



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



دليل خطة عمل الرقابة الصحية وفق نظام إدارة سلامة الغذاء

٢٠١٤م / ١٤٣٥هـ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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

دليل خطة عمل الرقابة الصحية وفق نظام إدارة سلامة الغذاء

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية
دليل خطة الرقابة الصحية وفق الأطر الحديثة / وزارة الشؤون البلدية
والقروية - الرياض، ١٤٣٤ هـ

٧٦ ص: ١٦,٥ × ٢٢,٥ سم

ردمك: ٩-٥١-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- العناية الصحية ٢- الصحة العامة ٣- الأدلة أ.العنوان
ديوي ٦١٢ ١٤٣٤/٣٠٧٩

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣٠٧٩

ردمك: ٩-٥١-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



٥	مقدمة
٦	الباب الأول التعاريف
١١	الباب الثاني متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
٣٨	الباب الثالث الرقابة على نظام إدارة سلامة الغذاء

الجهة الرقابية هي المسؤولة عن حماية الصحة العامة للفرد بتقليل أخطار حدوث الأمراض التي تسببها الأغذية الملوثة حيث إن أكثر من "٢٠٠" من الأمراض المختلفة يعرف أنها تنتقل عن طريق الغذاء ومستوى حدوث هذه الأمراض يزداد في جميع أنحاء العالم (منظمة الصحة العامة / برنامج سلامة الغذاء "WHO / FOS"، وتقديم التدريب والتعليم المتصل لضمان سلامة الغذاء للمستهلكين).

وبصفة عامة فإن القائمين بأعمال الرقابة الصحية على الأغذية والمسؤولين عن سلامة الغذاء ومأمونيته مثلهم مثل نشاط جمعيات حماية المستهلك لا يجنون أرباحاً من مهمة إنتاج أو توزيع الغذاء.

فمن حق المستهلك الحصول على غذاء صحي وآمن وفي نفس الوقت فهو مسئول عن مراعاة اتباع الممارسات الصحية الجيدة أثناء تداوله للغذاء وتخزينه بالأسلوب السليم، واتباع التعليمات والمعلومات الموضحة على بطاقات البيانات التي يوفرها المصنع.

وتقع المسؤولية الرئيسة على المنتجين والمصنعين والموزعين وأيضاً مقدمي الغذاء وليست مسؤولية مطبقي اللوائح والأنظمة أو المستهلكين وحدهم.

فقد أدت زيادة الكثافة السكانية في الحضر وتلوث البيئة والعيش تحت ظروف غير صحية والاتجاه نحو الزراعة الكثيفة والأساليب الجديدة في تربية الحيوانات وتكنولوجيا التصنيع، وكذلك طول سلسلة توزيع الغذاء وظهور العديد من البكتيريا الممرضة الجديدة، كل ذلك أدى إلى زيادة الاهتمام بتطبيق نظم ضمان جودة وسلامة الغذاء في جميع مراحل سلسلة الغذاء.

وغالباً ما يرتبط سوء التغذية في الدول النامية بفشل الأجهزة الرقابية في تطبيق اللوائح والأنظمة وخاصة فيما يتصل بالبيانات الخاصة ببطاقات البيانات على المنتجات الغذائية ومكوناتها والتي تساعد على منع الغش وتعطي المستهلك حرية الاختيار بين المنتج الواحد من عدة شركات.

ولذلك فإن الرقابة على سلامة الغذاء تعتبر مهمة أساسية ليس لضمان رفاهية الأسرة بل حفاظاً على الصحة العامة وبالتالي عدم تضرر المنتجين والاقتصاد، لذلك يجب أن تُعطى أولوية قصوى من قبل الحكومات والقائمون بأعمال الرقابة هم المسؤولون عن التأكد من تطبيق نظام ضمان جودة وسلامة الغذاء، ولذلك يجب الاهتمام بتدريبهم المستمر وتحديث أسلوب قيامهم بعمليات الرقابة الصحية.

والله ولي التوفيق

وكالة الوزارة للشئون البلدية





الباب الأول التعاريف

الرقابة على الأغذية:

نشاط تنظيمي إلزامي لإنفاذ النصوص تنفذه السلطات الوطنية أو المحلية من أجل حماية المستهلكين وضمان سلامة جميع الأغذية أثناء الإنتاج والمناولة والتخزين والتصنيع والتوزيع وضمان قيمتها الغذائية وصلاحياتها للاستهلاك الأدمي ، وضمان مطابقتها لاشتراطات الجودة والسلامة ، والتأكد من توصيفها بطريقة دقيقة ونزيهة على النحو المنصوص عليه في الأنظمة .

التفتيش على الأغذية:

فحص المنتجات الغذائية أو النظم الغذائية بواسطة وكالة لها سلطة أداء وظائف التنظيم أو سلطة تنفيذية أو الوظيفتين معاً ، من أجل الرقابة على الخامات وعمليات التصنيع والتوزيع . ويمثل ذلك المنتجات أثناء التصنيع والمنتجات المصنعة نهائياً للتأكد من مطابقتها للاشتراطات التنظيمية .

الإشراف الغذائي:

الاستمرار في رصد الأغذية المعروضة لضمان عدم تعريض المستهلكين لمكونات في هذه الأغذية تكون خطرة على الصحة مثل الملوثات الكيميائية أو مصادر الخطر البيولوجي .

سلامة الغذاء:

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

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها .

يتحكم:

يتخذ كافة الإجراءات اللازمة لضمان ومداومة الامتثال للمعايير المقررة في خطة (هاسب) .

التحكم:

اتخاذ جميع الإجراءات الصحيحة والتقييد بالمعايير .

الإجراءات التحكومية (تدابير التحكم):

أعمال أو أنشطة تستعمل بغرض منع أو استبعاد خطر يهدد سلامة الغذاء أو تقليله إلى الحدود المسموح بها . .

الإجراءات التصحيحية:

إجراءات يجب إتباعها 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 الموضوعية لها .

المرجعية:

عبارة عن الاشتراطات أو التدابير اللازمة لإدارة سلامة الغذاء .

التدقيق:

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

المهام الرقابية:

هي مجموعة الأنشطة التي يقوم بها موظفو السلطات المختصة من أجل تنفيذ والتصديق (أو الموافقة) على العملية التصنيعية بما في ذلك التفتيش على المنشآت الغذائية المعنية وعمليات سحب العينات من المواد الخام والمواد الغذائية ووضع ضوابط التسجيل والتوثيق والمقابلات التي أجريت مع مديري الشركات وعمليات التدقيق وأي أنشطة أخرى ضرورية لتقييم ما إذا كانت المنشأة الغذائية تمثل متطلبات إدارة سلامة الغذاء .



قائمة الفحص:

قائمة تحتوي على عناصر إرشادية يجب أخذها في الاعتبار أثناء عملية المراجعة للمساعدة في عملية التقييم.

توصيف مصدر الخطر:

التقييم النوعي و / أو الكمي لطبيعة التأثيرات المعاكسة على الصحة المرتبطة بالخطر. ولتقدير الأخطار الميكروبيولوجية يتركز الإهتمام على الكائنات الدقيقة و / أو سمومها.

تحديد مصدر الخطر:

حصر وتعيين العوامل البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي تسبب تأثيراً ضاراً على صحة المستهلك.

التقدير الكمي للأخطار:

تقدير للأخطار يستند إلى معلومات رقمية عنها وتبين الشكوك القائمة.

التقدير النوعي للأخطار:

تقدير للأخطار يستند إلى بيانات لا تشكل أساساً كافياً لوضع تقدير كمي للأخطار لكنها إذا قيست بالمعارف السابقة للخبراء والشكوك القائمة تسمح بتحديد درجة الأخطار أو وضعها ضمن فئات وصفية معينة.

تحليل مصادر الخطر:

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

تقدير الأخطار:

عملية قائمة على أساس علمي وتتضمن تحديد الأخطار وخصائصها وتقدير مدى التعرض لها.

خصائص الأخطار:

عملية يتم بموجبها التحديد النوعي و / أو الكمي للخطر بما في ذلك الشكوك القائمة عن مدى احتمال وقوع الخطر وشدة أي تأثير معاكس له (معروف أو محتمل) على الصحة قد تتعرض له مجموعة من السكان استناداً إلى تحديد الخطر وخصائصه وتقدير درجة التعرض له.

الإبلاغ عن الأخطار:

التبادل الفعال للمعلومات والآراء فيما يخص الأخطار وإدارتها بين المسؤولين عن تقييم الأخطار والمشرفين على إدارتها والمستهلكين وبقية الأطراف المعنية الأخرى.

إدارة الأخطار:

عملية ترجيح الخيارات ذات الصلة بالسياسات على ضوء نتائج تقدير الأخطار واختيار وتنفيذ خيارات الرقابة الملائمة للمكافحة بما في ذلك التدابير التنظيمية إذا دعت الضرورة.

تحليل الحساسية:

طريقة تستخدم في دراسة سلوك نموذج ما بقياس إختلاف النتائج باختلاف مدخلاته.

الشفافية:

صفة لعملية يتم خلالها بشكل كامل ومنتظم على نحو موثق وقابل للاستعراض بيان المبررات والمنطق المستخدم في الصياغة والمعوقات والافتراضات والحكم على القيم والقرارات والقيود والشكوك المحيطة بالنتائج.

الانحراف:

فشل نقاط التحكم الحرجة في الوصول للحدود الحرجة الموضوعية لها.

الرصد:

عملية إجراء المشاهدات أو القياسات على المعالم القياسية للتحكم في تسلسل محدد لتقدير ما إذا كانت نقطة التحكم الحرجة تحت السيطرة أم لا.



الباب الثاني متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء

أولاً: متطلبات عامة:

١. إنشاء وتوثيق وتنفيذ والحفاظ على نظام إدارة سلامة الغذاء وتحديثه عند اللزوم طبقاً لمتطلبات المواصفة الدولية الأيزو القياسية (٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).
٢. تعريف مجال نظام إدارة سلامة الغذاء. ويحدد هذا المجال المنتجات أو وصف المنتج وعمليات التصنيع ووضعها في صورة مخطط تدفقي «Flow chart» يوضح تسلسل عمليات التصنيع والتداخل بينهم ومواقع الإنتاج التي تخضع للنظام.
٣. التأكد من أن أخطار سلامة الغذاء المتوقع حدوثها تم تحليلها وتقييم مدى خطورتها والتحكم فيها ووضع حدود حرجة لها؛ بحيث تجعل المنتجات الغذائية التي تنتجها المنشأة لا تضر بصورة مباشرة أو غير مباشرة بالمستهلك.
٤. التحكم في طرق تبادل المعلومات الخاصة بسلسلة الغذاء في كافة الموضوعات المتعلقة بسلامة وأمان الغذاء في مراحل سلسلة الغذاء المختلفة من المزرعة للمستهلك عن طريق التحكم في الوثائق التي تحوي هذه المعلومات.
٥. تبادل المعلومات المتعلقة بتطوير وتنفيذ وتحديث النظام في جميع أقسام المنشأة للتأكيد على متطلبات النظام.
٦. عمل تقييم دوري لهذا النظام وتحديثه عند الضرورة عن طرق المراجعات الداخلية والخارجية.

الخطوة:

خطوة داخل المرحلة التصنيعية للغذاء بداية من استلام المواد الأولية وحتى الوصول للمنتج النهائي.

التأكد من صحة النتائج:

الحصول على أدلة على أن عناصر هاسب أو إدارة سلامة الغذاء فعالة.

التحقق:

تطبيق الطرق والتدابير والاختبارات وغيرها من عمليات التقييم بالإضافة إلى الرصد لتحديد مدى الامتثال لخطة نظام تحليل الأخطار ونقاط التحكم الحرجة.

فريق المراجعة:

مجموعة من الأفراد المؤهلين والمدربين من داخل المنشأة وخارجها يقومون بجميع أعمال المراجعة.

المعيار:

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

المعيار الميكروبيولوجي:

يحدد مدى قبول منتج ما أو دفعة منتجات غذائية استناداً إلى خلوه من الكائنات الحية الدقيقة أو وجودها فيها أو عددها بما في ذلك الطفيليات و / أو كمية ما تفرزه من المواد السامة و / أو نواتج الأيض من كل وحدة من وحدات الكتلة أو الحجم.

برامج المتطلبات الأولية:

مجموعة من البرامج التمهيدية يجب توفرها في المنشأة الغذائية قبل البدء بتطبيق أحد أنظمة سلامة الغذاء بها وتشمل ممارسات التصنيع الجيدة والممارسات الصحية الجيدة...



