكس اوديومي، ايشيريشيا كولاي (أو ١٥٧:أتش ٧) شيجلا، ميكوباكتريم، بروسيلاباسيلس انسراسيز، استربتوكوكس كلوستريديم بتيولينم، كلوستريديم برفرنجنس. فيروس	بقايا المضادات الحيوية بقايا مواد التنظيف والتطهير	مواد غريبة
المالح الإيزيمات والميكروبات	زيادة الرطوبة، ملوث الكائنات الحية معدله وراثياً. زيادة درجة الحرارة أثناء استلام الحليب أكثر من ٦م وهذا يعني أنه خطر للنمو الميكروبي وتكاثر الميكروبات الممرضة.	وجود سموم فطرية	مواد غريبة
	زيادة الرطوبة، ملوث الكائنات الحية معدله وراثياً.	زيادة في بقايا المبيدات والديوكسين و(PCBs)	مواد غريبة
		المعادن الثقيلة	

ب- خصائص المنتج النهائي

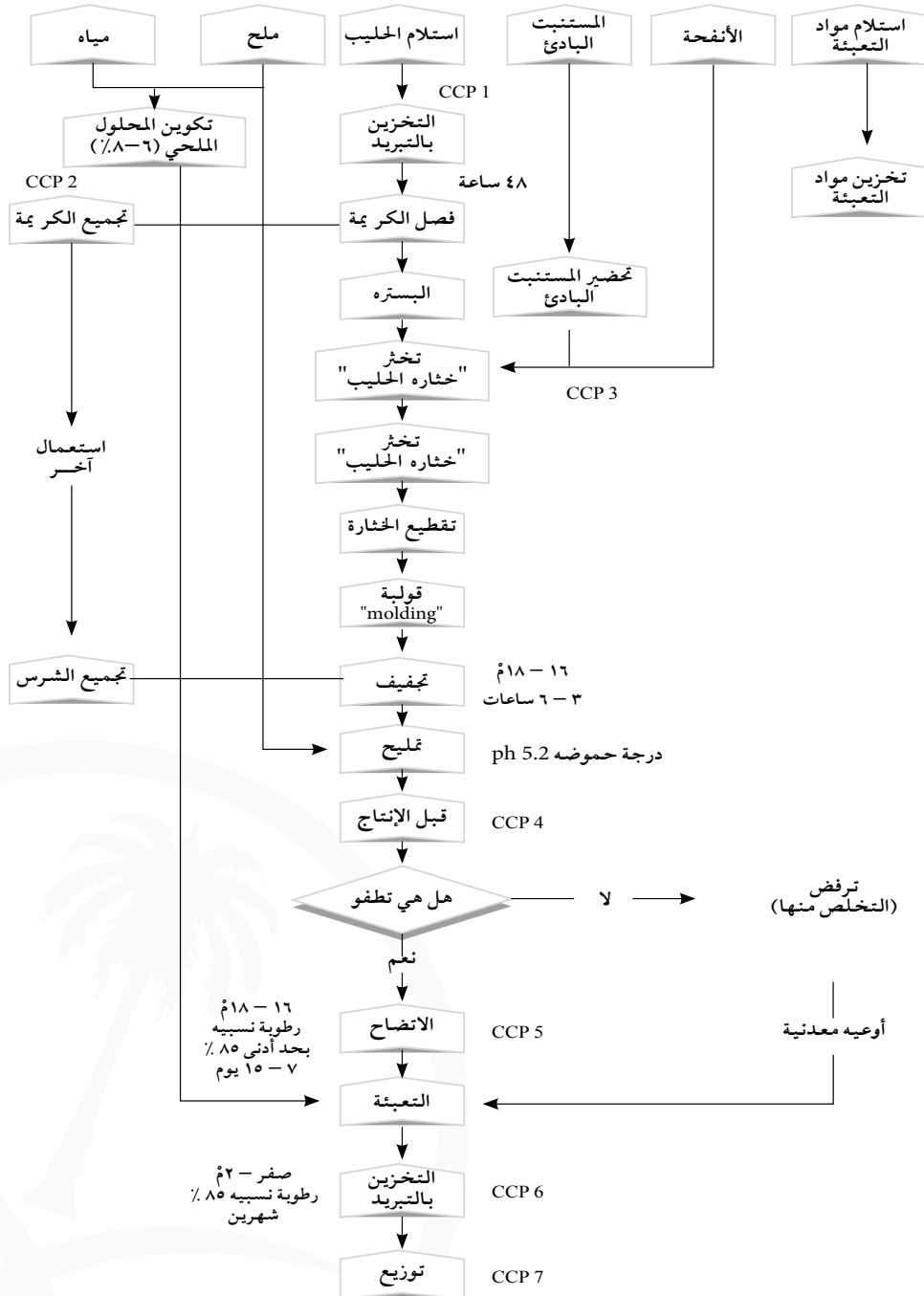
على المنشأة وصف المنتج الغذائي النهائي لتحليل المخاطر التي يتعرض لها وتتضمن هذه الخصائص النقاط التالية:

- اسم المنتج وتعريفه.
- مكونات المنتج.
- الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية المتعلقة بسلامة المنتج.
- فترة الصلاحية وظروف التخزين.
- التعبئة والتغليف.
- بيانات البطاقة المتعلقة بسلامة الأغذية والتداول والتجهيز والاستخدام.
- طريقة التوزيع.

وفيما يلي الجدول رقم (٣) يوضح وصف الجبن فيتا.

جدول رقم (٣) وصف الجبن فيتا ، الخواص وفترة الصلاحية

المنتج	جبنه فيتا
الخصائص العامة	أنتجت من حليب الماعز والأغنام (حتى ٣٠٪ حليب ماعز) ثم تسويتها، نسبة الدهون في المادة الجافة حوالي ٤٣٪ الرطوبة ٥٦٪ كحد أقصى. لا تحتوي على أية مضافات.
التعبئة	علب من قصدير في محلول ملحي.
الاستخدام	تباع لتجار التجزئة.
فترة الصلاحية	١٨ شهراً.
تعليمات التخزين والتوزيع	تحفظ في درجة تبريد من (صفر - ٤م) ويتم تناولها بدون معاملة حرارية.
المواصفات العامة	م.ق ٨٥٢ / ٢٠٠٤ ، م.ق ٨٥٣ / ٢٠٠٤ ، م.ق ٢٥٤ / ٢٠٠٤



شكل رقم (١) مخطط تدفق لعمليات إنتاج الجبن فيتا

### ج- الغرض من الاستخدام:

- يجب توضيح الغرض من استخدام المنتج وطريقة تداوله وتسجيل أي استخدام أو تداول خاطئ للمنتج النهائي للتواصل مع تحليل المخاطر التي قد يتعرض لها المنتج.
- تحديد الفئة أو الفئات المستهلكة للمنتج النهائي مع الأخذ في الاعتبار المجموعات ذات الاحتياجات الخاصة الذين يتأثرون أكثر من غيرهم بمخاطر سلامة الغذاء وتحديد المكونات التي قد تسبب حساسية لبعض الفئات من المستهلكين.
- الاحتفاظ بسجلات لهذا التوصيف على أن يتم تحديثه باستمرار.

### ٣- مخططات تدفق لخطوات التصنيع والإجراءات التحكيمية:

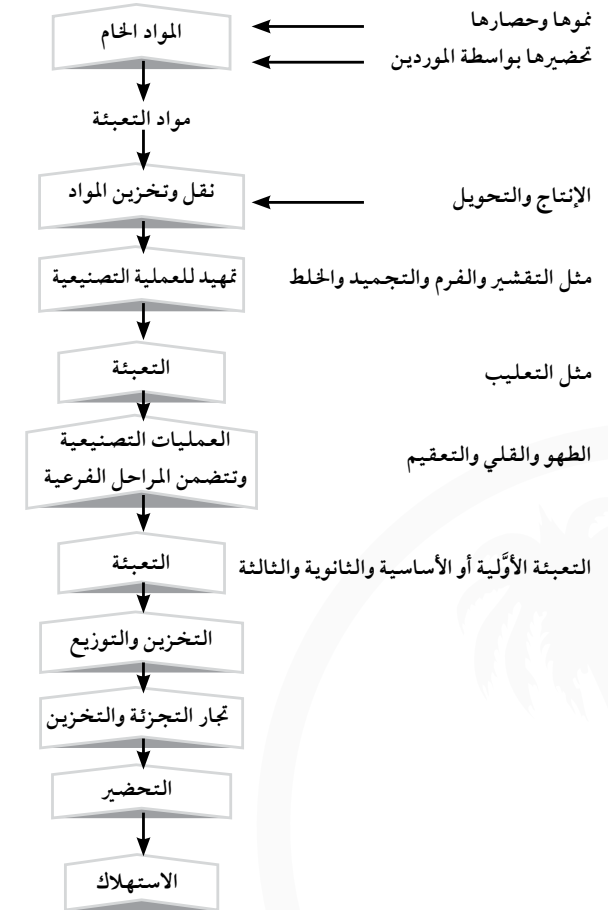
#### أ- مخططات التدفق

- لا بد من تجهيز مخططات لمسار المنتج والعملية التصنيعية وتوضيح الأسس التي تساعد في تقييم مخاطر سلامة الغذاء عند كل خطوة تصنيعية.
- يجب أن يحتوي مخطط تدفق العملية التصنيعية على تفاصيل كافية لخطوات التصنيع وأن يتميز بالشفافية والوضوح وأن تتوافر النقاط التالية بهذه المخططات:
- تتابع خطوات العملية التصنيعية بترتيب حدوثها والتداخل الموجود بين الخطوات المختلفة.
- العمليات التصنيعية الفرعية أو التي قد تتم خارج حدود المصنع أو المنشأة.
- أماكن دخول المواد الخام والمكونات والمنتجات الوسيطة في منظومة عملية الإنتاج.
- الأماكن التي يمكن فيها إعادة تشغيل وتدوير المنتج (إعادة تصنيعه).
- أماكن خروج المنتج النهائي والمنتجات الوسيطة والمنتجات الثانوية والمخلفات.
- ولا بد أن يقوم فريق سلامة الغذاء بالتحقق على الطبيعة من مخطط تدفق العمليات التصنيعية والتأكد من مطابقته للواقع ومتابعة السجلات الخاصة بهذه المخططات وفيما يلي الشكل رقم (١) المخطط تدفق لعمليات إنتاج جبن فيتا.



## ب- وصف الخطوات التصنيعية والإجراءات التحكومية

يجب وصف جميع الخطوات التصنيعية من حيث المخاطر التي قد تتعرض لها كل خطوة من الخطوات وكذلك وصف الإجراءات التحكومية عند كل خطوة والتي لها تأثير مباشر على سلامة الغذاء وتوثيقها لاستخدامها في تحليل المخاطر التي قد يتعرض لها المنتج. وفيما يلي الشكل رقم (٢) نموذج (من الإنتاج إلى التناول) عام لسلسلة التجهيز.