ثانياً: متطلبات التوثيق:

١. إجراء التحكم في الوثائق: وهي واحدة من الإجراءات الإلزامية؛ فأى وثائق لنظام إدارة سلامة الغذاء لا بد من التحكم بها، والوثائق تشمل:
 - أ. الوثائق الداخلية: مثل سياسة الجودة - أهداف الجودة - دليل الجودة إجراءات الجودة - تعليمات العمل.
 - ب. الوثائق الخارجية: سجلات الجودة والنماذج مثل سجل الفحص، سجل الإنتاج، وهي نوع خاص من الوثائق.
٢. إجراء التحكم في السجلات: السجلات تقدم الدليل على تنفيذ ومراقبة والتحكم بنظام إدارة الجودة، أسلوب التحكم يجب أن يشمل التعريف بالمسجل ويتم ذلك بترقيم السجل، التأكد على أن نظام الحفظ قادر على منع تلف وفقد استرجاع السجل والتأكد على إيداع السجلات في أماكنها الصحيحة.
٣. إجراء المراجعة الداخلية: المراجعات الداخلية تنفذ على فترات زمنية مخططة للتأكد على سلامة وتطوير نظام إدارة الجودة.
٤. إجراء التحكم في المنتج غير المطابق: أي حالة عدم مطابقة تحدث أثناء المراجعة الداخلية، فإن الإدارة مطالبة بأخذ إجراءات تصحيحية لإزالة حالة عدم المطابقة، وهذا يؤكد على أن المنتج غير المطابق للمواصفات يتم تعريفه والتحكم به؛ لمنع الاستخدام غير المقصود له.
٥. إجراء العمل التصحيحي: يتطلب نظام إدارة سلامة الغذاء بأخذ عمل تصحيحي لإزالة أسباب عدم المطابقة وهذا العمل التصحيحي يجب أن يعالج أسباب عدم المطابقة عن طريق:
 - أ. الإدارة تنشئ إجراءات للتعريف بحالة عدم المطابقة.
 - ب. الاهتمام بشكوى العملاء.
 - ج. تحديد وتنفيذ الإجراءات الضرورية لتصحيح عدم المطابقة.

١. تشمل وثائق إدارة سلامة الغذاء ما يلي:

- أ. بيان موثق لسياسة سلامة الغذاء بالمنشأة وما يرتبط بهذه السياسة من أهداف.
- ب. الإجراءات والسجلات الموثقة المطلوبة في المواصفة الدولية القياسية (الأيزو ٢٢٠٠٠: ٢٠٠٥).
- ج. الوثائق التي تحتاجها المنشأة لضمان التطوير والتطبيق والتحديث الفعال للنظام.
٢. يجب ضبط الوثائق المطلوبة للنظام، كما يجب أن يتضمن مراجعة جميع التعديلات المقترحة قبل تطبيقها؛ لتقدير تأثيراتها على سلامة الغذاء وعائدها على نظام إدارة سلامة الغذاء، كذلك إنشاء إجراء موثق يحدد الضوابط الضرورية للنقاط التالية:
 - أ. اعتماد الوثائق للملاءمة قبل إصدارها.
 - ب. مراجعة وتحديث الوثائق عند الضرورة وإعادة اعتمادها.
 - ج. التأكد من تمييز التعديلات والمراجعات السارية للوثائق.
 - د. التأكد من أن الإصدارات المناسبة للوثائق المطبقة موجودة في أماكن استخدامها.
 - هـ. التأكد من أن الوثائق واضحة ومقروءة ويمكن تمييزها بسهولة ويسر.
 - و. ضمان تمييز الوثائق خارجية المصدر والتحكم في أسلوب توزيعها.
 - ز. منع الاستخدام غير المقصود للوثائق الملغاة واتباع أسلوب مناسب لتمييزها في حالة الحاجة للحفاظ عليها لأي سبب.

ويجدر الإشارة إلى أن الوثائق الإلزامية التي تستخدم في نظام إدارة سلامة الغذاء تنقسم إلى ستة أنواع هي:



ب. تبليغ المنشأة بمدى أهمية التوافق مع متطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) وأي متطلبات تنظيمية أو تشريعية، إضافة إلى متطلبات العملاء المتعلقة بسلامة الغذاء.

- ج. وضع سياسة لسلامة الغذاء.
- د. تنفيذ مراجعات الإدارة.
- هـ. التأكد من توافر الموارد.

٢. وضع سياسة سلامة الغذاء

يجب على الإدارة العليا وضع وتوثيق وتبليغ سياستها لسلامة الغذاء والتأكد من خصائصها التالية:

- أ. مناسبة للدور الذي تقوم به المنشأة في سلسلة الغذاء.
- ب. تتضمن الالتزام بالمطابقة مع المتطلبات التنظيمية والتشريعية ومتطلبات سلامة الغذاء المتفق عليها بشكل متبادل مع العملاء.
- ج. معلنة ومطبقة ومحافظ عليها من جميع العاملين بالمنشأة.
- د. يتم مراجعتها دورياً لإستمرارية ملاءمتها.
- هـ. تخاطب الاتصال بشكل كاف.
- و. مدعمة بأهداف يمكن قياسها.

٣. التخطيط لنظام إدارة سلامة الغذاء:

يجب على الإدارة العليا التأكد من:

- أ. أن عملية التخطيط التي اتبعت لوضع نظام إدارة سلامة الغذاء قد استوفت جميع متطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) ومتفقة مع أهداف المنشأة التي تدعم سلامة الغذاء.
- ب. أن وحدة النظام ستظل محفوظة عندما تخطط وتطبق أي تعديلات في النظام.

د. مراجعة الإجراءات المتخذة ومدى فاعليتها للتأكد من أن حالة عدم المطابقة لن تتكرر.

هـ. تسجيل نتائج العمل التصحيح في السجل المخصص لذلك.

٦. إجراء العمل الوقائي: المنشأة يجب أن تأخذ إجراءً وقائياً لإزالة الأسباب المحتملة لعدم المطابقة لمنع حدوثها من البداية عن طريق ما يلي:

أ. إنشاء إجراء تعريفي للعمل الوقائي.

ب. دراسة حالات عدم المطابقة المحتملة وأسبابها.

ج. تحديد وتنفيذ الإجراء الضروري لمنع حدوث حالة عدم المطابقة.

د. مراجعة الإجراء المتخذ ومدى فاعليته.

هـ. تسجيل نتائج العمل الوقائي.

٣. ضبط السجلات:

أ. يجب إنشاء السجلات والمحافظة عليها لتقديم البرهان على المطابقة للمتطلبات والتشغيل الفعال للنظام.

ب. يجب أن تظل سجلات الجودة واضحة وسهلة التمييز والاسترجاع.

ج. يجب إنشاء إجراء موثق لتحديد الضوابط اللازمة لتمييز وتخزين وحماية واسترجاع وفترة الحفظ والتخلص من السجلات.

مسئوليات الإدارة

١. التزام الإدارة

يجب على الإدارة العليا أن تبرهن على التزامها بتطوير وتطبيق نظام إدارة الجودة والتحسين المستمر لفاعليته عن طريق ما يلي:

أ. توضيح أن سلامة الغذاء تقع ضمن أهداف عمل المنشأة.



٤. تحديد المسؤوليات والصلاحيات:

يجب على الإدارة العليا للمنشأة التأكد من أن المسؤوليات والصلاحيات تم تحديدها وإعلانها داخل المنشأة لضمان فعالية التشغيل والمحافظة على نظام إدارة سلامة الغذاء، كما يجب على جميع الأشخاص داخل المنشأة أن يبلغوا عن أية مشكلة بالنظام أو أي مقترحات لتطوير النظام لمرؤوسيههم مثل قائد فريق سلامة الغذاء، كذلك يجب تحديد الأشخاص ذوي المسؤوليات والصلاحيات لبدء تسجيل الإجراءات على أن يكون الأشخاص ممثلين التخصصات المختلفة بالشركة (أخصائي المختبر، مسئول الجودة والإنتاج والصيانة والمخازن وغيرهم).

٥. تعيين قائد فريق سلامة الغذاء:

يجب على الإدارة العليا أن تعين قائداً لفريق سلامة الغذاء يتولى المسؤوليات والصلاحيات التالية:

- إدارة فريق سلامة الغذاء وتنظيم عمله .
- ضمان استيفاء المتطلبات التدريبية والتعليمية لأعضاء فريق سلامة الغذاء .
- التأكد من أن النظام تم وضعه وتطبيقه ومحاظ عليه وتم تحديثه .
- رفع التقارير للإدارة العليا يوضح فيها مدى كفاءة وملاءمة النظام .
- الاتصال المتبادل مع أطراف خارجية بشأن قضايا ذات صلة بالنظام .

٦. القدرة على الاتصال

هناك نوعان من الاتصال (خارجي ، داخلي)

أ. الاتصال الخارجي

وهو عبارة عن التواصل بين المنشأة وبين جميع المشاركين بسلسلة الغذاء عن طريق تبادل المعلومات فيما يتعلق بسلامة الغذاء، ولضمان توفر المعلومات الكافية بين جميع المشاركين بسلسلة الغذاء لابد من تواصل المنشأة مع كل من:

- الموردين

- العملاء أو المستهلكين وخاصةً فيما يتعلق بمعلومات عن المنتج مثل (إرشادات الاستخدام ، متطلبات التخزين - فترة الحفظ المناسبة) أو تحقيقات أو عقود أو طلبات وتشمل طلبات التعديل أو التحسين وتعليقات العملاء بما فيها الشكاوى .

- السلطات التشريعية والتنظيمية .

- أي منشأة أخرى لها تأثير على أو سوف تتأثر بفاعلية تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء .

مثل هذا الاتصال يمد فريق سلامة الغذاء بالمعلومات عن سمات سلامة الغذاء لمنتجات المنشأة التي من الممكن أن تكون ذات صلة وثيقة بمنشآت أخرى بسلسلة الغذاء . وهذه تستعمل خاصية في التعرف على أخطار سلامة الغذاء التي تحتاج للسيطرة عليها من قبل المنشآت الأخرى بسلسلة الغذاء . ويجب الحفاظ على سجلات الاتصالات .

كما يجب أن تحدد مسئولية وسلطة الموظفين المعنيين تجاه توصيل أي معلومات تتعلق بسلامة الغذاء خارجياً . والحرص على أن تضاف المعلومات المتحصل عليها من خلال الاتصال الخارجي إلى النظام كمساهمة في تحديثه واستخدامها كمدخلات في مراجعات الإدارة . ويمكن تحقيق هذا الاتصال بفعالية عن طريق تطبيق نظام التتبع (Traceability) (المواد الأولية) وللمنتج النهائي بوضع باركود لكل منتج ثم إدخاله على قاعدة بيانات الشركة والاتصال الخارجي يفيد أيضاً في تنفيذ إجراء سحب المنتج عند ظهور عيوب في التصنيع من الأسواق وكلما كان الاتصال الخارجي منظماً وسريعاً كلما أمكن سحب المنتج المعيب بسرعة .

ب. الاتصال الداخلي

يجب على المنشأة أن تصدر وتطبق وتحتفظ بترتيبات فعالة للاتصال مع أفراد لديهم موضوعات ذات تأثير على سلامة الغذاء . ولضمان استمرار فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء يجب على المنشأة أن تضمن أن فريق سلامة الغذاء مطلع في الوقت المناسب على التغييرات التي تتضمن النقاط التالية:



الملاءمة والكفاية والفاعلية. وضرورة أن تشمل هذه المراجعة تقييم فرص التحسين والحاجة لتغيير النظام متضمناً سياسة سلامة الغذاء. كما يجب المحافظة على سجلات مراجعة الإدارة.

مدخلات المراجعة:

تتضمن مدخلات مراجعة الإدارة معلومات على ما يلي مع الأخذ في الاعتبار أنها غير محصورة فقط في هذه المعلومات:

- متابعة إجراءات المراجعات السابقة .
- تحليل النتائج التي تم الحصول عليها من عمليات التحقق.
- الظروف المتغيرة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء.
- حالات الطوارئ والحوادث وسحب المنتج.
- نتائج مراجعة عمليات تحديث النظام.
- مراجعة أنشطة الاتصالات بما فيها رأي العملاء.
- المراجعات الخارجية أو التفتيش .

مخرجات المراجعة:

يجب أن تتضمن مخرجات مراجعة الإدارة القرارات والإجراءات المتعلقة بما يلي:

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

٩. إدارة الموارد

تقوم المنشأة بتوفير الموارد الكافية لوضع وتطبيق وصيانة وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء، ومن أهم هذه الموارد (الموارد البشرية، البنية التحتية، بيئة العمل).

- المنتجات أو المنتجات الجديدة والتي تشمل وصف المنتج.
- المواد الخام والمكونات والخدمات و«Safty data sheet» الخاصة بها.
- نظام الإنتاج والمعدات المستخدمة.
- صالات الإنتاج وأماكن المعدات والبيئة المحيطة.
- برامج التنظيف والتطهير والتعقيم.
- أنظمة التعبئة والتغليف والتخزين والتوزيع.
- المستوى التأهيلي للأشخاص بإعداد دورات مختلفة عن سلامة الغذاء أو تعديل أي صلاحيات أو سلطات لأي منهم.
- المتطلبات التشريعية والتنظيمية.
- المعلومات المتعلقة بالأخطار التي تهدد سلامة الغذاء وضوابط السيطرة عليها.
- متطلبات العملاء وأي متطلبات أخرى تلاحظها المنشأة.
- استفسارات من أي جهة خارجية مهتمة بالمنشأة.
- الشكاوى المتعلقة بسلامة المنتج.
- أي ظروف أخرى ذات تأثير على سلامة الغذاء.

كما يجب على فريق سلامة الغذاء التأكد من أن هذه المعلومات قد تمت إضافتها عند تحديث النظام. أما الإدارة العليا فعليها أن تتأكد أن المعلومات المحدثة ضمن مدخلات مراجعات الإدارة.

٧. الاستعداد والاستجابة للطوارئ:

يجب أن تقوم الإدارة العليا بوضع وتطبيق وتوثيق والاحتفاظ بإجراءات مواجهة حالات الطوارئ والحوادث المحتملة التي لها أثر على سلامة الغذاء وذات العلاقة بدور المنشأة في سلسلة الغذاء التي من ضمنها تفعيل إجراء وسحب المنتج المعيب .

٨. مراجعة الإدارة:

يجب على الإدارة العليا أن تراجع النظام بالمنشأة على فترات مخططة لضمان استمرارية



١. الموارد البشرية:

يجب أن يكون فريق سلامة الغذاء وباقي الأفراد القائمين بأعمال تؤثر على سلامة الغذاء ذوي كفاءة، كما يجب أن يكونوا مؤهلين ومدربين وذوي مهارات وخبرات مناسبة. كما يمكن التعاقد مع خبراء من خارج المنشأة لتطوير وتطبيق وتشغيل وتقييم النظام مع الاحتفاظ بالعقود أو الاتفاقية التي تحدد مسؤوليات وصلاحيات هؤلاء الخبراء الخارجيين.

كفاءة وتوعية وتدريب الموارد البشرية:

- أ. تحديد طبيعة التأهيل الضروري للأشخاص الذين تؤثر أنشطتهم على سلامة الغذاء.
- ب. توفير التدريب أو اتخاذ أفعال أخرى من شأنها ضمان تأهيل الأشخاص بالمستوى المطلوب.
- ج. التأكد من أن الأشخاص المسؤولين عن المراقبة والإجراءات التصحيحية للنظام مدربون.
- د. تقييم عملية التطبيق والفاعلية لما سبق فعله في (أ، ب، ج).
- هـ. التأكد من أن الأفراد على وعي بعلاقة وأهمية أنشطتهم وكيفية إسهامهم في تحقيق سلامة الغذاء.
- و. التأكد من أن المتطلبات الخاصة بالاتصال الفعال مفهومة من قبل جميع الأفراد ذوي الأنشطة المؤثرة على سلامة الغذاء.
- ز. المحافظة على السجلات المناسبة للتدريب والأفعال التي ذكرت سابقاً في (ب، ج).

٢. البنية التحتية:

تقوم المنشأة بتوفير الموارد لإنشاء وصيانة البنية التحتية اللازمة لتطبيق متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).

٣. بيئة العمل:

تقوم المنشأة بتوفير الموارد لإنشاء وصيانة بيئة العمل اللازمة لتطبيق متطلبات المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).

التخطيط لتحقيق منتجات آمنة

تعمل المنشأة الغذائية على تخطيط وتطوير العمليات اللازمة لإنتاج منتجات آمنة، وهذه العمليات تتضمن البرامج التمهيديّة والبرامج التمهيديّة للتشغيل و / أو خطة هاسب.

أولاً: برامج المتطلبات الأولية:

- تطبق المنشأة برامج المتطلبات الأولية للنظام للمساعدة في السيطرة على ما يلي:
- أ. إمكانية تقديم خطر يهدد سلامة الغذاء للمنتج من خلال بيئة الإنتاج.
 - ب. التلوث البيولوجي والكيميائي والفيزيائي للمنتجات بما في ذلك انتقال التلوث بين المنتجات.
 - ج. مستويات التلوث في المنتج وبيئة الإنتاج.

ومن أهم خصائص برامج المتطلبات الأولية للنظام ما يلي:

١. تكون ملائمة لمتطلبات المنشأة من منظور سلامة الغذاء.
٢. تكون ملائمة لحجم ونوع عملية الإنتاج ومناسبة لطبيعة المنتج الذي يتم تصنيعه أو التعامل معه.
٣. تكون مطبقة عبر نظام الإنتاج بالكامل، إما كبرامج قابلة للتطبيق عموماً أو كبرامج قابلة للتطبيق إلى منتج معين أو خط تشغيل معين.
٤. يتم الموافقة عليها بواسطة فريق سلامة الغذاء.



ملحوظة:

ثانياً: الخطوات التمهيدية لتحليل الأخطار:

يجب أن يتم جمع وحفظ وتحديث وتوثيق جميع المعلومات المطلوبة لعمل تحليل الأخطار، مع ضرورة الاحتفاظ بهذه السجلات. وتحليل الأخطار التي تتعرض لها الأغذية لا بد من إجراء الخطوات التالية:

١. تكوين فريق سلامة الغذاء:

يجب أن يتم تحديد فريق لسلامة الغذاء من أقسام مختلفة مثل الجودة والإنتاج والصيانة والمخازن والمختبر في المنشأة، ويمتلكون معارف وخبرات متنوعة لتطوير وتطبيق النظام. والحرص على الاحتفاظ بالوثائق التي تبرهن على امتلاك أعضاء فريق سلامة الغذاء للمعارف والخبرات المطلوبة مثل شهادات الخبرات السابقة أو التدريب في أحد مجالات سلامة الغذاء.

٢. تحديد خصائص المنتج:

أ. المواد الخام ومكوناتها والمواد التي تلامس المنتج

يجب أن يتم وصف جميع المواد الخام ومكوناتها والمواد التي تلامس المنتج في وثائق حتى يمكن إجراء تحليل الأخطار، ويتضمن ما يلي:

أ. الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية.

ب. مكسبات الطعم واللون والرائحة والمواد المضافة.

ج. بلد المنشأ.

د. طريقة الإنتاج.

هـ. طريقة التعبئة والتغليف وطريقة التوزيع.

و. ظروف التخزين وفترة الصلاحية.

ز. الإعداد و / أو التداول قبل الاستهلاك أو التصنيع.

ح. معايير السلامة أو المواصفات المطلوب توافرها في المكونات التي يتم

شراؤها.

ينبغي على المنشأة تحديد المتطلبات التشريعية والتنظيمية المتعلقة بالنقاط سابقة الذكر. كما يجب على المنشآت عندما تختار و/أو تنشئ البرامج الأولية أن تضع في اعتبارها استخدام المعلمات الملائمة (مثل المتطلبات التشريعية والتنظيمية، متطلبات العملاء، الأدلة المعترف بها، مبادئ ورموز الممارسات للجنة الدستور الغذائي والمواصفات القياسية الوطنية والدولية).

وتتضمن متطلبات البرامج الأولية للنظام ما يلي:

١. الموقع والمساحة.

٢. المنطقة المحيطة بالمنشأة.

٣. المبنى وتصميمه ومكوناته.

٤. برامج التنظيف والتعقيم.

٥. برامج الصيانة للألات والمعدات.

٦. برامج مكافحة الآفات.

٧. صحة وسلامة العاملين.

٨. التخلص الآمن من المخلفات.

٩. التدريب.

١٠. إجراءات لمنع التلوث الخلطي.

١١. إدارة المواد التي يتم شراؤها (مثل المواد الخام، المكونات، الكيماويات و مواد التعبئة والتغليف أو الإمدادات "مثل الهواء، المياه، البخار، الثلج" وتداول المنتجات "مثل التخزين والنقل").

١٢. أي اشتراطات أخرى تتعلق بهذا الأمر.



٣. أسلوب وطريقة استخدام المنتج

يجب أن يؤخذ في الاعتبار أسلوب الاستخدام والطريقة المتوقعة إلى حد ما لتداول المنتج النهائي، وأي إساءة استعمال للمنتج مقصودة أو غير مقصودة متوقعة إلى حد ما ويجب أن توصف في الوثائق للدرجة التي تمكن من إجراء تحليل الأخطار. ومن الضروري أن يتم تحديد مجموعات المستخدمين أو المستهلكين لكل منتج مع الأخذ في الاعتبار المجموعات ذات الاحتياجات الخاصة (المسنين، الحوامل، الأطفال، مرضى السكر... إلخ) الذين يمكن أن يتأثروا أكثر من غيرهم بمنتجات محددة. كما يجب الاحتفاظ بهذا التوصيف ويتم تحديثه عند الضرورة.

٤. خرائط التدفق وخطوات التصنيع وإجراءات التحكم

أ- خرائط التدفق:

يجب أن تعد خرائط تدفق العمليات التصنيعية للمنتجات والمراحل المختلفة بالعملية التصنيعية والتي تندرج ضمن نظام إدارة سلامة الغذاء، كما يجب أن توفر خرائط التدفق قاعدة لتقييم الحدوث المحتمل، زيادة أو إدخال أخطار سلامة الغذاء. وتكون خرائط التدفق واضحة ودقيقة ومفصلة بطريقة كافية. وتتضمن خرائط التدفق ما يلي:

- خطوات عملية التصنيع وترتيب حدوثها والتداخل الموجود بين هذه الخطوات أثناء التشغيل.
- أي عمليات تتم خارج حدود المصنع.
- مكان دخول المواد الخام والعمليات التحضيرية التي تُجرى عليها مثل عملية الفرز والتنظيف والمكونات والمنتجات الوسيطة في منظومة عملية الإنتاج.
- مكان دخول المنتج المراد إعادة تصنيعه.
- مكان خروج المنتج النهائي أو الوسيط أو الثانوي إضافة إلى مكان التخلص من المخلفات. كما يجب حفظ خرائط التدفق المحققة كسجلات.

ط. شهادة المطابقة لاشتراطات السلامة "Safety data sheets".

ي. شهادة تفيد أن المواد الملامسة للغذاء كمواد التعبئة والتغليف من الدرجة الغذائية "Food grade".

ك. تحديد المكونات والإضافات المسببة للحساسية.

كما يجب على المنشأة أن تحدد متطلبات سلامة الغذاء التشريعية والتنظيمية فيما يتعلق بكل ما سبق، وضرورة الاحتفاظ بهذا التوصيف وتحديثه عند الضرورة.

ب. خصائص المنتج النهائي

يجب أن توصف خصائص المنتج النهائي في الوثائق حتى يمكن إجراء تحليل الأخطار، متضمنة المعلومات التالية:

- اسم المنتج.
- مكوناته.
- الخواص البيولوجية، الكيميائية والفيزيائية المتعلقة بسلامته.
- فترة الصلاحية ودرجة حرارة التخزين.
- التغليف.
- التعليمات المطبوعة على الغلاف والتعليمات الخاصة بكيفية التعامل والتحضير والاستخدام.
- التكويد العمودي "barcode" الخاص بالمنتج لتسهيل عملية التتبع والسحب.
- طريقة التوزيع والنقل.
- بلد المنشأ.

يجب على المنشأة أن تحدد متطلبات سلامة الغذاء التشريعية والتنظيمية فيما يتعلق بكل ما سبق. وضرورة الاحتفاظ بهذا التوصيف وتوثيقه وتحديثه عند الضرورة.



- الحرص على الإشارة إلى الخطوات (من المواد الخام حيث تختلف المواد الخام كمصدر خطورة تبعاً لقبليتها للفساد حسب خواصها الكيماوية والبيولوجية والعمليات التصنيعية والتوزيع) والتي عندها يمكن أن يهدد خطر ما سلامة الغذاء.

عندما يتم تحديد الخطر في أي خطوة من الخطوات التصنيعية فإنه يجب الانتباه إلى:

- الخطوات التي تسبق وتلي العملية المحددة.
- الأجهزة المستخدمة في هذه الخطوة والمرافق / الخدمات والبيئة المحيطة.
- الخطوات السابقة والتالية في سلسلة الغذاء لعملية الإنتاج.

كما يجب تحديد المستوى المقبول لكل خطر تم تحديده في المنتج النهائي كلما أمكن ذلك، كما أن تحديد المستوى المقبول للخطر يجب أن يخضع للمتطلبات التنظيمية والتشريعية والمتطلبات التي تفرضها سلامة الغذاء بالنسبة للمستهلك والإستخدام المقصود للغذاء من قبل العميل وغيرها من البيانات ذات العلاقة. ويجب تسجيل المبررات والنتيجة الخاصة بهذا التحديد.

٢. تقييم مصدر الخطر:

يجب أن يتم تقييم كل خطر تم تحديده بالخطوة السابقة ويهدد سلامة الغذاء لتقرير ما إذا كان التخلص منه أو تخفيضه إلى المستويات المقبولة أمر ضروري لإنتاج غذاء آمن، وتحديد الضوابط الممكنة للوصول بالخطر إلى المستويات المطلوبة، كما يجب تقييم كل خطر يهدد سلامة الغذاء طبقاً لشدة خطورته واحتمال حدوثه. والحرص على أن يتم شرح الطريقة التي اتبعت في تقييم الخطر ويجب أن يتم تسجيل نتائج التقييم.