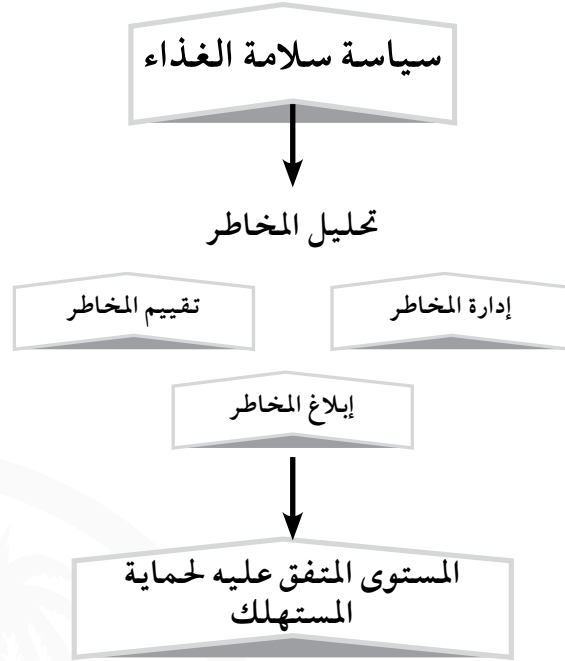


شكل رقم (٢)

نموذج (من الإنتاج إلى التناول) عام لسلسلة التجهيز. كل مرحلة من الممكن أن تحدد المخاطر أو توفر المعلومات عن الأخطار لتقليل مستويات الخطر أو تحدد من زيادته. (الخطوات التي من المحتمل أن تحدد المخاطر مظللة)

## ٤- تحليل المخاطر (تحديد مصادر الخطر)

يجب على فريق سلامة الغذاء تحليل المخاطر ودراسة مدى تأثيرها على المنتج ووضع الإجراءات التحكومية للتأكد من سلامة المنتج النهائي. ويوضح الشكل التالي رقم (٣) استخدام تحليل المخاطر لتحويل سياسة سلامة الغذاء إلى أهداف سلامة الغذاء.



شكل رقم (٣)

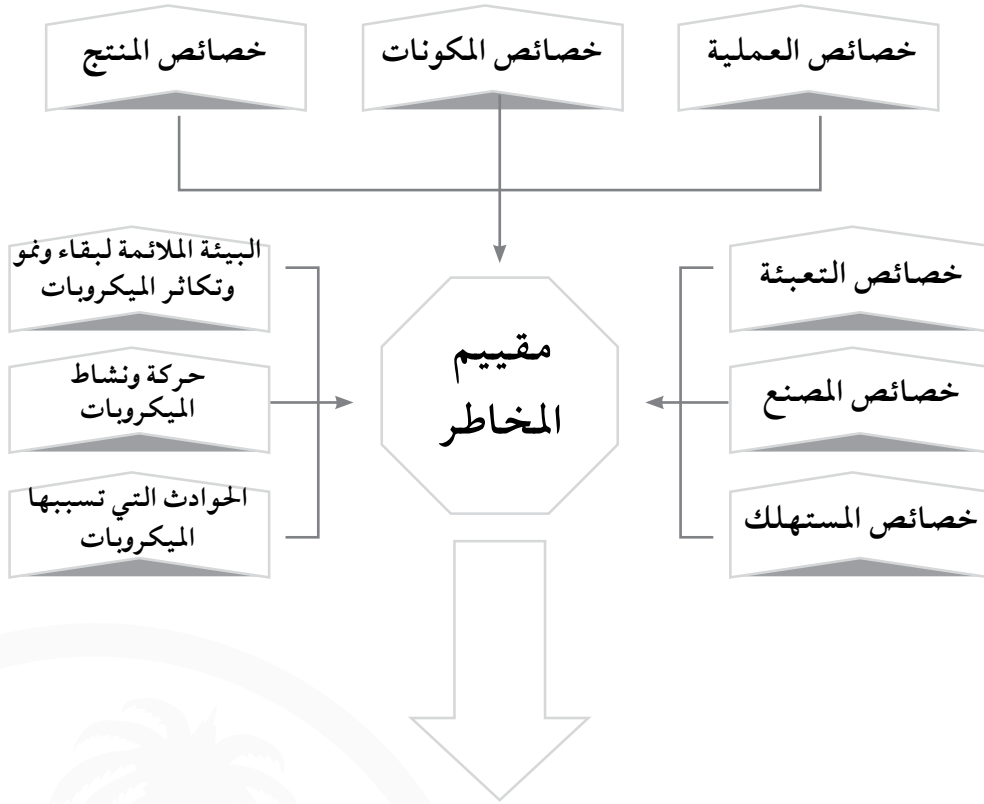
استخدام تحليل المخاطر لتحويل سياسة سلامة الغذاء إلى أهداف سلامة الغذاء

## أ- التعريف بالخطر وتقدير المستويات المقبولة

١. يجب تعريف جميع مخاطر سلامة الغذاء ذات العلاقة بنوع المنتج أو طبيعة العمليات التصنيعية أو أماكن وأدوات ومعدات التصنيع. ويتم التعريف بناءً على ما يلي:



- المعلومات الأولية التي تم تجميعها طبقاً لمصادر المخاطر المختلفة.
- الخبرة والمهارات التي يمتلكها فريق سلامة الغذاء .
- المعلومات المتحصل عليها من حالات التفصي الوبائي للأمراض الوبائية وحوادث التسمم الغذائي .
- معلومات عن مخاطر سلامة الغذاء بسلسلة الغذاء والتي قد تؤثر على سلامة المنتجات النهائية والوسيلة وكذلك المنتج أثناء استهلاكه.
- ٢. عند التعريف بالمخاطر يجب أخذ النقاط التالية في الاعتبار:
  - الخطوات السابقة والتالية للخطوة التصنيعية الأساسية.
  - المعدات والأدوات المستخدمة في كل خطوة تصنيعية والخدمات والظروف البيئية المحيطة.
  - الخطوات السابقة والتالية بسلسلة الغذاء لعملية الإنتاج.
- ٣- تحديد المستويات المقبولة لكل خطر من المخاطر التي تم تحديدها وكذلك الأخذ في الاعتبار الأنظمة والتشريعات والتعليمات والمواصفات واللوائح المعمول بها ومتطلبات سلامة الغذاء للمستهلك والغرض من استخدام المنتج مع ضرورة تسجيل هذه المستويات (الحدود المقبولة) في السجلات الخاصة بالنظام.



## تقييم وتقدير المخاطر

شكل رقم (٤) مصادر المعلومات لمقيم المخاطر

### ب- تقييم المخاطر

يجب تقييم المخاطر المحددة لكل خطوة تصنيعية لمعرفة ما إذا كان من الضروري منعها أو تقليلها للمستوى المقبول الذي تم تحديده سابقاً وتحديد الإجراءات التحكيمية لكل نوع من أنواع المخاطر.

ولابد من تقييم المخاطر طبقاً لشدة خطورتها واحتمال حدوثها وتأثيرها على الصحة العامة ولا بد من وصف طريقة تقييم المخاطر التي اتبعت وتسجيل نتائج التقييم. ويوضح شكل رقم (٤) مصادر المعلومات لمقيم المخاطر والجدول رقم (٤) أصناف الأخطار.



## جدول رقم (٤)

أصناف الأخطار وبعض الأمثلة (الوكالة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية ٢٠٠٢م)

المكورات العنقودية الذهبية	(١) وسط ، انزعاج شديد ، مده بقاء قصيرة
فيريوباراهيموليتيكس	
باسيليس سيريس	
كلوستريديم برفرنجنس	
— سالمونيلا (غير تايفي)	(٢) خطيرة ، تعجيزية ، لا تهدد الحياة
— يارسينيا انتير وكوليتكا	
— شيجلا (غير ديزنتيري I)	
— ليستيريا مونو سيتوجينس	
● كلوستريديم بتولينم	(٣) حادة تهدد الحياة لعامة السكان
● فيريو كوليرا أ و ١	
● سالمونيلا تايفي	
● الإيشيريشيا كولاي المنزفة للأمعاء	
— كاميلوباكتر جوجناي	(٤) حادة على فئة محددة من السكان
— الإيشيريشيا كولاي المرضية للأمعاء	
— ليستيريا مونو سيتوجينس	