٣. إختيار وتقييم إجراءات السيطرة:

يعتمد إختيار وتقييم إجراءات التحكم على تقييم مصدر الخطر، حيث ينبغي أن يتم إختيار مجموعة ملائمة من إجراءات التحكم التي لها القدرة على منع أو إزالة أو تقليل مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء إلى المستويات المقبولة. وفي هذا الإختيار يجب

ب- وصف خطوات التصنيع وإجراءات التحكم:

يتم وصف خطوات التصنيع وإجراءات التحكم على خريطة التدفق من حيث إجراءات السيطرة الحالية ومعايير عملية التصنيع والإجراءات التي قد تؤثر على سلامة الغذاء، مع ضرورة أن توصف إلى الدرجة المطلوبة حتى يمكن تحليل الأخطار المحتملة.

كما ينبغي توصيف المتطلبات الخارجية (مثل المطلوبة من السلطات التنظيمية أو العملاء) والتي قد تؤثر على إختيار ودقة إجراءات التحكم، بشرط أن يتم تجديد التوصيف باستمرار.

ثالثاً: تحليل مصادر الخطر:

يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بتحليل مصادر الخطر لتحديد أي منها يلزم السيطرة عليه وما هي درجة السيطرة المطلوبة لضمان سلامة الغذاء، وبيان نقاط التحكم الحرجة حسب شجرة اتخاذ القرار وما هي مجموعة إجراءات السيطرة المطلوبة.

١. تحديد مصدر الخطر وتقدير المستويات المقبولة:

يجب تحديد وتسجيل جميع مصادر الخطر بأنواعها المختلفة (البيولوجية والكيميائية والفيزيائية) التي تهدد سلامة الغذاء والتي من المتوقع وجودها وذلك فيما يتعلق بنوع المنتج ونوع العملية التصنيعية ووسائل التصنيع الفعلية، حيث يعتمد تحديدها على:

- المعلومات والبيانات التمهيدية التي تم تجميعها من الخطوات التمهيدية لتحليل الأخطار كاحتمال سقوط أجزاء معدنية من ماكينات التصنيع في المنتج (أخطار فيزيائية).
- خبرة فريق سلامة الغذاء.
- معلومات خارجية تتضمن إلى حد ما بيانات عن الأمراض الوبائية وبيانات تاريخية أخرى.
- معلومات من باقى الأطراف المشتركة في سلسلة الغذاء تتعلق بسلامة المنتج النهائي أو المنتجات الوسيطة والغذاء عند استهلاكه.



٤. التصحيحات والإجراءات التصحيحية إذا أثبتت نتائج المراقبة أن البرامج الأولية للتشغيل ليست تحت السيطرة.
٥. مسئوليات القائمين بهذه البرامج.
٦. سجلات المراقبة.

خامساً: إنشاء خطة هاسب:

تقوم المنشأة بعمل الوثائق الخاصة بخطة هاسب حيث تتضمن هذه الوثائق المعلومات التالية:

١. الخطر الذي يهدد سلامة الغذاء لكي يتم السيطرة عليه عند نقطة التحكم الحرجة.
٢. نقاط التحكم الحرجة ويتم تحديدها على خريطة التدفق للعمليات التصنيعية "flow chart".
٣. الحدود الحرجة (الحدود القصوى والدنيا المسموح بها).
٤. إجراءات المراقبة.
٥. التصحيحات والإجراءات التصحيحية التي تتخذ عند تجاوز الحدود الحرجة.
٦. المسئوليات والسلطات.
٧. سجلات المراقبة.
٨. عمل خطة مراجعة داخلية للتأكد من فعالية وتطبيق خطة الهاسب.

سادساً: تحديث المعلومات المبدئية والوثائق الخاصة ببرامج المتطلبات الأولية وخطة الهاسب:

- بعد إنشاء برامج المتطلبات الأولية التشغيلية يجب على المنشأة أن تُحدِّث المعلومات التالية، عند الضرورة :
- أ. خصائص المنتج.
 - ب. أسلوب استخدام المنتج.
 - ج. خرائط التدفق.

أن تتم مراجعة كل الإجراءات التحكمية وذلك فيما يتعلق بتأثيرها ضد الأخطار التي تم تحديدها. ومن الضرورة أن يتم تقسيم الإجراءات التي وقع عليها الاختيار إلى إجراءات تحكم تتم إدارتها بواسطة البرامج التمهيدية وأخرى تتم إدارتها بواسطة خطة الهاسب.

كما يجب أن يتم تنفيذ عملية الاختيار والتصنيف طبقاً للنقاط التالية:

- تأثير إجراء التحكم على أخطار سلامة الغذاء التي تم تحديدها بالنسبة إلى الأساليب المحكمة المطبقة.
 - ملاءمته للمراقبة ومثال على ذلك مدى قابليته للمراقبة بطريقة مناسبة تمكن من اتخاذ إجراءات تصحيحية فورية، مثال على ذلك جهاز قياس درجة الحرارة أثناء عملية البسترة.
 - موقعة في النظام بالنسبة إلى إجراءات التحكم الأخرى.
 - احتمالية فشله في أداء المطلوب منه أو متغيرات العملية التصنيعية المهمة.
 - خطورة عواقب فشله في أداء مهمته؛ سواء إجراء التحكم سيقضى على الضرر بشكل محدد أو أنه سيقبل احتمال حدوثه بشكل ملحوظ.
 - التفاعل (التداخل) الذي قد يحدث بين إجرائين أو أكثر من إجراءات التحكم سيكون تأثير اتحادهم أقوى من مجموع التأثيرات الفردية لهم.
- مع الحرص على أن يتم توصيف الأساليب والمعايير التي استخدمت في هذا التصنيف بإجراءات موثقة كما يجب أن يتم تسجيل نتائج التقييم.

رابعاً: إنشاء برامج المتطلبات الأولية للتشغيل:

تقوم المنشأة بعمل وثائق للبرامج الأولية للتشغيل تتضمن المعلومات التالية:

١. الخطر الذي يهدد سلامة الغذاء ليطم السيطرة عليه.
٢. إجراءات التحكم على الأخطار.
٣. إجراءات رصد ومراقبة برامج التشغيل التي تبرهن على تطبيق هذه البرامج وفعاليتها.



٢. تقييم نتائج عمليات التحقق:

يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بشكل منتظم بتقييم النتائج الفردية لعملية التحقق المخططة. وإذا أوضحت عملية التحقق وجود عدم تطابق مع الترتيبات الموضوعية فإنه يجب على المنشأة أن تتخذ إجراء لتحقيق التوافق المطلوب. كما يجب أن يتضمن مراجعة ما يلي:

- الإجراءات الموجودة وقنوات الاتصال حيث تشمل تلك الإجراءات مراجعة سجلات المراقبة وسجلات الإجراءات التصحيحية.
- استنتاجات عملية تحليل الأخطار.
- البرامج التمهيدية للنظام وخطة هاسب الموضوعية.
- 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 تجرى عملية تحليل نتائج التحقق للأسباب التالية:

- التأكد من أن كفاءة النظام تتوافق مع الترتيبات المخططة ومتطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية الموضوعية بواسطة المنشأة.
- تحديد مدى الاحتياج لتحديث أو تحسين النظام وعند الحاجة لتحسين النظام يتم تدوين ذلك في السجل الخاص بإجراء التحسين المستمر.
- تحديد الظروف التي تؤدي إلى زيادة احتمال حدوث تلوث.
- وضع معلومات تفيد في عملية التخطيط للمراجعة الداخلية ومعرفة الأماكن المطلوب إجراء مراجعته عليها لإعطاء دليل على فاعلية الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها.

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

د. خطوات الإنتاج.

هـ. إجراءات التحكم.

هذا بالإضافة إلى تعديل خطة الهاسب والإجراءات والتعليمات التي تشير إلى برامج المتطلبات الأولية إذا لزم الأمر.

سابعاً: إجراءات التحقق في نظام إدارة سلامة الغذاء:

١. المراجعات الداخلية:

يجب على المنشأة تنفيذ المراجعات الداخلية على فترات محددة لتحديد ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يتوافق به ما يلي:

- مطابق للترتيبات المخططة ومتطلبات المواصفة القياسية الدولية ومتطلبات نظام إدارة الجودة المحددة بواسطة المنشأة والمتطلبات المحددة بواسطة العملاء.
- مطبق بفاعلية ويتم المحافظة عليه.

يتم تخطيط برنامج مراجعة، مع الأخذ في الاعتبار حالة وأهمية العمليات والأماكن التي سيتم مراجعتها، فمن الضروري أن يكون لدى المراجع الداخلي خلفية فنية عن القسم الآخر أو الإدارة الأخرى التي سيقوم بتنفيذ المراجعة الداخلية عليها، بالإضافة إلى نتائج المراجعات السابقة. وتحدد معايير ومجال ودورية وأساليب المراجعات المتبعة، ويكون اختيار المراجعين وتنفيذ المراجعة موضوعياً وحيادياً. كما يجب إنشاء إجراء موثق لتحديد المسؤوليات والمتطلبات اللازمة لتخطيط وتنفيذ المراجعة، وكذلك تقارير نتائجها والمحافظة على سجلاتها.

كما تتأكد الإدارة المسؤولة عن الأماكن التي تمت مراجعتها من اتخاذ الإجراءات اللازمة لإزالة حالات عدم المطابقة وأسبابها بدون أي تأخير. ويجب أن تتضمن أنشطة المتابعة التحقق من الإجراءات المتخذة ورفع تقارير بنتائج التحقق بما فيها طلب الإجراءات التصحيحية.



ثامناً: نظام تتبع المنتج:

تقوم المنشأة بإصدار وتوثيق نظام لتتبع المنتج يعمل على تحديد دفعة أو تشغيل المنتج وعلاقته بالمواد الخام وسجلات التوريد والتصنيع، ويكون هذا النظام قادراً على تمييز المادة القادمة من الموردين المباشرين وطريق التوزيع الأولي للناج النهائي. ولتسهيل عملية تتبع المنتج وإجراء سحب المنتجات يمكن تطبيق نظام التكويد العمودي للمنتجات وربطها بقاعدة البيانات الخاصة بالمنتج.

كما يتم الاحتفاظ لفترة محددة من الزمن بسجلات تتبع المنتج لتمكين المنشأة من تقييم النظام ولضمان إمكانية إجراء سحب المنتجات غير الآمنة بسهولة في حالة حدوث مشكلة منها. وتكون السجلات متوافقة مع المتطلبات التشريعية والتنظيمية ومتطلبات المستهلك، وقد تكون على سبيل المثال مستندة إلى رقم التشغيل المحدد للمنتج النهائي.

تاسعاً: التحكم في حالات عدم المطابقة:

تضمن المنشأة أنه في حالة حدوث تجاوز للحدود الحرجة عند أي نقطة تحكم حرجة أو هناك فقد في السيطرة على برامج المتطلبات الأولية التشغيلية أن المنتجات المتأثرة تمت السيطرة عليها عند إنتاجها وذلك عن طريق الإجراء التصحيحي، أو تداولها وذلك عن طريق إجراء سحب المنتج المعيب. كما أنه يتم توثيق هذه الإجراءات متضمنة النقاط التالية:

١. تحديد وتقييم المنتجات النهائية المتأثرة لتحديد أفضل الطرق للتعامل معها ومراجعة للتصحيحات التي نفذت.

٢. المنتجات التي تم تصنيعها تحت ظروف الحيوود عن الحدود الحرجة تكون غير آمنة لدرجة كبيرة ويجب أن يتم التعامل معها بالطريقة الصحيحة، والمنتجات التي تم تصنيعها في ظروف عدم التأكد من تطبيق البرامج التمهيديّة للتشغيل يجب أن تخضع لعملية التقييم التي تتضمن أسباب الحيوود وما ترتب عليها من نتائج ترتبط بسلامة الغذاء، وعند الضرورة يتم التعامل معها تبعاً لتسجيل نتائج التقييم.

٣. يتم اعتماد جميع التصحيحات بواسطة الشخص المسؤول، بعد أن يتم تسجيلها مع وصف لطبيعة حالة عدم المطابقة وأسبابها وعواقبها والإجراء التصحيحي المتخذ مع الأخذ في الاعتبار أي معلومات تخص عمليات تتبع الدفعات أو التشغيلات غير المطابقة.

الإجراءات التصحيحية:

تقوم المنشأة بتقييم البيانات الناتجة من مراقبة برامج المتطلبات الأولية التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة بواسطة شخص يتمتع بالمعرفة الكافية وله صلاحية البدء في الإجراءات التصحيحية. كما يجب البدء في الإجراءات التصحيحية عندما يتم تجاوز الحدود الحرجة أو عندما يكون هناك عدم التزام ببرامج المتطلبات الأولية التشغيلية. وتحتفظ المنشأة بإجراءات موثقة تحدد فيها الإجراءات الملائمة لتمييز ومنع أسباب عدم المطابقة التي تمت لتجنب تكرارها، ولجلب العملية أو النظام مرة أخرى تحت السيطرة بعد التخلص من أسباب عدم المطابقة، وتتضمن هذه الإجراءات النقاط التالية:

- مراجعة عدم التطابق بما في ذلك شكاوى المستهلكين.
- مراجعة اتجاهات نتائج المراقبة التي قد تشير إلى الميل نحو فقد السيطرة.
- تحديد أسباب عدم المطابقة.
- يجب اتخاذ إجراء لضمان عدم حدوث حالة عدم المطابقة وهو إجراء العمل الوقائي، وهو أحد الإجراءات الستة الإلزامية في مواصفة نظام إدارة سلامة الغذاء.
- تحديد وتطبيق الإجراءات المطلوبة.
- وسجل نتائج الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها.
- مراجعة الإجراءات التصحيحية التي تم اتخاذها للتأكد من فعاليتها.

التعامل مع المنتجات غير الآمنة:

أولاً: طريقة التعامل مع المنتجات غير الآمنة

تتعامل المنشأة مع المنتجات غير المطابقة باتخاذ الإجراءات التي تمنع دخولها إلى سلسلة الغذاء، إلا إذا تأكدت المنشأة من النقاط التالية:



- ج. تصدير المنتج إلى دولة تسمح مواصفاتها القياسية بقبول المنتج المعيب .
د. توجيه المنتج لاستخدام آخر (كعلف للحيوان مثلاً).

سحب المنتج:

لتمكين وتسهيل السحب الكامل والمناسب للكثير من المنتجات النهائية غير الآمنة تراعى النقاط التالية:

- أ. تقوم الإدارة العليا للمنشأة بتعيين أشخاص لهم سلطة بدء عملية سحب المنتجات وتعيين أشخاص لتنفيذ عملية السحب .
ب. يجب على المنشأة أن تنشئ وتحتفظ بإجراءات موثقة لما يلي:

- إخطار الأطراف المهتمة والمعنية مثل السلطات التشريعية التنظيمية والمستهلكين .
- التعامل مع المنتج المسحوب وكذلك الدفعات أو التشغيلات التي مازالت في مستودع المنشأة .
- تسلسل الإجراءات الواجب اتخاذها .

ويتم التحفظ على المنتجات التي تم سحبها في مكان آمن لحين إعدامها أو استخدامها لأغراض غير الغرض الأساسي لاستخدامها، مع تحديد إذا كانت آمنة للاستخدام الجديد (كعلف للحيوان مثلاً) أو يتم إعادة تصنيعها لضمان تحولها لمنتج آمن .

كما يتم تسجيل السبب ونتيجة سحب المنتج وتبليغها في تقرير الإدارة العليا للمنشأة كمدخل من مدخلات مراجعة الإدارة . وتقوم المنشأة بالتحقق وتسجيل كفاءة برنامج السحب من خلال استعمال التقنيات الملائمة مثل إجراء عمليات تجريبية وهمية لسحب المنتج .

صلاحية وتحقق وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء

يقوم فريق سلامة الغذاء بالتخطيط وتطبيق العمليات اللازمة للتأكد من صلاحية مقياس وإجراءات التحكم، وللتحقق من فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء وتحسين أدائه.

- أ. تم خفض أخطار سلامة الغذاء إلى المستويات المقبولة المحددة .
ب. أخطار سلامة الغذاء المعنية ستقل إلى المستويات المقبولة المحددة قبل دخولها إلى سلسلة الغذاء .
ج. المنتج مازال يحقق المستويات المقبولة المحددة من أخطار سلامة الغذاء على الرغم من عدم المطابقة .
د. جميع دفعات أو تشغيلات المنتج والتي تأثرت بحالة عدم المطابقة يجب أن يتم حجزها تحت سيطرة المنشأة حتى يتم تقييمها . وإذا خرجت منتجات غير مطابقة للمواصفات عن نطاق سيطرة المنشأة فإنها تعد خطرة ، وتقوم المنشأة بإعلام الأطراف المعنية وتبدأ في إجراءات سحب المنتج .

ثانياً: التقييم لإخلاء سبيل المنتج:

كل دفعة أو تشغيلة من المنتج أثرت عليه حالة عدم المطابقة يجب أن يُخلى سبيله فقط كمنتج آمن عندما ينطبق عليه كل من الشروط التالية :

- أ. دليل عن نشاط المراقبة يثبت أن إجراءات التحكم كانت فعالة .
ب. دليل يوضح أن التأثير المشترك بين الإجراءات التحكومية لذلك المنتج المعين يتوافق مع الأداء المرغوب .

- ج. نتائج سحب العينات المخبرية و / أو أنشطة التحقق أو وضحت أن دفعة أو تشغيلة المنتج المتأثر يتوافق مع المستويات المقبولة المحددة من أخطار سلامة الغذاء المعنية .

ثالثاً: التصرف في المنتجات غير الآمنة:

إذا أثبتت عملية التقييم عدم إمكانية طرح المنتج للتداول، فإنه يجب معاملة المنتج بإحدى الطرق التالية:

- أ. إعادة التصنيع داخل أو خارج المنشأة لضمان إزالة أو تقليل أخطار سلامة الغذاء إلى المستويات المقبولة .
ب. إعدام المنتج والتخلص منه كنفائات بطريقة صحيحة .



ثالثاً: تحسين نظام إدارة سلامة الغذاء:

١. التحسين المستمر:

يجب أن تتأكد الإدارة العليا من أن المنشأة تحسن باستمرار فعالية النظام من خلال استعمال عمليات الاتصال، مراجعة الإدارة، المراجعة الداخلية، تقييم نتائج التحقق الفردية، تحليل نتائج أنشطة التحقق، المصادقية، مجموعات إجراءات التحكم، الأفعال التصحيحية وإجراءات تحديث النظام.

٢. تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء:

يجب أن تضمن الإدارة العليا عملية التحديث المستمر للنظام. ولتحقيق هذا، يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بتقييم النظام على فترات زمنية محددة. ينبغي أن يعتبر الفريق أنه من الضروري مراجعة تحليل الأخطار، البرامج الأولية للتشغيل وخطة الهاسب. ويجب أن يكون التقييم وأنشطة التحديث مستندة إلى ما يلي:

١. مدخلات عمليات الاتصال الداخلية والخارجية .
٢. مدخلات من أي معلومات تخص ملاءمة وفعالية النظام.
٣. مخرجات من نتائج تحليل أنشطة التحقق .
٤. مخرجات مراجعة الإدارة .
٥. عند تعديل طريقة الإنتاج أو مواصفات المنتج النهائي .

كما يجب أن يتم تسجيل أنشطة النظام التي تم تحديثها ووضعها في تقرير، بالأسلوب المناسب الذي يكون بمثابة مدخل من مدخلات مراجعة الإدارة .

* * *

أولاً: صلاحية إجراءات التحكم:

قبل تطبيق إجراءات التحكم وتضمينها في برامج المتطلبات الأولية التشغيلية وخطة الهاسب ، وبعد أي تعديل في ذلك المكان فإن المنشأة تقوم بالتأكد من النقاط التالية:

- أ. إجراءات التحكم المتخذة قادرة على تحقيق السيطرة المطلوبة على مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء .
- ب. إجراءات التحكم الفعالة التي تضمن الحصول على منتج نهائي يتمتع بالأمان المطلوب .

إذا ثبت أن إجراءات التحكم لا تفي بأحد أو كل المتطلبات السابق ذكرها، سيتم إجراء تعديلات وإعادة تقييم . وقد تشمل التعديلات المقصودة تعديلات في إجراءات التحكم في المواد الخام، في تكنولوجيا التصنيع ، في خصائص المنتج النهائي، في وسائل التوزيع أو الغرض من الاستخدام .

ثانياً: ضبط أنشطة المراقبة والقياس:

يجب على المنشأة أن توفر الدليل على أن طرق المراقبة والقياس التي تم تحديدها والأجهزة المستخدمة لهذه القياسات كافية لضمان أداء إجراءات المراقبة والقياس . ولضمان مصداقية النتائج لأجهزة القياس والطرق المستخدمة تُراعى النقاط التالية:

- أ. يجب أن يتم معايرتها على فترات زمنية محددة، أو قبل الاستخدام، باستعمال معايير محلية أو عالمية يمكن التحقق منها بشهادات معايرة من جهات معتمدة .
- ب. يجب أن يتم ضبطها أو إعادة ضبطها عند اللزوم .
- ج. يجب أن يتم تحديدها للتمكن من تحديد المعايرة المطلوبة .
- د. يجب أن يتم حفظها من عمليات الضبط الخاطئة والتي قد تؤدي إلى نتائج غير صحيحة .
- هـ. يجب أن يتم حمايتها من الكسر والتوقف عن العمل وذلك بتوفير أجهزة احتياطية للعمل عند الطوارئ.



الباب الثالث الرقابة على نظام إدارة سلامة الغذاء

يقوم نظام الرقابة على سلامة الغذاء داخل المنشآت الغذائية على جمع المعلومات عن هذه المنشأة للتعرف على الأماكن المحتمل تحسينها من ناحية سلامة الغذاء وأنظمتها المختلفة، كما يعمل نظام الرقابة أيضاً على الأماكن التي تحتوي على عناصر عدم المطابقة في النظام والعمل على تصحيحها والتحقق من سلامة الإجراءات التصحيحية.

ويتكون نظام الرقابة من ثلاثة عناصر أساسية، كل عنصر منها ضروري لإتمام واكتمال نظام الرقابة، وهذه العناصر هي:

١. القائمون بأعمال الرقابة على سلامة الغذاء.
٢. طريقة المراقبة حسب حجم المنشأة الغذائية.
٣. نظام إدارة العملية الرقابية.

ويقوم الجهاز الرقابي بإلزام المنشأة الغذائية بتطبيق مفاهيم إدارة سلامة الغذاء التي يتم مراجعتها دورياً طبقاً للوائح والتشريعات المعمول بها. حيث تتم تنمية إجراءات الرقابة وسياساتها عن طريق الجهات الحكومية المنوطة بذلك. وتتوقف سياسة وإجراءات المراقبة على الترتيبات الفعالة لعملية الرقابة والموارد البشرية. ومتابعة الجهات الحكومية لمصادقية عملية المراقبة.

أولاً: القائمون بأعمال الرقابة على نظام إدارة سلامة الغذاء:

هناك معايير دقيقة في اختيار مراقبي نظام إدارة سلامة الغذاء المطبق داخل المنشآت الغذائية فهناك خمسة معايير أساسية يتم على أساسها اختيار المراقبين الصحيين:

١. المعرفة العلمية والفنية:

من المفترض أن لكل مستوى من مستويات المراقبين مقداراً مناسباً من المعرفة العلمية والفنية حتى يكونوا قادرين على الحكم على نظام إدارة سلامة الغذاء المطبق داخل المنشأة

الغذائية. وتضم الخلفية الفنية أساسيات صحة وسلامة الغذاء، وتشمل ميكروبيولوجيا الأغذية وإنتاج وتداول الغذاء، بالإضافة إلى اختيار دورات في نظم إدارة سلامة الغذاء والهاسب ودورة مراجع داخلي. وتعطي فترة العمل التي يقضيها المراقب في منشأة غذائية ما المعرفة العلمية والفنية الكافية في مجال هذه المنشأة. ومن الضروري أيضاً أن يمتلك المراقب القدرة الجيدة على الملاحظة والتفسير وتطبيق التشريعات. كما يجب على المراقب أثناء إنجازه أعمال الرقابة الصحية على الأغذية أن يحدد ما إذا كانت المنشأة متوافقة مع برامج سلامة الغذاء ومتوافقة مع متطلبات المواصفات القياسية لسلامة الغذاء أم لا.

٢. المعرفة والإلمام بنظام إدارة سلامة الغذاء:

يجب على القائمين بأعمال الرقابة الصحية المسؤولين عن فحص ومتابعة المنشآت الحاصلة على شهادة نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) أن يكون لديهم معرفة ودراية تامة بالنظام وبرامجه التمهيدية من الاشتراطات الصحية القياسية والممارسات التصنيعية الجيدة والنظافة والتطهير والتعقيم والصحة الشخصية وأساسيات تكنولوجيا الغذاء والمعامل، كما يكون لديهم القدرة على تطبيق هذه المبادئ لكي يقوموا بالمراقبة الفعالة على النظام.

٣. الإلمام بمهارات المراقبة:

يجب أن يكون القائمون بأعمال الرقابة الصحية على دراية ومعرفة بنظام المراقبة وأن يكون لديهم المهارات والخبرات الكافية المطلوب توافرها في مراقب المنشآت المطبقة لنظام إدارة سلامة الغذاء؛ حتى يؤدي عمله بكفاءة عالية وبالتالي إحكام الرقابة الصحية على تلك المنشآت الغذائية. كما أن عملية تقييم مراقب نظام إدارة سلامة الغذاء يجب أن تأخذ في الاعتبار مقدار التدريب الذي تلقاه وخبرته في هذا المجال، مع ضرورة اجتياز دورات تدريبية مثل دورة مراجع داخلي معتمد للمطابقة مع متطلبات المراقب الجيد، ويكون من الضروري أن يتقدم مراقب سلامة الغذاء بقائمة معتمدة بالمراقبات (المراجعات) التي قام بها والتي تحتسب من ضمن متطلبات خبرته.