## ج- تحديد الإجراءات التحكومية (اختبار وتقييم إجراءات السيطرة)

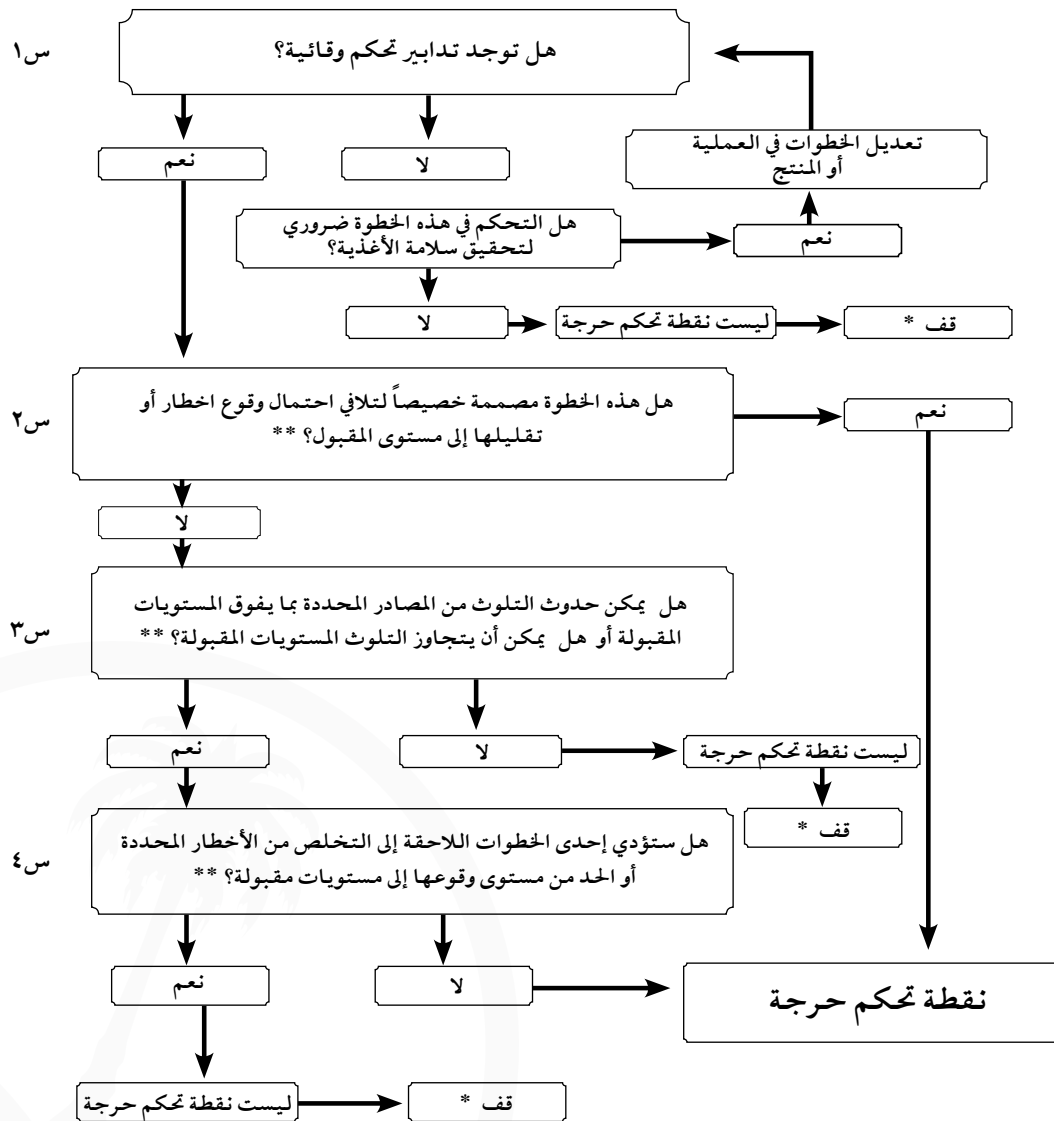
تقوم المنشأة بتحديد الإجراءات التحكومية طبقاً لتقييم المخاطر بالبند السابق بحيث تقوم هذه الإجراءات بمنع أو تقليل مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء إلى المستويات المقبولة التي تم تحديدها، ثم وصف ومراجعة الإجراءات التحكومية لتقدير مدى فعاليتها وتأثيرها على مخاطر سلامة الغذاء التي تم تعريفها مسبقاً، ثم تصنف هذه الإجراءات التحكومية المحددة حسب طريقة إدارتها والتي قد تكون بواسطة البرامج التمهيدية أو بواسطة خطة (هاسب).

ويتم تقييم الإجراءات التحكومية التي تم اختيارها وتحديدها طبقاً لما يلي:

١. مدى تأثيرها على المخاطر المحددة بالنسبة لقوة تطبيقها.
٢. إمكانية متابعتها لعمل الإجراءات التصحيحية الفورية في نفس الوقت الذي يقع فيه الخطأ.
٣. احتمالية فشل الإجراءات التحكومي في السيطرة على المخاطر نتيجة تنوع عمليات التصنيع .
٤. مقدار الخطورة في حالة فشل الإجراءات التحكومي في منع الأخطار أو تقليلها للمستوى المقبول.
٥. هل الإجراءات التحكومي مخصص لمنع الخطر أو تقليله للمستوى المقبول؟
٦. التأثير المشترك مع إجراء تحكومي آخر أو عدة إجراءات تحكومية أخرى بحيث يعطي التأثير المشترك فاعلية أقوى من التأثير الفردي، مثل تأثير عملي الحرارة والزمّن في المعاملات الحرارية للأغذية مع ضرورة تسجيل نتائج هذا التقييم.



شكل رقم (٢) نموذج شجرة تحديد نقاط التحكم الحرجة



\* إنتقل إلى الخطر المحدد التالي في العملية الموضحة

\*\* يلزم تعيين المستويات المقبولة وغير المقبولة في إطار الأهداف العاملة لتحديد حد نقاط التحكم الحرجة في خطط نظام تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة

### ثالثاً: إنشاء خطة هاسب

يجب إنشاء وتوثيق خطة هاسب والتي تشمل معلومات عن نقاط التحكم الحرجة والأخطار التي تهدد سلامة الغذاء والتي يتم التحكم فيها والسيطرة عليها عند كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة التي تم تحديدها وكذلك الإجراءات التحكمية وإجراءات الرصد والمراقبة والإجراءات التصحيحية عندما تفقد نقاط التحكم الحرجة السيطرة على الأخطار المختلفة والمسئوليات والصلاحيات والسلطات وسجلات المراقبة. ويمكن عمل مخطط لتسلسل خطة هاسب كما يلي:

#### ١- التعرف على الأخطار وتحديد نقاط التحكم الحرجة:

يجب تحديد نقاط التحكم الحرجة التي ستطبق عندها الإجراءات التحكمية للأخطار التي يتم التحكم فيها بواسطة خطة (هاسب) الموضوعه وباستخدام شجرة تحديد القرار التالية شكل رقم (٥).

#### ٢- تحديد الحدود الحرجة لكل مصدر خطر عند كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة:

- يجب تحديد الحدود الحرجة لمراقبة كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة للتأكد من أن مستوى الخطر بالمنتج النهائي في الحدود المقبولة.
- يجب أن تكون الحدود الحرجة قابلة للقياس.
- يجب توثيق الحدود الحرجة لكل نقطة من نقاط التحكم الحرجة.
- يعتمد تحديد الحدود الحرجة على أساس علمي ومرجعي مثل المواصفات والتشريعات والأنظمة المعمول بها محلياً ودولياً.





عزل هذه المنتجات حتى يتم تقييمها من الناحية الصحية وكذلك كيفية التعامل معها عند التأكد من أنها غير مطابقة.

### رابعاً: تحديث المعلومات والوثائق الخاصة بالبرامج التمهيدية وخطة هاسب

يجب على المنشأة تحديث المعلومات المتعلقة بالبرامج التمهيدية وخطة هاسب الموضوعه والتي تتضمن ما يلي:

١. خصائص المنتج.
٢. الغرض من استخدام المنتج.
٣. مخطط مسار العملية التصنيعية.
٤. خطوات التصنيع.
٥. الإجراءات التحكيمية.

وعند الضرورة يتم تعديل خطة هاسب والإجراءات والتوجيهات الخاصة بالبرامج التمهيدية لنظام إدارة سلامة الغذاء.

### خامساً: خطة التحقق

يجب على المنشأة أن تحدد وظائف وطرق وتتابع ومسئوليات أنشطة التحقق التي يجب أن تشمل النقاط التالية:

١. تطبيق البرامج التمهيدية لنظام إدارة سلامة الغذاء.
٢. التحديث المستمر والمتواصل لطرق مصادر الخطر.
٣. فاعلية البرامج التمهيدية للنظام وخطة هاسب الموضوعه.
٤. التأكد من أن تكون مستويات الأخطار في الحدود المقبولة.

### ٣- نظام رصد ومتابعة ومراقبة نقاط التحكم الحرجة:

يجب تحديد نظام متابعة ومراقبة نقاط التحكم الحرجة للتأكد من أنها تحت السيطرة الكاملة ويتكون نظام المتابعة والمراقبة من إجراءات وتوجيهات وسجلات تغطي النقاط التالية:

- النتائج المتحصل عليها من إجراءات المراقبة بمعدل زمني محدد.
- الأجهزة المستخدمة في المتابعة والمراقبة.
- طرق المعايرة المطبقة.
- تتابع عمليات المراقبة.
- المسؤوليات والصلاحيات الخاصة بإجراءات المراقبة ومراجعة وتقييم نتائجها.
- متطلبات وطرق التسجيل.

ويجب التأكد من فاعلية إجراءات الرصد والمراقبة عن طريق سرعة الاستجابة عند الإنحراف عن الحدود الحرجة بنقاط التحكم الحرجة، حتى يتم منع الأخطار أو تقليلها للمستوى المقبول ووصول منتج آمن إلى المستهلك وعزل المنتجات غير المطابقة والتصرف فيها ومنع وصولها للمستهلكين.

### ٤- الإجراءات التصحيحية:

هي مجموعة من الإجراءات تتخذ عندما تُمحَد أو تفشل نقاط التحكم الحرجة في السيطرة على الأخطار بتقليل مستواها للمستوى المقبول الذي يتم تحديده. ويتم اتخاذ الإجراءات التصحيحية عندما تثبت نتائج الرصد والمراقبة أن نقطة التحكم الحرجة خارج السيطرة. وتؤكد هذه الإجراءات التصحيحية أنه قد تم التعرف على سبب عدم التطابق، وأنه تم إعادة التحكم في نقطة التحكم الحرجة مرة أخرى.

ويجب توثيق الإجراءات التصحيحية وكيفية تداول المنتجات غير الآمنة التي أنتجت أثناء فترة فقد السيطرة، وأثناء وقوع الخطر والحيود عن الحدود الحرجة، وكيفية



## ٢- الإجراءات التصحيحية

يجب أن يتم تقييم البيانات والمعلومات المتحصل عليها من عمليات المراقبة والمتابعة بواسطة المسئول ذو الخبرة الكافية والصلاحية لاتخاذ الإجراءات التصحيحية.

ويجب على المنشأة الاحتفاظ بالوثائق التي تشتمل على الإجراءات المناسبة لتحديد والتخلص من حالات عدم المطابقة التي تم اكتشافها ومنع تكرارها والعودة للتحكم بالعملية التصنيعية. وتتضمن هذه الإجراءات ما يلي:

أ. مراجعة حالات عدم المطابقة (بما فيها شكاوى المستهلك).

ب. مراجعة نتائج عمليات المراقبة.

ج. تحديد أسباب حالات عدم المطابقة.

د. تقدير مدى الاحتياج للإجراءات التصحيحية؛ لضمان عدم تكرار حالات عدم المطابقة.

هـ. تحديد وتطبيق الإجراءات التصحيحية.

و. تسجيل نتائج الإجراءات التصحيحية المتخذة.

ز. مراجعة الإجراءات التصحيحية لتقدير فاعليتها.

## ٣- التعامل مع المنتجات غير الآمنة:

أ. يجب على المنشأة تداول المنتجات غير المطابقة وغير الآمنة بطريقة تمنع دخولها لسلسلة الغذاء، وذلك ما لم يتم التأكد من النقاط التالية:

• تقليل مخاطر سلامة الغذاء بها إلى المستوى المقبول قبل إدخالها لسلسلة الغذاء.

• الحفاظ على مخاطر سلامة الغذاء بالمستوى المقبول بالرغم من وجود حيود عن الحدود الحرجة.