الغذاء المطبقة داخل المنشأة هو من مسؤولية فريق سلامة الغذاء الذي قام بوضع الخطة وليست من مسؤولية المراقب، لكن يحق لمراقب نظام إدارة سلامة الغذاء أن يقترح على فريق سلامة الغذاء تعديل مسار العملية التصنيعية إذا كان ذلك ضرورياً لإتمام الإجراء التصحيحي لحالة عدم المطابقة. ويتطلب هذا أن يكون المراقب ملماً بالإجراءات التحكيمية في مختلف أنواع الأخطار التي تتعرض لها أي عملية تصنيعية، ولكي يتحقق ذلك لابد أن يكون لدى المراجع خبرات محددة في هذا المجال والقدرة على تبادل المعلومات والاطلاع المستمر والتدريب الجيد على نظام إدارة سلامة الغذاء.

مهام القائمين بأعمال الرقابة الصحية على الأغذية

على مراقبي سلامة الغذاء تقييم مدى مطابقة المنشأة لبرامج سلامة الغذاء الموثقة وكذلك المواصفات القياسية لسلامة الغذاء ومدى توفر البرامج التمهيدية لنظام إدارة سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية، وأن المنشأة قد تم تأهيلها للحصول على شهادة الاعتماد أي التطابق مع متطلبات المواصفات القياسية الدولية "الأيزو". ولابد أن يكون المراقبون متوافقين أيضاً مع متطلبات المواصفات الدولية حتى يقوموا بتقييم ما إذا كانت المنشأة متوافقة مع المواصفات أم لا، أي يكونون معتمدين من "IRCA" (سجل المراقبين الدوليين). ويوضح الشكل التالي خطوات عملية المراقبة.

ولابد أن يكون للمراقبين خبرة ودراية كافية بالعمليات التصنيعية التي تتم في المنشآت الغذائية التي يقومون بمراقبتها، ولديهم معلومات كافية عن برامج سلامة الغذاء ونظم المراجعة المعمول بها. وتتم عملية المراقبة وفقاً لخطوات حددها المواصفة القياسية الدولية المقررة. وتتميز عمليات الرقابة بالمرونة التامة بحيث يتم تطبيقها وتوظيفها على كل المنشآت الغذائية الكبيرة والمتوسطة والصغيرة.

٤. المعرفة التامة بالعملية و/أو العمليات التصنيعية:

يجب أن يكون لدى مراقبي نظام إدارة سلامة الغذاء المعرفة التامة والإلمام بأنواع الأخطار لكل عملية أو خطوة من خطوات تصنيع منتج غذائي معين وكذلك الإلمام بتدابير التحكم في تلك الأخطار من أجل مراجعة فعالة للنظام بالمنشأة الغذائية. ويتم الحصول على هذه الخبرة عن طريق إنجاز أعمال الرقابة في العديد من المنشآت الغذائية والتدريب والدراسة وخبرة الفحص والتفتيش.

أما الأشخاص المدربون والمؤهلون على عمليات المراقبة ولكن تنقصهم المعرفة بالعمليات الفنية التصنيعية فيمكن الاستعانة بهم كمراقبين مساعدين للمراقبين الأساسيين حتى حصولهم على الخبرة والمعرفة والدراية المطلوبة لمختلف عمليات تصنيع الأغذية.

ومن الأمور المهمة التي تؤخذ في الاعتبار عند تقييم المراجع، المراجعات الفنية التي قام بها ومقدار الخبرة الفنية التي اكتسبها من خلال تلك المراجعات، خصوصاً العمليات التصنيعية المعقدة التي تتضمن مشاكل فنية متعددة ومتنوعة، كما يعتبر عدد المراقبات التي قام بها ضمن معايير التقييم.

مع الأخذ في الاعتبار أن بعض العمليات التصنيعية تكون غير متخصصة لمنتج معين، فعلى سبيل المثال عملية التجفيف بالرداذ للسوائل الغذائية يمكن استخدامها في تجفيف العديد من المنتجات الغذائية كالبيض والحليب وعصائر الفاكهة ومستخلصات البن وغيرها من السوائل الغذائية.

٥. القدرة على تبادل المعلومات:

من المهام الأساسية لمراقب نظام إدارة سلامة الغذاء أن يكون لديه القدرة على اتخاذ ما يراه من إجراءات تصحيحية عند ظهور حالة من حالات عدم المطابقة في أحد بنود برامج سلامة الغذاء المطبق داخل المنشأة الغذائية التي يقوم بالمراقبة عليها. ومن الأمور المهمة التي يجب على المراقب أخذها في الاعتبار عدم وضع أي حلول وسطية أثناء المراقبة حيث إن ذلك ليس من اختصاصه فإن تعديل مسار عملية التصنيع أو خطة إدارة سلامة



ويتلخص دور القائمين بأعمال الرقابة الصحية على الأغذية فيما يلي:

١. واجبات ومهام المراقبين الصحيين:

للجهة الرقابية سلطة مباشرة على المنشآت الغذائية لاتخاذ الإجراءات التصحيحية، ومن أهم واجبات المراقبين ما يلي:

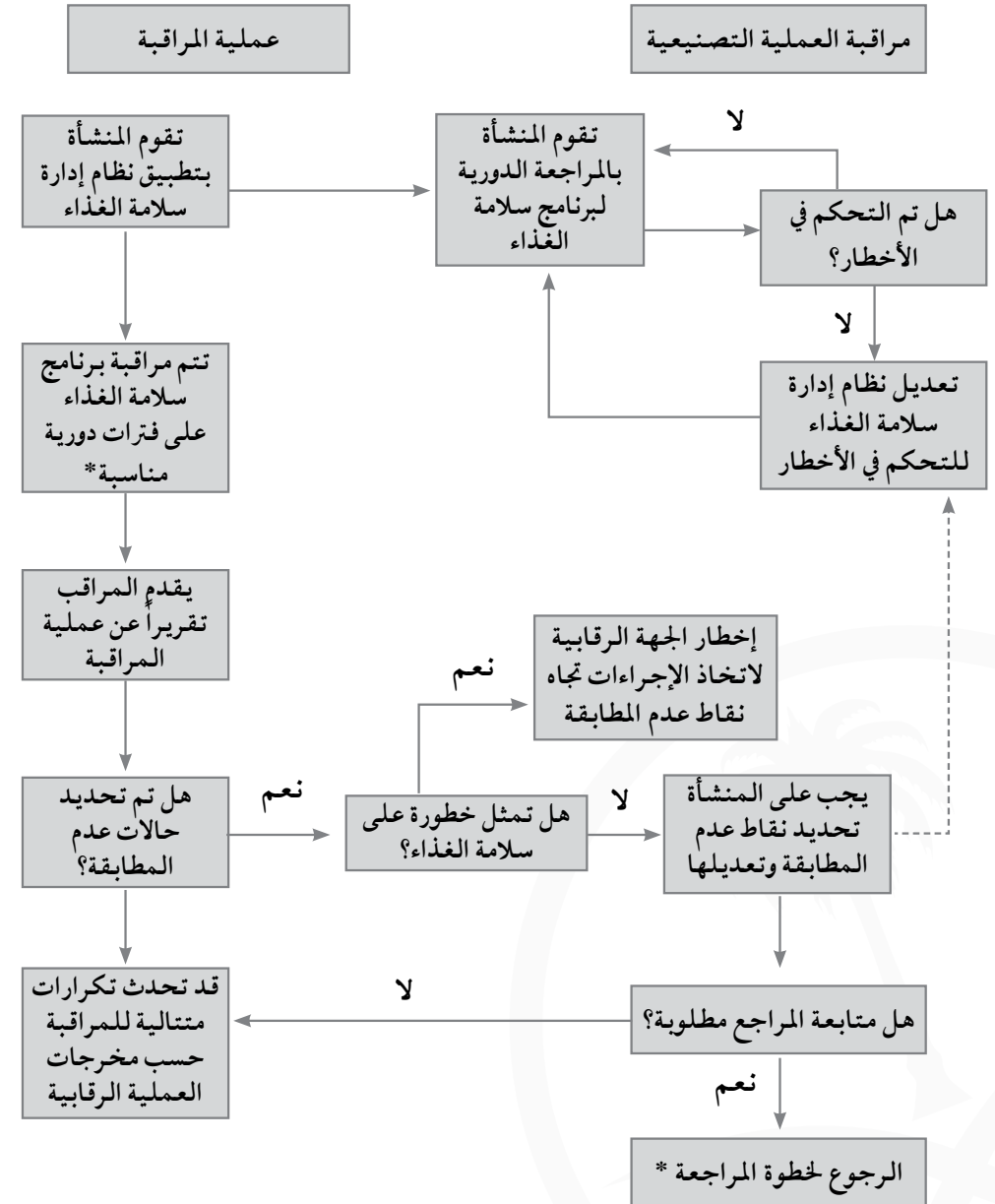
- إجراء عملية مراقبة لبرامج سلامة الغذاء على فترات متتابة تحددتها الجهة الرقابية.
- تحديد المراقبة التالية بالطريقة المناسبة حسب تصنيف المنشأة.
- تقييم المنشأة الغذائية من ناحية تطبيقها للمواصفات القياسية لبرامج سلامة الغذاء.
- اتخاذ الإجراءات اللازمة للتأكد من تصحيح حالات عدم المطابقة.
- عمل التقرير عن مخرجات ونتائج عملية المراقبة.

وعندما تشير حالات عدم المطابقة إلى أنه لا يحدث ضرر بالصحة العامة فإن المراقب يقوم بسؤال المنشأة عن كيفية التعامل مع حالات عدم المطابقة لتقدير ما إذا كان هذا التعامل كافياً أم لا، وهذا ربما يتطلب من المراقب إعادة عملية المراقبة لتقدير حالات عدم المطابقة لأحد بنود نظام إدارة سلامة الغذاء أو البرامج التمهيدية للنظام. كما يجب على المراقب الوقوف على ما تم اتخاذه من إجراءات وقائية مناسبة لتفادي حالات عدم المطابقة (إجراء العمل الوقائي) وفي الغالب ما تكون هذه الإجراءات بسيطة وفي بعض الأحيان يلزم اتخاذ إجراءات معقدة لتصحيح حالات عدم المطابقة التي توصل إليها المراقب.

٢. دور المراقب في تشريعات سلامة الغذاء:

تعتبر عمليتا الفحص والمراقبة أساس التعرف على مدى مطابقة المنشآت الغذائية للمواصفات القياسية. وتقوم الجهات الرقابية بإجراءات الفحص والمتابعة للتعرف على مدى تنفيذ لوائح الاشتراطات الصحية المنظمة لأنشطة المنشآت الغذائية المختلفة وتوقيع الجزاءات المالية والإدارية على المنشآت المخالفة للاشتراطات والمواصفات المقررة، ولكن حالياً حدث تغير كبير في هذا المفهوم الذي تحول إلى نظام المراقبة وهي الطريقة التي تعتمد

خطوات مراقبة سلامة الغذاء





أقسام المراقبة:

تنقسم عملية المراقبة إلى نوعين:

١. المراقبة المنتظمة:

وتتم عمليات الرقابة المنتظمة بغرض التأكد من استمرارية المنشأة الغذائية في تطبيقها لنظام إدارة سلامة الغذاء، وكذلك الرقابة المنتظمة على المنشآت الغذائية الحديثة.

ومن عيوب هذا النوع من الرقابة أن المنشأة الغذائية تكون على علم بموعد الزيارة فتقوم بتصحيح الأخطاء والعيوب وحالات عدم المطابقة في يوم الرقابة فقط؛ فيكون التقرير النهائي للمراقب جيداً (أي يتم تضليل المراقب).

٢. المراقبة غير المنتظمة (المفاجئة):

وتقوم الجهة الرقابية بهذا النوع من المراقبة على منشأة غذائية ما للأسباب التالية:

- أ. ظهور العديد من شكاوى المستهلكين من أحد منتجات هذه المنشأة.
- ب. ظهور أحد حالات التسمم الغذائي نتيجة تناول أحد منتجات هذه المنشأة.
- ج. سحب المنتج من الأسواق.
- د. التقارير السلبية للجهات المشرفة على تطبيق النظام حيال هذه المنشأة.

العلاقة بين الجهة الرقابية والجهة المؤهلة والجهة المانحة للشهادة:

تقوم الجهة الرقابية بعمل قائمة بالجهات المؤهلة والجهات المانحة لشهادة نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) وتكون هذه الجهات معتمدة من قبل هذه الوزارة.

وتقوم المنشآت الغذائية بالاستعانة بالجهات المسجلة لدى الوزارة دون غيرها من الجهات الأخرى، حيث تقوم الجهة الرقابية بوضع المعايير الخاصة بكل من الجهات المؤهلة والمانحة، وحينما تتوافر هذه المعايير من كلتا الجهتين تقوم الجهة الرقابية بتسجيلها والاعتماد عليها في العمليات الرقابية.

على تقدير الاحتياجات والمتطلبات الأساسية لمفهوم سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية والذي يرجع إلى تطبيق المواصفات القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) والمختصة بنظام إدارة سلامة الغذاء بسلسلة الغذاء.

ثانياً: عملية المراقبة:

تقع مسؤولية الحكومة متمثلة في الجهاز الرقابي بوضع الحدود والمعايير الخاصة بنظام إدارة سلامة الغذاء والرقابة عليها، وتتمثل مسؤولية المنشآت الغذائية في تطبيق تلك المعايير.