ويجب تسجيل نتائج إجراءات التحقق وتواصل فريق سلامة الغذاء بهذه النتائج. أما إذا كانت إجراءات التحقق تعتمد على سحب عينات من المنتج النهائي لتحليلها في المختبرات وكانت نتائج هذه التحاليل غير مطابقة وأن مستوى الخطورة بتلك العينات غير مطابق للمستوى أو المعدل المسموح به؛ فإنه يجب التعامل مع هذا الغذاء على أنه غير آمن.

## سادساً: التحكم في حالات عدم المطابقة

### ١- التصحيح

عند حدوث أي انحراف أو حيود عن الحدود الحرجة أو حدوث خلل في تطبيق البرامج التمهيدية للنظام يجب على المنشأة أن تقوم بتحديد المنتجات المتأثرة بهذا الانحراف وتوجيهها للاستخدام الأمثل. ولا بد من متابعة ومراقبة الإجراءات المتخذة كما يلي:

أ. تحديد وتقييم المنتجات غير الآمنة الناتجة عن الانحراف عن الحدود الحرجة وتوجيهها للاستخدام الأمثل.

ب. مراجعة الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها.

من المحتمل أن تكون المنتجات الناتجة أثناء حدوث الانحراف عن الحدود الحرجة أو متطلبات البرامج التمهيدية للنظام غير آمنة وبالتالي لا بد من تناولها طبقاً لما سيأتي ذكره فيما بعد.

ومن الضروري أن تكون الإجراءات التصحيحية مقبولة من المسئول عن عمليات التصحيح ولا بد أن يتم تسجيلها مع إيضاح كافة المعلومات عن طبيعة حالات عدم المطابقة وأسبابها ومدى تكرارها، ودفعات وكميات الغذاء غير المطابقة لإمكانية تتبعها.



أ. يجب على الإدارة تحديد شخص أو أشخاص مسئولين عن سحب واستدعاء المنتج النهائي من الأسواق.

ب. مراقبة المنشأة للوثائق المتعلقة باستدعاء المنتجات النهائية من الأسواق، وتشمل:

- الأنظمة والتشريعات والتعليمات ذات العلاقة بخطة الاستدعاء.
- وثائق تداول المنتجات المسترجعة.
- تكرارات عمليات سحب واستدعاء المنتج.

يجب تداول المنتجات المسحوبة تحت رقابة مشددة؛ حتى يتم التصرف فيها بالطريقة الصحيحة سواء بإتلافها أو استخدامها لأغراض أخرى، أو إعادة تصنيعها لتصبح آمنة للاستهلاك الآدمي.

ويجب تسجيل أسباب استدعاء المنتج وكتابة التقارير الخاصة بها للإدارة العليا للمنشأة. كما يجب التأكد من فاعلية سجلات خطة الاستدعاء؛ لكي يمكن مراجعتها بسهولة.

يجب على المنشأة التحفظ على جميع تشغيلات أو دفعات المنتج المتأثرة بحالات عدم المطابقة لحين تقييمها. وإذا ثبت أن هذه المنتجات غير آمنة يتم استرجاعها من الأسواق بعد إعلام كافة الأطراف المعنية. ويجب توثيق إجراءات عملية استدعاء المنتجات من الأسواق.

ب. تقييم المنتجات للإفصاح عنها:

يتم الإفصاح عن جميع المنتجات المتأثرة بحالات عدم المطابقة في الحالات التالية:

- عندما تثبت نتائج عملية المراقبة فاعلية الإجراءات التحكومية المتخذة.
- أن مستوى المخاطر بالمنتجات الناتجة أثناء حدوث حالات عدم المطابقة في حدود نطاق المستويات المقبولة من هذه المخاطر.
- أثبتت نتائج إجراءات وأنشطة التحقق أن مستويات المخاطر بالمنتجات الناتجة أثناء حدوث حالات عدم المطابقة مقبولة.
- ج. استبعاد المنتجات غير المطابقة وغير الآمنة.

يتم التعامل مع المنتجات غير الآمنة الناتجة أثناء حدوث حالات عدم المطابقة بإحدى الطرق التالية:

- إعادة تصنيع المنتج أو إضافة خطوة تصنيعية على المنتج؛ للتأكد من أنه تم التخلص من مخاطر سلامة الغذاء أو تقليلها للمستوى المقبول.
- توجيه المنتج غير المطابق لاستخدامه في صناعة الأعلاف الحيوانية.
- التخلص من المنتج أو إتلافه إذا ثبت من نتائج تحليله أنه غير صالح للاستهلاك الآدمي.

#### ٤ - خطة استدعاء المنتج:

يجب أن تقوم المنشأة باتخاذ النقاط التالية؛ لضمان سحب جميع التشغيلات أو دفعات المنتج النهائي غير الآمنة من الأسواق سحباً كاملاً:



## الفصل الثاني نظام التتبع

### ١. مبادئ نظام التتبع

عند وضع إجراءات عملية التتبع يجب أن تتوافر فيها الاشتراطات التالية:

- أ. أنه يمكن التحقق منها.
- ب. يمكن أن تطبق باستمرار وبشكل فعال.
- ج. قليلة التكلفة الاقتصادية.
- د. عملية في تطبيقها.
- هـ. تتوافق مع الأنظمة المطبقة، أو أي سياسة من سياسات سلامة الغذاء.

### ٢. أهداف نظام التتبع

- أ. دعم سلامة الغذاء وأهداف الجودة.
- ب. تلبية مواصفات واحتياجات المستهلكين.
- ج. تحديد تاريخ ومنشأ المنتج.
- د. تسهيل سحب واستدعاء المنتجات غير المطابقة.
- هـ. تحديد المؤسسات المسؤولة عن تصنيع الأغذية والأعلاف.
- و. تسهيل عملية التحقق من المعلومات الخاصة بالمنتج.
- ز. توصيل المعلومات لأصحاب المصلحة المعنيين والمستهلكين.
- ح. مدى تطابقها مع أي لوائح وطنية أو دولية أو سياسات، حسب الحاجة.
- ط. تحسين الفعالية والإنتاجية والربحية للمنشأة.

نظام التتبع هو أداة مفيدة للمساعدة على تنظيم العمل في نطاق الأغذية والأعلاف؛ من أجل تحقيق أهداف محددة في نظام الإدارة؛ وذلك أن اختيار نظام التتبع يتأثر بالتشريعات وخصائص المنتج وتوقعات العملاء. كما أن تعقيد نظام التتبع يمكن أن يختلف تبعاً لخصائص المنتج والأهداف التي ينبغي تحقيقها. ويعتمد تنفيذ التتبع من جانب المنشأة على ما يلي:

١. حدود التقنية المتاحة للمنشأة والمنتجات (طبيعية أي من المواد الخام، وحجم التشغيل، إجراءات الجمع والنقل والتجهيز وأساليب التعبئة والتغليف).
  ٢. التكاليف والفوائد الناشئة عن تطبيق النظام.
- علمًا بأن نظام التتبع في حد ذاته غير كافٍ لتحقيق سلامة الغذاء.

### أولاً: مبادئ وأهداف التتبع

يجب أن يكون نظام التتبع قادراً على توثيق تاريخ للمنتج و / أو تحديد مكان المنتج في سلسلة الغذاء. كما أنه يساهم في البحث عن سبب عدم المطابقة والقدرة على سحب واستدعاء المنتجات غير المطابقة وغير الآمنة إذا لزم الأمر. كما يمكن من خلاله تحسين الاستخدام الملائم والأمثل للمعلومات، ومدى فعاليتها وإنتاجية المنشأة.

ويجب أن يتضمن نظام التتبع منشأ المواد الخام المستخدمة في التصنيع وتاريخ التصنيع والتوزيع للأغذية، كما يجب أن يوضح موقع المنشأة في سلسلة الغذاء ومدى ارتباطها بالمنشآت الأخرى ذات الصلة.



## ثانياً: التصميم

يتضمن تصميم نظام التتبع النقاط التالية:

### ١. المتطلبات التنظيمية والتشريعية

يتعين على المنشأة تحديد المتطلبات التنظيمية والسياسات ذات الصلة التي يجب الالتزام بنظام التتبع الخاص بها.

### ٢. المنتجات والمكونات

يتعين على المنشأة تحديد المنتجات والمكونات ذات الصلة بهدف تطبيق نظام التتبع.

### ٣. خطوات التصميم

أ. تحدد المنشأة موقعها في سلسلة الغذاء من خلال تحديد مورديها وعملائها.

ب. تحدد المنشأة وتوثق عمليات تدفق المواد على نحو يلبي أهداف نظام التتبع.

ج. الاحتياجات من المعلومات:

لتحقيق أهداف التتبع، يتعين على المنشأة تحديد النقاط التالية:

- معلومات عن الموردين للخامات والمنتجات الوسيطة ومواد التعبئة والتغليف.
- المعلومات التي يتعين جمعها بشأن المنتج وتاريخ العملية التصنيعية.
- المعلومات التي يجب توفيرها للعملاء والموردين.

### ٤. وضع الإجراءات

هناك إجراءات عامة تتعلق بتوثيق تدفق المواد، وكذلك المعلومات الضرورية ذات الصلة بما في ذلك الاحتفاظ بالسجلات والتحقق، وتنظيم بعض الإجراءات التي تتضمن النقاط التالية:

- التعريف بالمنتج.

- تعريف وتحديد التشغيلية.

- وثائق تدفق المواد والمعلومات، بما في ذلك وسائل حفظ السجلات.

- إدارة البيانات وتسجيل البروتوكولات (مسودة تصاغ على أساسها وثيقة أو معاهدة).

- بروتوكولات لاسترجاع المعلومات.

### ٥. الوثائق المطلوبة

يجب أن تتضمن وثائق النظام ما يلي:

- وصفاً لخطوات سلسلة الغذاء.

- وصفاً للمسؤوليات لإدارة بيانات التتبع.

- توثيق وتسجيل المعلومات لأنشطة التتبع وعملية التصنيع، وتدفعات ونتائج التحقق.

- الاحتفاظ بالسجلات والوثائق.

### ثالثاً: التنفيذ

يجب على المنشأة أن تثبت التزامها بتنفيذ نظام التتبع عن طريق تحديد المسؤوليات الإدارية، وتوفير الموارد اللازمة لتطبيق النظام.

### ١. خطة التتبع

يجب على كل منشأة أن تضع خطة التتبع التي يمكن أن تكون جزءاً من نظام أوسع وأشمل للإدارة، على أن تشمل خطة التتبع جميع المتطلبات التي تم تحديدها مسبقاً.

### ٢. المسؤوليات

يجب على المنشأة تحديد المهام المنوطة بكل مستوى من مستويات العاملين بها.



### الفصل الثالث صلاحية وتحقق وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء

يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بالتخطيط وتطبيق العمليات اللازمة؛ للتأكد من صلاحية مقاييس وإجراءات السيطرة، والتحقق من فاعلية النظام وتحسين أدائه.