فعلى سبيل المثال عند مراقبة برنامج النظافة والتطهير داخل المنشأة الغذائية تقوم الجهة الرقابية بمراقبة المعايير التالية:

١. جداول النظافة والتطهير:

أ. توثيق جداول النظافة والتطهير: يقوم المراقب بفحص واثق النظافة والتطهير من حيث الإجراءات الموثقة حيث يجب أن تكون هذه الإجراءات قابلة وسهلة التطبيق في جميع أقسام المنشأة الغذائية وواضحة.

ب. لا بد أن تحتوي الوثائق على تتابع وطرق عملية النظافة والتطهير وأنواع المنظفات والمطهرات المستخدمة.

ج. كتابة خطوات عملية النظافة والتطهير بعدة لغات على أن تكون واضحة ومفهومة من قبل العاملين، أي لا بد من وجود وثيقة بيانات السلامة الخاصة بالمنظفات والمطهرات (safety data sheets) وأن يتم إلحاقها بوثيقة إجراء النظافة والتطهير، ويمكن الحصول على هذه الوثيقة من الشركة المصنعة للمنظف.

٢. مواد النظافة والتطهير:

يجب أن يتأكد المراقب من مطابقة مواد التنظيف والتطهير وقابلية استخدامها في المنشأة الغذائية «Food grade» وأن تكون من مصدر موثوق به.



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 نظام إدارة سلامة الغذاء والتي تُسبب بالتأكيد ضرراً مباشراً على الصحة العامة لمستهلكي هذه الأغذية المنتجة أثناء حدوث حالة عدم المطابقة داخل المنشأة الغذائية.

وعندما تكتشف الجهة المانحة للشهادة على تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء هذه الحالات، فإنها تقوم بإتخاذ الخطوات التالية:

١. إخطار الجهة الرقابية هاتفياً، يليها كتابة وثيقة رسمية بهذه الحالة، وذلك قبل مرور ٢٤ ساعة على حدوثها.
٢. تقوم الجهة الرقابية بتشكيل لجنة فور تلقي الاتصال الهاتفي من الجهة المانحة على تطبيق النظام وتوجهها للمنشأة وذلك بعد ٢٤ ساعة من الإبلاغ للتأكد من إزالة سبب حالة عدم المطابقة.
٣. تقوم الجهة المانحة بإعادة المراجعة خلال ٧ أيام من اكتشاف حالة عدم المطابقة.

أمثلة تطبيقية لبعض حالات عدم المطابقة الحرجة:

مثال (١):

عند قيام الجهة المانحة 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.

أما عن دور الجهات الثلاث في العملية الرقابية فيتلخص في النقاط التالية:

- تقوم الجهة المؤهلة بتأهيل المنشأة الغذائية لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بما يحتويه من البرامج التمهيدية للنظام وإنشاء خطة هاسب، وذلك طبقاً لطبيعة العملية التصنيعية بها ونوع المنتجات التي تنتجها هذه المنشأة وعمل مراجعات داخلية دورية خلال تطبيق النظام.
- بعد إتمام تطبيق النظام من خلال الجهة المؤهلة تقوم الجهة المانحة بفحص المنشأة الغذائية وعمل المراجعات الخارجية لها، وحينما تجد الجهة المانحة استيفاء المنشأة الغذائية لجميع بنود النظام تقوم بمنح شهادة (الأيزو ٢٢٠٠٠) لمدة لا تتجاوز ثلاثة أعوام، تقوم خلالها بعمل مراجعات خارجية للحفاظ على تطبيق النظام. وعند اكتشاف حالات عدم المطابقة تقوم بإصدار المنشأة بسحب الشهادة ما لم تقم بالإجراءات التصحيحية المناسبة خلال فترة زمنية تحددها الجهة المانحة.
- تقوم الجهة الرقابية بعمل مراقبات دورية أو مفاجئة للمنشأة الغذائية بعد إصدار الشهادة، وعند وقوع حالات عدم مطابقة تقوم الجهة الرقابية بإخطار الجهة المانحة بهذه الحالات لتقييمها وتقديم التقارير المناسبة لهذه الحالات؛ للوقوف على سحب هذه الشهادات أو إبقائها حسب نوع حالة عدم المطابقة.
- تقوم الجهة الحكومية بتقديم استشارات فنية للمنشأة الغذائية وكتيبات إرشادية تساعد المنشأة الغذائية على الإجراءات التصحيحية.

حالات عدم المطابقة:

عندما تقوم الجهة المانحة لشهادة 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 وفق المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥).



ثانياً: حالات عدم المطابقة الكبرى:

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

وعلى الجهة المانحة لشهادة نظام إدارة سلامة الغذاء 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 الرقابية المسؤولة مدى الحاجة لتشكيل لجنة لفحص ومراجعة المنشأة بناءً على شدة الضرر المحتمل حدوثه.

٢. تقوم الجهة المانحة 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.

مثال تطبيقي على حالات عدم المطابقة الكبرى:

أثناء قيام الجهة المانحة 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 المانحة 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

وقامت الجهة المانحة للشهادة بإخطار الجهات الرقابية لما قد ينتج من أضرار صحية للمستهلك نتيجة لحدوث تلوث خلطي جراء هذا التداول غير المطابق. حيث قامت الجهات الرقابية 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 المانحة بإعادة المراجعة خلال سبعة أيام من اكتشاف حالة عدم المطابقة الحرجة.

مثال (٢):

قامت الجهة المانحة لشهادة (الأيزو ٢٢٠٠٠) بأحد مصانع الأغذية المنتجة للبسكويت المصنع من طحين الأرز لفئة خاصة من المستهلكين الذين يعانون من حساسية من جلوتين القمح. وأثناء المراجعة وجدت الجهة المانحة أن المنشأة تقوم بخلط نسبة من طحين القمح إلى طحين الأرز دون أن يذكر ذلك صراحة على البطاقة المباشرة للعبوة، ويتحري ذلك من المسؤول 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 المانحة 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 أي بعد إعادة تعبئتها بالبيانات الجديدة.



لذلك قامت الجهة المانحة 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 المانحة بإعادة المراجعة وتعديل التقرير للجهات المسؤولة.

تصنيف المنشآت الغذائية

توجد مجموعتان من المنشآت الغذائية:

- المجموعات الصناعية الرئيسة.
- الصناعات عالية الخطورة.

١. المجموعات الصناعية الرئيسة

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 المانحة بأعمال المراجعة لأحد المطاعم تمت 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.

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

١. إصلاح العيوب بأرضية المنشأة خلال ٢١ يوماً 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 المانحة بإعادة عملية المراجعة وإخطار الجهات الرقابية المسؤولة بالتصحيحات التي تم إجراؤها.

مثال (٢):

أثناء إحدى المراجعات التي تقوم بها الجهة المانحة 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 لعب بالصيانة، وكذلك عدم تسجيل بعض البضائع بسجلات التوريد.

تجارة الأغذية والخدمة الغذائية ونقل الأغذية وعمليات التخزين

نوعية المنشآت	الوصف	المجموعة الرئيسية
البقالات وتجارة منتجات الحليب وبائعي الحليب وتجارة الحلويات والمخابز والملاحم.	تجارة الأغذية المغلفة أو التي يتم تعريضها لعمليات تصنيعية بسيطة (تقطيعها في صورة شرائح أو قطع) ولكن قد تحتاج إلى تخزين وتداول مناسبين (مثل التبريد). وقد يحتاج الغذاء لمعاملته بعمليات أخرى بواسطة المستهلك.	منخفضة الخطورة تجارة الأغذية الثابتة والمصنعة أولياً والأغذية المغلفة و/ أو الأغذية التي يتم تعريضها لعمليات إضافية بواسطة المستهلك.
كانتين المدارس والتيك أواي والفسادق والمقاهي والمطاعم وبائعي النقانق والمخابز والبقالات والأسواق المركزية.	وتشمل المنشآت التي تصنع أغذية جاهزة للأكل تحتاج لعمليات أو معاملات أخرى من قبل المستهلك.	متوسطة الخطورة تجارة الأغذية الجاهزة للأكل و/ أو المنشآت التي يتردد عليها عدد كبير من المستهلكين مثل المطاعم.



البسترة، التعقيم، التبخير / التركيز، التجفيف، التجفيف الرذاذي، التخمر، التجميد، الترشيح الفائق.	وتشمل تجميع الحليب وجميع العمليات التصنيعية التي تجرى عليه. وبدائل الحليب مثل حليب الصويا وتصنيع أغذية الأطفال.	منتجات الحليب <ul style="list-style-type: none"> ■ تصنيع الحليب / الكريمة ■ تصنيع الزبد ■ تصنيع اللبن ■ تصنيع الزبادي ■ تصنيع الأيس كريم ■ المنتجات الجافة
الترشيح والتكرير.	تصنيع جميع أنواع الزيوت النباتية والحيوانية والمارجرين.	صناعة الزيوت والدهون والمارجرين
الطحن، الاستخلاص، التجفيف، التحميص.	تشمل جميع العمليات التصنيعية على الحبوب والمكسرات.	منتجات الحبوب والمكسرات <ul style="list-style-type: none"> ■ تصنيع الحبوب ■ تصنيع المكسرات
التخمير، الخبز، التبريد الهوائي.	تشمل جميع منتجات المخابز	عمليات الخبز (جميع منتجات المخابز)
التحكم في الجو المحيط وعمليات الغسيل والتطهير والتجميد والتجفيف والتعليب والتخليل.	وتشمل العمليات الأساسية وتشمل أيضاً السلطات المجهزة والمصنعة. ملحوظة: تندرج عصائر الفاكهة تحت صناعة المشروبات.	صناعة الخضراوات والفاكهة <ul style="list-style-type: none"> ■ الخضراوات والفاكهة الطازجة ■ الخضراوات والفاكهة المصنعة
التكرير والتنعيم وتشكيل النشا والضغط والبقث الحراري والطبخ تحت تفريغ.	تشتمل على جميع عمليات صناعة الحلويات.	صناعة الحلويات
التركيز والبسترة والتعقيم والتعبئة والتجفيف.	وتشمل جميع العمليات التصنيعية مثل مساحيق المشروبات الناتجة من السوائل في العملية التصنيعية.	صناعة المشروبات (غير الحليب) <ul style="list-style-type: none"> ■ عصائر الفاكهة ■ المشروبات الغازية ■ المياه المعدنية ■ صناعة الثلج

المطبخ ودور الخدمة وخدمات التوصيل للمنازل والمستشفيات ومراكز العناية بالأطفال.	تشمل المنشآت التي تبيع الأغذية الجاهزة للأكل والتي تعرض مباشرة الأغذية سريعة التلف. وأيضاً تشمل المنشآت التي تصنع الأغذية عالية الخطورة لعدد كبير من المستهلكين أو تعمل على تجهيز الغذاء في أحد المواقع وتقديمه في موقع آخر.	عالية الخطورة تجارة الأغذية الجاهزة للأكل و/أو المنشآت التي تعرض المواد الغذائية الأكثر عرضة للفساد والتلف.
	وتشمل جميع عمليات نقل الأغذية الجافة أو سريعة التلف والفساد. وتشمل أيضاً تخزين الأغذية الجافة وسريعة التلف بالمستودعات.	نقل الأغذية وتخزينها بالمستودعات.
عمليات التصنيع		
نوعية المنشآت	الوصف	المجموعة الرئيسية
	التدخين، التمليح، التسوية، التجفيف، التعتيق، النقع في محلول ملحي.	جميع أنواع الحيوانات والدواجن وقطعيات اللحوم والمفروم والذبح وبعض العمليات التصنيعية. وتشمل أيضاً اللحوم المطهية والمعلبة.
	التخمير	منتجات اللحوم اللحوم الحمراء <ul style="list-style-type: none"> ■ المطهية ■ غير المطهية الدواجن <ul style="list-style-type: none"> ■ المطهية ■ غير المطهية
	تشتمل اللحوم المخلوطة بالأغذية الأخرى مثل الفرانكفورتر والسلامي وعجينة اللحوم.	اللحوم المصنعة <ul style="list-style-type: none"> ■ الخام ■ المعاملة حرارياً ■ المتخمرة
	التدخين، التجفيف، التبريد والتجميد.	أنواع أسماك الأنهار والبحار وأسماك المزارع وتشمل المنتجات الجاهزة للأكل غير المطهية وجميع عمليات التصنيع.
		المنتجات البحرية <ul style="list-style-type: none"> ■ المطهية ■ غير المطهية



٢. الصناعات عالية الخطورة

إن العمليات التصنيعية التالية والمجموعات الصناعية المرتبطة بها تُصنّف على أنها عمليات تصنيع عالية الخطورة والتي تكون حساسة للصحة العامة والأمان وتتطلب معرفة فنية واضحة لتحقيق فاعلية المراجعة.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ صناعة البيض ومنتجاته ■ صناعة الحليب ومنتجاته ■ منتجات الحليب ■ صناعة المشروبات ■ تجهيز الوجبات ■ منتجات اللحوم ■ اللحوم المصنعة ■ الأغذية البحرية ■ منتجات الحليب ■ منتجات الحبوب والمكسرات ■ تصنيع الخضر والفواكه ■ تصنيع المشروبات ■ تجهيز الوجبات ■ الأغذية المحفوظة والصوص والمنتجات المعقمة | <p>البسترة</p> <p>العبوات المعقمة</p> <p>التعقيم</p> |
|---|---|