#### أولاً: صلاحية إجراءات التحكم

قبل تطبيق إجراءات السيطرة وتضمينها في البرامج التمهيدية للتشغيل وخطه هاسب فإنه يجب التأكد مما يلي:

١. الإجراءات التحكومية المتخذة قادرة على تحقيق السيطرة المطلوبة والكافية على الأخطار التي تهدد سلامة الغذاء.

٢. الإجراءات التحكومية فعالة وتضمن الحصول على منتج نهائي آمن ومطابق.

إذا ثبت أن إجراءات التحكم لا تفي بالمتطلبات السابق ذكرها، يتم إجراء تعديلات وإعادة تقييم للإجراءات المتخذة التي قد تشمل تعديلات في إجراءات السيطرة لكل من المواد الخام، وخطوات وتكنولوجيا التصنيع، وخصائص المنتج النهائي ووسائل التوزيع أو الغرض من الاستخدام.

#### ثانياً: ضبط أنشطة المراقبة والقياس

يجب على المنشأة أن تثبت أن طرق المراقبة والقياس التي تم تحديدها وكذلك الأجهزة المستخدمة في إجراء هذه القياسات كافية لضمان أداء إجراءات المراقبة والقياس.

لذلك فإنه لضمان مصداقية النتائج الناتجة عن أنشطة المراقبة والقياس، يجب أن تُراعى النقاط التالية في كل من أجهزة وطرق القياس المستخدمة:

١. أن يتم معايرتها على فترات زمنية محددة، أو قبل الاستخدام مباشرة وذلك باستخدام

#### ٣. خطة التدريب

يتعين على المنشأة وضع وتنفيذ خطة لتدريب الأفراد المشاركين في نظام التتبع بحيث يكونوا مدربين تدريباً كافياً. كما يجب أن تكون خطة التدريب قادرة على رفع كفاءة العاملين بشكل واضح وإكسابهم المهارات الكافية لتنفيذ نظام التتبع.

#### ٤. الرصد والمراقبة

يجب على المنشأة أن يكون لديها نظام فعال لرصد ومراقبة نظام التتبع.

#### ٥. مؤشرات الأداء الرئيسية

تضع المنشأة مؤشرات الأداء الرئيسة لقياس مدى فعالية هذا نظام التتبع.

#### رابعاً: المراجعة

يتعين على المنشأة إجراء عمليات المراجعة الداخلية على فترات مخطط لها؛ لتقييم فعالية نظام التتبع وذلك لتلبية الأهداف المحددة.

وتقوم المنشأة باستعراض نظام التتبع على فترات زمنية مناسبة، أو عندما يتم إجراء تغييرات على الأهداف أو المنتج أو العمليات التصنيعية. ويجب اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة والإجراءات الوقائية التي يجب اتخاذها مما يسمح بالتحسين المستمر. وتشمل المراجعة ما يلي:

١. نتائج مراجعة نظام التتبع.

٢. التغييرات على المنتجات أو العمليات.

٣. المعلومات ذات الصلة التي توفرها المنشآت الأخرى ذات الصلة.

٤. الإجراءات التصحيحية المتعلقة بنظام التتبع.

٥. شكاوى العملاء، بما في ذلك الشكاوى المتعلقة بالتتبع.

٦. التشريعات الجديدة أو تعديل النظم التي تؤثر في التتبع.

٧. أساليب التقييم الإحصائي للنتائج.





## ٢. تقييم نتائج عملية التحقق

يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بشكل منتظم بتقييم النتائج الفردية لعملية التحقق المخططة. إذا أوضحت عملية التحقق وجود عدم تطابق مع الترتيبات الموضوعه فإنه يجب على المنشأة أن تتخذ الإجراءات المناسبة لتحقيق التطابق المطلوب.

ويجب أن يتضمن ما يلي:

- أ. الإجراءات الفعلية وقنوات الاتصال.
- ب. استنتاجات عملية تحليل المخاطر، وخطة هاسب الموضوعه.
- ج. البرامج التمهيدية.
- د. فعالية إدارة الموارد البشرية وأنشطة التدريب.

## ٣. تحليل نتائج أنشطة التحقق

يجب على فريق سلامة الغذاء أن يقوم بتحليل نتائج أنشطة التحقق بما في ذلك نتائج المراجعات الداخلية والخارجية. كما يجب أن تنفذ عملية التحليل؛ وذلك للأسباب التالية:

- أ. توافق كفاءة النظام مع الترتيبات المخططة ومتطلبات النظام الموضوعه بواسطة المنشأة.
- ب. تحديد مدى الاحتياج لتحديث او تحسين النظام المطبق.
- ج. تحديد الظروف التي تؤدي إلى زيادة احتمال حدوث تلوث.
- د. وضع معلومات تفيد في عملية التخطيط للمراجعة الداخلية ومعرفة الأماكن المطلوب مراجعتها.
- هـ. التأكد من فعالية الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها.

كما يجب أن يتم تسجيل نتائج التحليل ووضعها في تقرير يرفع للإدارة العليا، ويكون بمثابة مدخل من مدخلات مراجعة الإدارة، كما يجب أن تستخدم هذه النتائج كمدخلات لتحديث النظام.

معايير محلية أو عالمية يمكن التحقق منها. وفي حالة عدم وجود مثل هذه المعايير، يجب أن يتم تسجيل الأسس التي تتم على أساسها عملية المعايرة والتحقق.

٢. يجب أن يتم ضبطها أو إعادة ضبطها عند اللزوم.
٣. أن يتم تحديدها للتمكن من تحديد المعايرة المطلوبة.
٤. أن يتم وقايتها من عمليات الضبط الخاطئة والتي قد تؤدي إلى نتائج غير صحيحة.
٥. أن يتم حمايتها من الكسر والتلف.

## ثالثاً: إجراءات التحقق من نظام إدارة سلامة الغذاء

### ١. المراجعة الداخلية

يجب على المنشأة تنفيذ مجموعة من المراجعات الداخلية على فترات زمنية مخططة لتحديد ما إذا كان النظام :

- أ. مطابقاً لما هو مخطط له، ومتطلبات المواصفة القياسية الدولية ومتطلبات نظام إدارة الجودة المحددة بواسطة المنشأة .
- ب. مطبقاً بفاعلية ومحافظة عليه .

وأن يتم تخطيط برنامج المراجعة، مع الأخذ في الاعتبار حالة وأهمية العمليات والأماكن التي سيتم مراجعتها، ونتائج المراجعات السابقة. ويجب أن تحدد معايير ومجال ودورية وأساليب المراجعات الداخلية المتبعة، على أن يكون اختيار المراجعين وتنفيذ المراجعة موضوعياً وحيادياً. وأنه لا يجوز أن يقوم المراجعون بمراجعة أعمالهم المكلفين بأدائها.

ويجب إنشاء إجراء موثق لتحديد المسؤوليات والمتطلبات اللازمة لتخطيط وتنفيذ المراجعات، وكذلك تقارير نتائجها والمحافظة على سجلاتها.

أن تتأكد الإدارة المسؤولة عن الأماكن التي تم مراجعتها من اتخاذ الأفعال اللازمة للتخلص من حالات عدم المطابقة ومعرفة أسبابها دون أي تأخير، وأن تتضمن أنشطة المتابعة التحقق من الأفعال المتخذة وعمل تقرير بنتائج المراجعة.





الباب الرابع  
قائمة فحص المنشآت  
الغذائية المطبقة لنظام  
إدارة سلامة الغذاء

رقم	نقاط الفحص	اسم المنشأة:	اسم المراجع:	اليوم:	ملاحظات
1-1	هل هناك دليل بين التزام الإدارة بتطبيق منظومة سلامة الغذاء؟	1-1			( ) لا ( ) نعم
1-1-1	هل يتبين ذلك من الأهداف ذات العلاقة؟	1-1-1			( ) لا ( ) نعم
2-1-1	هل يمكن قياس تلك الأهداف؟	2-1-1			( ) لا ( ) نعم
2-1	هل للمنشأة سياسة تخصص سلامة الغذاء؟	2-1			( ) لا ( ) نعم
3-1	هل تم وضع خطة هاسب؟	3-1			( ) لا ( ) نعم
1-3-1	هل تغطي الخطة كافة المنتجات النهائية؟	1-3-1			( ) لا ( ) نعم
4-1	هل تم تكوين فريق لسلامة الغذاء متعدد المهام؟	4-1			( ) لا ( ) نعم
5-1	هل قامت المنشأة بتعيين رئيس لفريق سلامة الغذاء مع تحديد مسؤولياته وسلطاته؟	5-1			( ) لا ( ) نعم
6-1	هل قامت المنشأة بتحديد مسؤوليات وسلطات فريق سلامة الغذاء؟	6-1			( ) لا ( ) نعم
7-1	هل معلومات فريق سلامة الغذاء تعتبر مناسبة وكافية (يجب القيام بالسؤال عن التدريب، والمؤهلات، والخبرة، ... الخ)؟	7-1			( ) لا ( ) نعم
8-1	كيف يتم السيطرة على الاتصالات الداخلية والخارجية، من المسؤول عن تلك الاتصالات وهل تُعد الاتصالات مؤثرة؟	8-1			( ) لا ( ) نعم

رابعاً: التحسين

١. التحسين المستمر

يجب أن تتأكد الإدارة من أن المنشأة تُحسّن باستمرار من فاعلية النظام من خلال الاتصال، مراجعة الإدارة، المراجعة الداخلية، تقييم نتائج التحقق الفردية، تحليل نتائج أنشطة التحقق، مصادقية مجموعات إجراءات السيطرة، الإجراءات التصحيحية، وإجراءات تحديث النظام.

٢. تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء

يجب أن تضمن الإدارة العليا عملية التحديث المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء. ولتحقيق هذا، يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بتقييم النظام المعمول به على فترات زمنية محددة. كما يعتبر الفريق أنه من الضروري مراجعة تحليل المخاطر، البرامج التمهيدية للنظام، وخطة هاسب الموضوع.

وأن تستند أنشطة التحديث والتطوير إلى النقاط التالية:

- مدخلات عمليات الاتصال الداخلية والخارجية.
- المعلومات التي تخص ملاءمة وفعالية النظام المطبق.
- مخرجات نتائج تحليل أنشطة التحقق.
- مخرجات مراجعة الإدارة.

وأن يتم تسجيل أنشطة النظام التي تم تحديثها ووضعها في تقرير بالأسلوب المناسب، بحيث يكون بمثابة مدخل من مدخلات مراجعة الإدارة.



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	اسم المنشأة:	اسم المراجع:	رقم	نقاط الفحص
			٢- إدارة الموارد:	
			١-٢	كيف يتم تعريف إمكانيات ومؤهلات الذين يمكن أن يكون لديهم تأثير على سلامة المنتج؟
( ) لا			٢-٢	هل لدى المنشأة خطط تدريبية؟
			٣-٢	كم عدد الأفراد الذين تم تدريبهم على مبادئ هاسب والتشريعات والإجراءات ذات العلاقة؟
			٤-٢	كم عدد الأفراد الذين تم تدريبهم على إجراءات المراجعات الداخلية؟
			٥-٢	كيف تقوم المنشأة بتدريب الأفراد على التحكم في الاشتراطات الصحية؟
			٦-٢	كيف تقوم المنشأة بتقييم العملية التدريبية؟

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	اسم المنشأة:	اسم المراجع:	رقم	نقاط الفحص
			٩-١	هل يوجد لدى المنشأة إجراءات للإعداد أو الاستجابة لحالات الطوارئ؟
( ) لا			١-٩-١	هل تم التحقق من هذه الإجراءات؟
			١٠-١	هل تتم مراجعة الإدارة كما هو مطلوب؟
( ) لا			١-١٠-١	هل تعد تلك المراجعة مؤثرة؟



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	٤- مخطط مسار العملية التصنيعية:	
( ) لا ( ) نعم	مدى شمول مخطط العملية التصنيعية؟	١-٤
( ) لا ( ) نعم	هل يشمل المخطط على المواد الخام والمكونات - مواد التعبئة والتغليف بالإضافة إلى كافة أنشطة التصنيع والتخزين؟	٢-٤
( ) لا ( ) نعم	هل حدثت تغييرات منذ إقامة المخطط؟	٣-٤
( ) لا ( ) نعم	كيف يتم إبلاغ فريق سلامة الغذاء بالتغييرات التي تحدث في العملية التصنيعية أو في خصائص المنتج؟	٤-٤
( ) لا ( ) نعم	كيف يتم تسجيل التغييرات والموافقة عليها؟	٥-٤
( ) لا ( ) نعم	هل تم مناقشة أي من التغييرات مع فريق سلامة الغذاء قبل تنفيذها؟	٦-٤
( ) لا ( ) نعم	هل تم مطابقة المخطط على العملية التصنيعية الفعلية؟	٧-٤

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	٣- مواصفات المنتج:	
( ) لا ( ) نعم	هل تم وصف المنتج أو مجموعة المنتجات وصفاً كاملاً؟	١-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات معلومات تفيد سلامة المنتج مثل درجة الحموضة والنشاط المائي.... الخ؟	٢-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات تفاصيل عن المواد الخام والمكونات؟	٣-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات نوعية مواد التعبئة والتغليف؟	٤-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات ظروف التخزين؟	٥-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات معلومات بطاقة البيان؟	٦-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات طريقة التوزيع (بالنقل)؟	٧-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات فترة الصلاحية وظروف التخزين؟	٨-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات الاستخدام المقترح؟	٩-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات تحديداً للمستهلك المناسب؟ على سبيل المثال ذوي الحساسية، كبار السن، الأطفال الصغار، التغذية المؤسسية، مرضى المناعة،.... الخ	١٠-٣
( ) لا ( ) نعم	هل تشمل المواصفات الطرق المحددة للاستعمال؟	١١-٣



تابع

رقم	نقاط الفحص	اسم المراجع:	اليوم:	ملاحظات
٦-٦	نقاط التحكم الحرجة:	اسم المنشأة:		
١-٦	كيف تم تحديد (تعيين) نقاط التحكم الحرجة؟			
٢-٦	هل تم استخدام شجرة القرارات؟		نعم ( ) لا ( )	
٣-٦	هل تم تحديد كافة نقاط التحكم الحرجة؟		نعم ( ) لا ( )	

تابع

رقم	نقاط الفحص	اسم المراجع:	اليوم:	ملاحظات
٥-٥	تحليل المخاطر والمخاطر الوقائية:	اسم المنشأة:		
١-٥	كيف تم تحليل المخاطر؟			
٢-٥	هل تم تقييم كافة المخاطر نوعياً و / أو كمياً؟		نعم ( ) لا ( )	
٣-٥	هل اشتمل على جميع المواد الخام؟		نعم ( ) لا ( )	
٤-٥	هل أخذت جميع الخطوات التصنيعية في الاعتبار؟		نعم ( ) لا ( )	
٥-٥	هل تم تحليل المخاطر تفصيلاً أو بصفة عامة؟		نعم ( ) لا ( )	
٦-٥	كيف قام الفريق بتقييم احتمال حدوث المخاطر؟			
٧-٥	ما مصادر المعلومات التي تم الاعتماد عليها؟			
٨-٥	هل تم إعداد وسائل وقاية مناسبة لمواجهة كل خطر؟		نعم ( ) لا ( )	
٩-٥	هل تقوم الوسائل المحددة بمنع أو تقليل الأخطار لمستوى مقبول؟ وكيف يمكن معرفة مدى صلاحية تلك الوسائل؟		نعم ( ) لا ( )	
١٠-٥	هل توجد كافة وسائل الوقاية في مواضعها على مستوى المنشأة؟		نعم ( ) لا ( )	



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٨-٨	أساليب الرصد والقياس:	
١-٨	هل تم وضع أساليب رصد وقياس لكافة نقاط التحكم الحرجة؟	( ) نعم ( ) لا
٢-٨	هل هناك أي دليل على اتباع أساليب الرصد والقياس الموضوعية؟	( ) نعم ( ) لا
٣-٨	ماهي حالة أجهزة الرصد والقياس؟	
٤-٨	هل خطط أخذ العينات مصممة إحصائياً؟	( ) نعم ( ) لا
٥-٨	هل يوجد لدى المنشأة نظام واضح لتتبع المنتج عند حدوث انحراف؟	( ) نعم ( ) لا
٦-٨	هل تأخذ المنشأة أي إجراء أو إجراءات عند حدوث انحراف؟	( ) نعم ( ) لا
٧-٨	هل الأفراد القائمون على الرصد والقياس مدربون ومؤهلون؟	( ) نعم ( ) لا
٨-٨	هل يتم تسجيل نتائج الرصد والقياس؟	( ) نعم ( ) لا

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٧-٧	الحدود الحرجة:	
١-٧	هل تم تحديد حدود حرجة لكل نقطة من نقاط التحكم الحرجة؟	( ) نعم ( ) لا
٢-٧	كيف تم تحديد الحدود الحرجة؟ وهل هناك دليل؟ (مواصفة وطنية أو دولية أو احتياجات ذات صلة بالتشريعات المعمول بها، بيانات تجريبية، مراجع ومصادر مرجعية،... الخ)	( ) نعم ( ) لا
٣-٧	كيف يمكن التأكد من صلاحية الحدود الحرجة المقترحة في التحكم في المخاطر؟	
٤-٧	كيف يمكن للمنشأة التمييز بين الحدود الحرجة وحدود التشغيل؟	
٥-٧	هل يتم تنفيذ (تفعيل) الحدود الحرجة على مستوى المنشأة؟	( ) نعم ( ) لا

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	أساليب التحقق:	
( ) لا ( ) نعم	هل توجد أساليب للتحقق؟	١-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل تم تعريف وتحديد مسؤولية وسلطة وطرق ومعدل تكرار ونوعية أساليب / إجراءات التحقق؟	٢-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل الطرق المتبعة للتحقق ومعدل تطبيقها كافية للتأكد من أن النظام يعمل بشكل صحيح وكفاءة ومتطابق مع التشريعات؟	٣-١٠
( ) لا ( ) نعم	كيف قامت المنشأة بعمل تقييم أولى لصلاحية خطة هاسب؟	٤-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل تتضمن أساليب التحقق مراجعة السجلات؟	٥-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل هناك مراجعة منتظمة على صلاحية نقاط التحكم الحرجة؟	٦-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل تتضمن الأساليب معايير أجهزة الرصد والقياس؟	٧-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل تم تدريب الأفراد المسؤولين عن القيام بإجراءات التحقق؟	٨-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل تتضمن الأساليب وسائل لتقييم آراء المستهلكين وشكواهم؟	٩-١٠
( ) لا ( ) نعم	هل هناك مراجعة منتظمة لنتائج التحكم في الاشتراطات الصحية؟	١٠-١٠
( ) لا ( ) نعم	كيف يتم استخدام نتائج التحقق في تحسين نظام سلامة الغذاء؟	١١-١٠

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	الإجراءات التصحيحية:	
( ) لا ( ) نعم	هل توجد فعلاً إجراءات تصحيحية؟	١-٩
( ) لا ( ) نعم	ما هو دليل جدوى الإجراءات التصحيحية التي تتخذ عند حدوث انحراف عند نقطة التحكم الحرجة؟	٢-٩
( ) لا ( ) نعم	هل تم تحديد مسؤولية وسلطة تطبيق الإجراءات التصحيحية؟	٣-٩
( ) لا ( ) نعم	كيف يتم التحكم والتسجيل في أحوال عدم مطابقة المنتج؟	٤-٩
( ) لا ( ) نعم	كيف تقوم المنشأة بالتخلص من المنتجات غير المطابقة؟	٥-٩
( ) لا ( ) نعم	هل يتم تسجيل الإجراءات التصحيحية وكيف يمكن الحكم على كفاءتها؟	٦-٩
( ) لا ( ) نعم	هل تأخذ الإجراءات التصحيحية في اعتبارها تعدد العملية التصحيحية أو خطة هاسب، وذلك في حالة وجود مخالفة مستمرة لأحد الحدود الحرجة؟	٧-٩



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
١٢- التدريب:		
١-١٢	هل توجد خطة تدريبية تتضمن الاحتياجات التدريبية والمدربين؟	لا ( ) نعم ( )
٢-١٢	هل لدى المنشأة خطط للتدريب؟	لا ( ) نعم ( )
٣-١٢	كم عدد الأشخاص الذين تم تدريبهم على مبادئ «هاسب» وما يتعلق بها من تشريعات وإجراءات؟	
٤-١٢	كم عدد الأشخاص الذين تم تدريبهم على القيام بجراعات داخلية؟	
٥-١٢	كيف تقوم المنشأة بتدريب أفرادها على الاشتراطات الصحية؟	
٦-١٢	كيف تقوم المنشأة بتقييم العملية التدريبية؟	

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
١١- التوثيق وحفظ السجلات:		
١-١١	ما هو الإجراء الذي تتبعه المنشأة لإدارة نظام الوثائق؟	
٢-١١	هل تغطي الوثائق كافة عمليات / خطوات نظام سلامة الغذاء؟	لا ( ) نعم ( )
٣-١١	هل تتم الموافقة على الوثائق بواسطة أشخاص مسؤولين قبل إصدارها؟	لا ( ) نعم ( )
٤-١١	كيف يتم التحكم في التوثيق؟	
٥-١١	هل حصلت المنشأة على الأكواد والوصفات والنشرية والإجراءات ذات العلاقة بالمنتجات الغذائية؟	لا ( ) نعم ( )
٦-١١	كيف تقوم المنشأة بالتحكم في تغييرات الوثائق وهل كافة الوثائق متوفرة حالياً؟	
٧-١١	هل يمكن الوصول للوثائق بسهولة؟	لا ( ) نعم ( )
٨-١١	هل سجلات هاسب واضحة التحديد؟	لا ( ) نعم ( )
٩-١١	هل يتم تطبيق نظام التوثيق والتحكم في السجلات مع الأخذ في الاعتبار حجم وطبيعة المنشأة؟	لا ( ) نعم ( )
١٠-١١	هل يتم الاحتفاظ بسجلات «نظام إدارة سلامة الغذاء» في ظروف مناسبة لمنع دمارها أو تدهورها أو فقدانها؟	لا ( ) نعم ( )
١١-١١	مادة احتفاظ المنشأة بالسجلات؟	





تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	١٤- الشكاوى:	
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة أسلوب للتعامل مع شكاوى العملاء؟	١-١٤
( ) لا ( ) نعم	هل تم تحديد المسؤولية والسلطة فيما يتعلق بشكاوى العملاء؟	٢-١٤
( ) لا ( ) نعم	هل تتعلق الشكاوى بسلامة المنتج؟	٣-١٤
	٤-١٤ ما الإجراءات التي قامت المنشأة باتخاذها؟	
( ) لا ( ) نعم	هل يتم توثيق الشكاوى؟	٥-١٤
( ) لا ( ) نعم	هل يتم استخدام تلك الشكاوى في عملية التحقق من النظام؟	٦-١٤

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
	١٣- الاستدعاء:	
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة أسلوب لاستدعاء منتجاتها؟	١-١٣
	٢-١٣ ما الظروف التي يجب فيها استدعاء المنتج / المنتجات؟	
( ) لا ( ) نعم	هل تم تحديد المسؤولية والسلطة؟	٣-١٣
( ) لا ( ) نعم	هل تم استدعاء جزئي أو كلي لأحد المنتجات؟	٤-١٣
	٥-١٣ كم عدد المنتجات محل الاهتمام؟	
	٦-١٣ ما هو السبب؟	
	٧-١٣ كيف تتداول المنشأة المنتجات المستدعاة؟	
	٨-١٣ كيف تتأكد المنشأة من تحديد واستدعاء كل المنتجات غير المطابقة؟	



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا ( ) نعم	هل يتم رصد وقياس مستوى الكلور؟	٤-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة خريطة بتوصيلات المياه والصرف؟	٥-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل هناك أي احتمالات للتلوث؟ على سبيل المثال التلوث العرضي نتيجة تقابل مياه الشرب النقية مع مصادر مياه غير نقية	٦-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم توثيق السجلات؟	٧-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	حالة ونظافة الأسطح الملامسة للغذاء:	٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل الأسطح الملامسة للغذاء مطابقة لاشتراطات الصحية؟	١-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	(الألات والمعدات والمنشآت وملابس ومهومات العاملين... الخ)	
( ) لا ( ) نعم	هل توجد خطة للنظافة؟	٢-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تعتبر هذه الخطة كافية؟	٣-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تتوافر وسائل النظافة بالعدد المطلوب والكفاءة الجيدة؟	٤-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم رصد ومتابعة نتائج التنظيف والتحقق من كفاءتها (ميكروبيولوجياً)؟	٥-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تم تدريب العاملين تدريباً جيداً على أعمال النظافة؟	٦-٣-١٥
( ) لا ( ) نعم	منع التلوث العرضي:	٤-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل مسار كل من المواد والعاملين صحيح؟	١-٤-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم الفصل التام للألات والأدوات في الأماكن التي تمثل خطورة؟	٢-٤-١٥

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا ( ) نعم	١٥- إجراءات التحكم في الشئون الصحية:	
( ) لا ( ) نعم	النظافة الشخصية:	١-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة إجراءات موقفة للتحكم في النظافة الشخصية؟	١-١-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تغطي تلك الإجراءات كافة الأنشطة؟	٢-١-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم التحقق من كفاءة تلك الإجراءات؟	٣-١-١٥
( ) لا ( ) نعم	ما هي الإجراءات التي تتبعها المنشأة عند حدوث مخالفة؟	٤-١-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم توثيق ومراجعة سجلات التحكم؟	٥-١-١٥
( ) لا ( ) نعم	سلامة الماء:	٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل قامت المنشأة بإجراء فحص لنوعية المياه المستخدمة؟	١-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	ما هو معدل إجراء فحوص نوعية المياه؟ ومن الذي يتولاه؟	
( ) لا ( ) نعم	هل تستخدم المنشأة مياه جوفية (آبار)؟	٢-٢-١٥
( ) لا ( ) نعم	وما هي حالة البيئة المحيطة؟	
( ) لا ( ) نعم	هل تتم معالجة الماء (بإضافة الكلور مثلاً)؟	٣-٢-١٥



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا ( ) نعم	هل تتم حماية كشافات الإضاءة؟ (الزجاج) ماهي حالة البيئة حول مناطق الإنتاج؟	٥-٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	بطاقة بيان، تخزين واستخدام المركبات السامة:	٦-٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يوجد بالمشأة أفراد مخصصين للتعامل مع المواد السامة؟	٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم تخزين تلك المركبات السامة بشكل منفصل؟	١-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل توضع بطاقة بيان واضحة على عبوات المركبات السامة؟	٢-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل هناك تعليمات متوفرة؟	٣-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة سجلات بالاستعمال؟	٤-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تم تدريب الأفراد؟	٥-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	الاشتراطات الصحية للعاملين:	٦-٧-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل توجد إجراءات لمتابعة الحالة الصحية للعاملين؟ ومدى تطبيق قواعد الاشتراطات الصحية لهم؟	٨-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم تنفيذ الإجراءات؟	١-٨-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم فحص الحالة الصحية للعاملين دورياً (الشهادات الصحية.... الخ)	٢-٨-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم تدريب العاملين؟	٣-٨-١٥
( ) لا ( ) نعم		٤-٨-١٥

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا ( ) نعم	كيف تتداول المنشأة المنتجات الملوثة؟	٣-٤-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل هناك فرص أخرى لحدوث التلوث العرضي؟ (على سبيل المثال بواسطة وسيلة نقل، شاحنة، ... الخ)	٤-٤-١٥
( ) لا ( ) نعم	صيانة مغاسل وتجهيزات تطهير الأيدي ودورات المياه:	٥-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة خطط للصيانة؟	١-٥-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة عدة كافية من مغاسل وتجهيزات تطهير الأيدي في مناطق التصنيع والإنتاج أعند مداخل ومناطق التصنيع الرئيسية)	٢-٥-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل لدى المنشأة عدد كاف من دورات المياه؟ وما حالتها؟	٣-٥-١٥
( ) لا ( ) نعم	ما هو احتمال حدوث التلوث؟	٤-٥-١٥
( ) لا ( ) نعم	حماية الغذاء ومواد التعبئة والتغليف وأسطح ملامسة الغذاء من الغش:	٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل مواد التعبئة والتغليف في حالة جيدة؟	١-٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل يتم حماية المنتجات ومواد التعبئة والتغليف من التلوث؟	٢-٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل هناك تكييف لبخار الماء؟	٣-٦-١٥
( ) لا ( ) نعم	هل تتم السيطرة على الشحوم وأدوات الصيانة؟	٤-٦-١٥



تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا	هل التهوية مناسبة؟	٣-١٠-١٥
( ) لا	هل العمليات التصنيعية منفصلة بشكل مناسب؟	٤-١٠-١٥
( ) لا	هل مخطط الآلات والتجهيزات والعمليات التصنيعية مناسبة؟	٥-١٠-١٥
( ) لا	هل هناك أي اختناقات أو تعارض في مناطق التصنيع؟	٦-١٠-١٥
( ) لا	هل المخازن مناسبة لتخزين البضائع؟ (على سبيل المثال للبضائع الجافة والمجمدة... الخ)؟	٧-١٠-١٥
	إدارة المخلفات:	١١-١٥
	كيف تتحكم المنشأة في المخلفات؟	١-١١-١٥
( ) لا	هل هناك تجهيزات كافية للمخلفات في منطقة الإنتاج؟	٢-١١-١٥
( ) لا	هل يتم التخلص من المخلفات في الوقت / الأوقات المناسبة؟	٣-١١-١٥
( ) لا	هل تقوم المنشأة بمعالجة المخلفات؟ وكيف تتم المعالجة؟	٤-١١-١٥
( ) لا	هل تتوافق طريقة معالجة المخلفات مع الإجراءات والنشرعات المعمول بها؟	

تابع

اسم المنشأة:

اسم المراجع:

اليوم:

ملاحظات	نقاط الفحص	رقم
( ) لا	هل لدى المنشأة سجلات تدريب في هذا المجال؟	٥-٨-١٥
	مكافحة الآفات:	٩-١٥
( ) لا	هل لدى المنشأة خطة لمكافحة الآفات؟	١-٩-١٥
( ) لا	هل هناك خطة لمكافحة القوارض؟	٢-٩-١٥
( ) لا	هل تعتبر شركاء القوارض مناسبة؟	
( ) لا	هل تجهيزات مكافحة القوارض مناسبة؟	
( ) لا	هل الأبواب والنوافذ والتجهيزات الأخرى في حالة جيدة؟	٣-٩-١٥
( ) لا	هل المبيدات ذات كفاءة؟	٤-٩-١٥
( ) لا	كيف تتأكد المنشأة من أن كافة الآفات تحت السيطرة؟	٥-٩-١٥
( ) لا	هل يتم توثيق وسائل السيطرة على الآفات؟	٦-٩-١٥
( ) لا	تصميم المباني والمرافق	١٠-١٥
( ) لا	هل الحوائط والأرضيات في حالة جيدة؟	١-١٠-١٥
( ) لا	ماهي حالة الصرف الصحي؟	٢-١٠-١٥



تابع

رقم	نقاط الفحص	اسم المراجع:	اليوم:	ملاحظات
٩-١٦	هل تم تحقيق أغراض (أهداف) المراجعة؟	اسم المراجع:	( ) نعم ( ) لا	
١٠-١٦	هل يتم استعمال بيانات المراجعة في تطوير نظام سلامة الغذاء؟	اسم المراجع:	( ) نعم ( ) لا	
١١-١٦	هل يتم توثيق نتائج المراجعة؟	اسم المراجع:	( ) نعم ( ) لا	

تابع

رقم	نقاط الفحص	اسم المراجع:	اليوم:	ملاحظات
١٦- المراجعة الداخلية:		اسم المراجع:		
١-١٦	هل لدى المنشأة خطة للمراجعة الداخلية؟	اسم المراجع:	( ) نعم ( ) لا	
٢-١٦	ما معدل تكرار قيام المنشأة بإجراء المراجعات الداخلية؟	اسم المراجع:	( ) نعم ( ) لا	
٣-١٦	هل تم تحديد (تعريف) هدف ومعايير ونطاق وأساليب المراجعة؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	
٤-١٦	كيف تضمن المنشأة بأن البرنامج يغطي كافة نواحي / متطلبات نظام سلامة الغذاء؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	
٥-١٦	ممن يتكون فريق المراجعة؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	
٦-١٦	هل يتم تحديد (تعريف) مسؤوليات واحتياجات المراجعة؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	
٧-١٦	كيف تضمن المنشأة استقلالية وحيدة الإجراءات المتبعة؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	
٨-١٦	ماهي المصادر التي تم استعمالها؟	اليوم:	( ) نعم ( ) لا	



٣. تقوم الجهة المشرفة على تطبيق النظام بإعادة المراجعة خلال (٧ أيام) من اكتشاف حالة عدم المطابقة.

أمثلة تطبيقية لبعض حالات عدم المطابقة الحرجة:

مثال (١):

عند قيام الجهة المشرفة على تطبيق النظام بالمراجعة على أحد المطاعم لوحظ لوح تقطيع خشبي واحد يستخدم في تقطيع اللحوم والدواجن والخضروات الطازجة المستخدمة في إعداد السلطات، كما يقوم العاملون بالمطعم بتداول اللحوم والدواجن غير المطهية ثم يقومون بتداول الأغذية الجاهزة للأكل مباشرة دون غسل وتطهير أيديهم.

وقامت الجهة المشرفة على تطبيق النظام بإخطار الجهات المسؤولة لما قد ينتج من أضرار صحية للمستهلك نتيجة لحدوث تلوث خلطي جراء هذا التداول غير المطابق. حيث قامت الجهات المسؤولة بتشكيل لجنة بعد (٢٤ ساعة) من الإبلاغ عن حالة عدم المطابقة الحرجة للتأكد من إزالة السبب، وذلك باستخدام ألواح تقطيع غير خشبية متعددة الألوان يخصص أحدها فقط لتجهيز اللحوم، والثاني لتجهيز الدواجن، والثالث لإعداد وتجهيز الخضراوات الطازجة.

ثم التنبيه على العاملين بالمطعم بضرورة غسل أيديهم وتطهيرها بالطريقة القياسية المعترف بها بعد تداول كافة الأغذية غير المطهية وقبل تداول الأغذية الجاهزة للأكل مع ضرورة الفصل الجيد بين هذين النوعين من الطعام.

وقامت الجهة المشرفة بإعادة المراجعة خلال سبعة أيام من اكتشاف حالة عدم المطابقة الحرجة.

مثال (٢):

قامت الجهة المشرفة على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بأحد مصانع الأغذية المنتجة للبسكويت المصنع من طحين الأرز لفئة خاصة من المستهلكين الذين يعانون من حساسية

## الباب الخامس حالات عدم المطابقة وإجراءاتها التصحيحية

عندما تقوم الجهة المشرفة على تطبيق النظام بعمل مراجعات على المنشأة الغذائية، وعند اكتشافها لحالات عدم مطابقة أو حيود، وهي تلك الحالات التي تكون فيها ممارسات تداول الأغذية بتلك المنشآت الغذائية غير متوافقة مع متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).

وتقسم حالات عدم المطابقة إلى:

١. حالات عدم مطابقة حرجة.
٢. حالات عدم مطابقة عظمى.
٣. حالات عدم مطابقة صغرى.

أولاً: حالات عدم المطابقة الحرجة:

وهي الحالات غير المطابقة لمتطلبات النظام، والتي تسبب بالتأكد ضرراً مباشراً على الصحة العامة لمستهلكي هذه الأغذية المنتجة أثناء حدوث حالة عدم المطابقة داخل المنشأة الغذائية.

وعندما تكتشف الجهة المشرفة على تطبيق النظام هذه الحالات، فإنها تقوم باتخاذ الخطوات التالية:

١. إخطار الجهة أو الجهات المسؤولة هاتفياً، يليها كتابة وثيقة رسمية بهذه الحالة قبل مرور (٢٤ ساعة) على حدوثها.

٢. تقوم الجهة أو الجهات المسؤولة بتشكيل لجنة فور تلقي الوثيقة الرسمية من الجهة المشرفة على تطبيق النظام وتوجهها للمنشأة بعد (٢٤ ساعة) من الإبلاغ؛ للتأكد من إزالة سبب حالة عدم المطابقة.



### مثال تطبيقي على حالات عدم المطابقة العظمى:

أثناء قيام الجهة المشرفة على تطبيق النظام بالمراجعة بإحدى المنشآت الغذائية وجد أن العمال يقومون بغسل وتطهير أيديهم، ولكنهم يستخدمون مناشف من القماش تستخدم لعدة مرات بدلاً من المناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد. فقامت الجهة المشرفة بإخطار الجهة أو الجهات الرقابية المسؤولة مع إخطار المنشأة بحالة عدم المطابقة وإعادة المراجعة خلال سبعة أيام للتأكد من تصحيح الوضع الحالي.

### ثالثاً: حالات عدم المطابقة الصغرى:

وهي حالات غير مطابقة لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء ولكنها قليلة الضرر للمستهلكين عند وجودها، حيث يتم إخطار المنشأة بها وتحديد فترة زمنية لتصحيح هذه الحالة مع إخطار الجهة أو الجهات الرقابية المسؤولة دون الحاجة إلى تحديد لجنة للفحص. وإذا لم يتم تصحيح هذه الحالات قبل المراجعة التالية تتحول من حالات عدم مطابقة صغرى إلى حالات عدم مطابقة كبرى.

### أمثلة تطبيقية على حالات عدم المطابقة الصغرى:

#### مثال (١):

عند قيام الجهة المشرفة على تطبيق النظام بأعمال المراجعة لأحد المطاعم تم ملاحظة حالات عدم المطابقة الصغرى التالية:

١. وجود كسر بالطبقة المغطاة لأرضية منطقة الإعداد.
٢. تكون فضلات شحمية على الفلاتر أعلى مداخن الأفران.
٣. الأغذية غير المطهية المغلفة ملامسة لأرضية المستودع المبرد.
٤. عدم اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً بالمستودعات.

من جلوتين القمح. وأثناء المراجعة وجدت الجهة المشرفة أن المنشأة تقوم بخلط نسبة من طحين القمح إلى طحين الأرز دون أن يذكر ذلك صراحة على البطاقة المباشرة للعبوة، ويتحري ذلك من المسئول عن الإنتاج بالمنشأة أفاد بأنه يتم إضافة هذه النسبة من طحين القمح كمغلف للقوام، وسيتم تصحيح ذلك (عدم ذكر نسبة الإضافة من طحين القمح على البطاقة المباشرة للعبوة) بعد الانتهاء من كمية مواد التعبئة والتغليف المستخدمة حالياً بطباعة مواد تغليف جديدة مدون عليها النسبة المضافة من طحين القمح.

قامت الجهة المشرفة بإخطار الجهة الرقابية المسؤولة، حيث ألزمت الأخيرة المنتج بالتخلص تماماً من جميع المنتجات المخالفة الموجودة طرف المنشأة، واستدعاء كافة المنتجات التي تم توزيعها وتسويقها مرة أخرى.

### ثانياً: حالات عدم المطابقة العظمى:

هي حالات غير مطابقة لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء قد تسبب ضرراً بصحة المستهلك بدرجة كبيرة.

وعلى الجهة المشرفة على تطبيق النظام عند اكتشافها لهذا النوع من حالات عدم المطابقة أن تقوم بالخطوات التالية:

١. إخطار الجهة أو الجهات الرقابية المسؤولة بحالة عدم المطابقة خلال سبعة أيام من اكتشافها، ومن خلال هذا الإخطار تقرر الجهة أو الجهات المسؤولة مدى الحاجة لتشكيل لجنة لفحص ومراجعة المنشأة بناءً على شدة الضرر المحتمل حدوثه.
٢. تقوم الجهة المشرفة على تطبيق النظام بإعادة المراجعة خلال سبعة أيام من إخطار الجهة أو الجهات الرقابية المسؤولة.
٣. على المنشأة أن تتخذ ما تراه مناسباً لتصحيح حالة عدم المطابقة الكبرى المكتشفة، وإذا لم تقم المنشأة بتصحيح الحالة خلال سبعة أيام فإنها تتحول من حالة عدم مطابقة كبرى إلى حالة عدم مطابقة حرجة.



وبناءً عليه قامت الجهة المشرفة بإبلاغ إدارة المنشأة بالإجراءات التصحيحية التالية:

١. إصلاح العيوب بأرضية المنشأة خلال ٢١ يوم من تاريخ المراجعة.
  ٢. تغيير الفلاتر أعلى مداخن الأفران خلال ٢٤ ساعة.
  ٣. زيادة عدد الأرفف داخل مستودع التبريد لتجنب تخزين الأغذية على أرضية المستودع.
  ٤. إعادة تنظيم وترتيب المستودع بحيث تتبع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.
- تقوم بعد ذلك الجهة المشرفة بإعادة عملية المراجعة وإخطار الجهات الرقابية المسؤولة بالتصحيحات التي تم إجراؤها.

مثال (٢):

أثناء إحدى المراجعات التي تقوم بها الجهة المشرفة على تطبيق النظام على أحد محلات بيع الأغذية (البقالات) وجدت أن بعض الأغذية المعروضة تعدت التاريخ الأفضل للاستخدام «Best before date» كذلك وجد أن باب مبرد المشروبات غير محكم الغلق نظراً لعيب بالصيانة، وكذلك عدم تسجيل بعض البضائع بسجلات التوريد.

لذلك قامت الجهة المشرفة بإخطار الإدارة بالإجراءات التصحيحية التالية:

١. التخلص من المنتجات التي انتهت فترة الاستخدام الأمثل لها فوراً.
٢. إصلاح باب الثلاجة خلال فترة ٢١ يوماً.
٣. تسجيل كافة الأغذية الموردة للمنشأة.

ثم قامت الجهة المشرفة بإعادة المراجعة وتعديل التقرير للجهات المسؤولة.

\* \* \*

رقم الإيداع : ١٤٣٤/٣٠٨٩  
ردمك : ١-٦٠-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