تصنيع الوجبات الجاهزة	وتشمل الأغذية المجهزة المخلوطة والتي تتطلب عملية طبخ أو تسخين قبل التقديم مثل الوجبات المبردة والعجائن الطازجة والوجبات المجمدة ... إلخ.	طبخ ثم تبريد ، تبريد بدون طبخ ، طبخ ثم تجميد .
صناعة مكونات الغذاء	عمليات الخلط وإعادة التعبئة والمواد المضافة والمواد الحافظة ومواد النكهة والملونات ومخاليط المرققة والصوص والسكر والملح والخميرة والتوابل.	الخلط الجاف ، التجفيف .
الأغذية المحفوظة والصوص والمنسوجات البسترة والمعقمة: ■ البسترة ■ المعلبة	وتضم مواد الحشو والميونيز والصوص والمربى والمواد المائلة . والمنتجات الغذائية الأخرى . وأغذية الأطفال .	البسترة ، التعليب ، التعقيم باستخدام الحرارة الفائقة أو أي معاملة حرارية على درجة الحرارة العالية .
صناعة منتجات البيض	تشمل جميع العمليات التصنيعية على منتجات البيض	البسترة
الصناعات الأولية		
تغذية وتربية الحيوانات الحية	تغذية الحيوانات وتزاوجها وتربية الدواجن بالإضافة إلى تصنيع الأعلاف . (التغذية بغرض التربية والتغذية العلاجية)	
تجهيز المحاصيل البستانية (ولا تشمل العمليات التصنيعية على الخضر والفاكهة)	الفاكهة والخضراوات الطازجة المغلفة ومنتجات الزراعة بالماء وعمليات الزراعة بالغابات .	
الاستزراع السمكي (لا يشمل تصنيع الأسماك)	ويشمل المزارع السمكية والمصايد	
متنوعات	تربية النحل	



دليل مواصفات الخبرة لتطوير برامج سلامة الغذاء

هو عبارة عن مواصفات خبرة الأشخاص المسؤولين عن تنمية برامج سلامة الغذاء وقد يكون هؤلاء الأشخاص داخل أو خارج المنشأة الغذائية.

قائمة فحص المنشآت الغذائية المطبقة لنظام إدارة سلامة الغذاء وفق

المواصفة القياسية الدولية

(الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥)

اليوم:

المراجع:

إسم المنشأة:

العنصر	معايير الأداء
التجهيز لإنشاء برنامج سلامة الغذاء	<ul style="list-style-type: none"> تتم موافقة المنشأة على برنامج سلامة الغذاء. يقوم الأشخاص بتنمية برنامج سلامة الغذاء والموافقة على خطته.
التعريف بأخطار سلامة الغذاء	<ul style="list-style-type: none"> يتم وصف خطوات العملية التصنيعية من حيث متطلبات برنامج سلامة الغذاء. يتم تعريف وتحديد الأخطار المحتمل حدوثها في كل خطوة من خطوات العملية التصنيعية. تحديد طريقة التداول ومسار العملية التصنيعية المستخدمة بالمنشأة الغذائية.
تحديد طرق التحكم في الأخطار	<ul style="list-style-type: none"> تحدد الطرق المناسبة للتحكم في كل خطر من أخطار سلامة الغذاء المحتمل حدوثها. تنوع طرق التحكم. وضع إجراءات تحكم وقائية.
تحديد طرق لمتابعة التحكم	<ul style="list-style-type: none"> وجود طرق مناسبة لمتابعة العملية التصنيعية مع وضع إجراءات مناسبة للتحكم. توافر المسؤوليات ومتطلبات عملية المتابعة والرصد بالمنشأة الغذائية وتواجد طرق اتصال بالعاملين بعمليات الرصد والمتابعة بالمنشأة الغذائية.
تحديد الإجراءات التصحيحية	<ul style="list-style-type: none"> وضع الإجراءات التصحيحية المناسبة في الأماكن التي تظهر بها أخطار لم يتم التحكم فيها. وجود طرق اتصال العاملين بمتطلبات ومسؤوليات الإجراءات التصحيحية.
وضع نظام لتسجيل توثيق برنامج سلامة الغذاء	<ul style="list-style-type: none"> تتطلب السجلات توثيق وتطبيق ومتابعة برنامج سلامة الغذاء. لا بد أن يكون جميع العاملين على علم ودراية بكيفية الاحتفاظ بالسجلات.
وضع نظام لتنظيم المراجعة على برنامج سلامة الغذاء	<ul style="list-style-type: none"> توفر جدول للتحقق ومراجعة برنامج سلامة الغذاء للتأكد من كفاءته وصلاحيته. العاملون بالمنشأة على علم واتصال بمسؤوليات عملية التحقق. إعادة النظر في برنامج سلامة الغذاء وفقاً لنتائج عمليات التحقق.

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
١- مسئولية الإدارة:		
١-١	هل هناك دليل يبين التزام الإدارة بتطبيق منظومة سلامة الغذاء؟	نعم () لا ()
١-١-١	هل يتبين ذلك من الأهداف ذات العلاقة؟	نعم () لا ()
١-١-٢	هل يمكن قياس تلك الأهداف؟	نعم () لا ()
٢-١	هل للمنشأة سياسة تخص سلامة الغذاء؟	نعم () لا ()
٣-١	هل تم وضع خطة هاسب؟	نعم () لا ()
١-٣-١	هل تغطي الخطة كافة المنتجات النهائية؟	نعم () لا ()
٤-١	هل تم تكوين فريق لسلامة الغذاء متعدد المهام؟	نعم () لا ()
٥-١	هل قامت المنشأة بتعيين رئيس لفريق سلامة الغذاء مع تحديد مسؤولياته وسلطاته؟	نعم () لا ()
٦-١	هل قامت المنشأة بتحديد مسؤوليات وسلطات فريق سلامة الغذاء؟	نعم () لا ()
٧-١	هل معلومات فريق سلامة الغذاء تعتبر مناسبة وكافية (يجب القيام بالسؤال عن التدريب، والمؤهلات، والخبرة، ... إلخ؟	نعم () لا ()
٨-١	كيف تتم السيطرة على الاتصالات الداخلية والخارجية؟ مَنْ المسؤول عن تلك الاتصالات؟ وهل تُعد الاتصالات مؤثرة؟	



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٤-٣	هل تشمل المواصفات نوعية مواد التعبئة والتغليف؟	نعم () لا ()
٥-٣	هل تشمل المواصفات ظروف التخزين؟	نعم () لا ()
٦-٣	هل تشتمل المواصفات على معلومات بطاقة البيان؟	نعم () لا ()
٧-٣	هل تشمل المواصفات طريقة التوزيع (بالتفصيل)؟	نعم () لا ()
٨-٣	هل تشمل المواصفات فترة الصلاحية وظروف التخزين؟	نعم () لا ()
٩-٣	هل تشمل المواصفات الاستخدام المقترح؟	نعم () لا ()
١٠-٣	هل تشمل المواصفات تحديداً للمستهلك المناسب؟ على سبيل المثال ذوو الحساسية، كبار السن، الأطفال الصغار، التغذية المؤسسية، مرضى المناعة، ... إلخ	نعم () لا ()
١١-٣	هل تشمل المواصفات الطرق المحددة للاستعمال؟	نعم () لا ()
٤- مخطط مسار العملية التصنيعية:		
١-٤	مدى شمول مخطط العملية التصنيعية؟	نعم () لا ()
٢-٤	هل يشتمل المخطط على المواد الخام والمكونات ومواد التعبئة والتغليف بالإضافة إلى كافة أنشطة التصنيع والتخزين؟	نعم () لا ()
٣-٤	هل حدثت تغييرات منذ إقامة المخطط؟	نعم () لا ()
٤-٤	كيف يتم إبلاغ فريق سلامة الغذاء بالتغييرات التي تحدث في العملية التصنيعية أو في خصائص المنتج؟	
٥-٤	كيف يتم تسجيل التغييرات والموافقة عليها؟	
٦-٤	هل تمت مناقشة أى من التغييرات مع فريق سلامة الغذاء قبل تنفيذها؟	نعم () لا ()
٧-٤	هل تمت مطابقة المخطط على العملية التصنيعية الفعلية؟	نعم () لا ()

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٩-١	هل يوجد لدى المنشأة إجراءات للإعداد أو الاستجابة لحالات الطوارئ؟	نعم () لا ()
١-٩-١	هل تم التحقق من هذه الإجراءات؟	نعم () لا ()
١٠-١	هل تتم مراجعة الإدارة كما هو مطلوب؟	نعم () لا ()
١-١٠-١	هل تعد تلك المراجعة مؤثرة؟	نعم () لا ()
٢- إدارة الموارد:		
١-٢	كيف يتم تعريف إمكانيات ومؤهلات الذين يمكن أن يكون لديهم تأثير على سلامة المنتج؟	
٢-٢	هل لدى المنشأة خطط تدريبية؟	نعم () لا ()
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 فى الاشتراطات الصحية؟	
٦-٢	كيف تقوم المنشأة بتقييم العملية التدريبية؟	
٣- مواصفات المنتج:		
١-٣	هل تم وصف المنتج أو مجموعة المنتجات وصفاً كاملاً؟	نعم () لا ()
٢-٣	هل تشمل المواصفات معلومات تفيد سلامة المنتج مثل درجة الحموضة والنشاط المائى ... الخ؟	نعم () لا ()
٣-٣	هل تشمل المواصفات تفاصيل عن المواد الخام والمكونات؟	نعم () لا ()



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
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،... إلخ)	نعم () لا ()
٣-٧	كيف يمكن التأكد من صلاحية الحدود الحرجة المقترحة في التحكم في الأخطار؟	
٤-٧	كيف يمكن للمنشأة التمييز بين الحدود الحرجة وحدود التشغيل؟	
٥-٧	هل يتم تنفيذ (تفعيل) الحدود الحرجة على مستوى المنشأة؟	نعم () لا ()
٨- أساليب الرصد والقياس:		
١-٨	هل تم وضع أساليب رصد وقياس لكافة نقاط التحكم الحرجة؟	نعم () لا ()
٢-٨	هل هناك أى دليل على اتباع أساليب الرصد والقياس الموضوع؟	نعم () لا ()
٣-٨	ما حالة أجهزة الرصد والقياس؟	
٤-٨	هل خطط سحب 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 أى إجراءات أو إجراءات عند حدوث انحراف؟	نعم () لا ()

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٥- تحليل الأخطار والمقاييس الوقائية:		
١-٥	كيف تم تحليل الأخطار؟	
٢-٥	هل تم تقييم كافة الأخطار نوعياً و / أو كمياً؟	نعم () لا ()
٣-٥	هل اشتمل على جميع المواد الخام؟	نعم () لا ()
٤-٥	هل أخذت جميع الخطوات التصنيعية فى الاعتبار؟	نعم () لا ()
٥-٥	هل تم تحليل الأخطار تفصيلاً أو بصفة عامة؟	نعم () لا ()
٦-٥	كيف قام الفريق بتقييم احتمال حدوث الأخطار؟	
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 ()
٦- نقاط التحكم الحرجة:		
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 ()



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

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٧-٨	هل الأفراد القائمون على الرصد والقياس مدربون ومؤهلون؟	نعم () لا ()
٨-٨	هل يتم تسجيل نتائج الرصد والقياس؟	نعم () لا ()
٩- الإجراءات التصحيحية:		
١-٩	هل توجد فعلاً إجراءات تصحيحية؟	نعم () لا ()
٢-٩	ما دليل جدوى الإجراءات التصحيحية التى تتخذ عند حدوث انحراف عند نقطة التحكم الحرجة؟	
٣-٩	هل تم تحديد مسئولية وسلطة تطبيق الإجراءات التصحيحية؟	نعم () لا ()
٤-٩	كيف يتم التحكم والتسجيل فى أحوال عدم مطابقة المنتج؟	
٥-٩	كيف تقوم المنشأة بالتخلص من المنتجات غير المطابقة؟	
٦-٩	هل يتم تسجيل الإجراءات التصحيحية؟ وكيف يمكن الحكم على كفاءتها؟	نعم () لا ()
٧-٩	هل تأخذ الإجراءات التصحيحية فى اعتبارها تعديل العملية التصنيعية أو خطة هاسب، وذلك فى حالة وجود مخالفة مستمرة لأحد الحدود الحرجة؟	نعم () لا ()
١٠- أساليب التحقق:		
١-١٠	هل توجد أساليب للتحقق؟	نعم () لا ()
٢-١٠	هل تم تعريف وتحديد مسئولية وسلطة وطرق ومعدل تكرار ونوعية أساليب / إجراءات التحقق؟	نعم () لا ()
٣-١٠	هل الطرق المتبعة للتحقق ومعدل تطبيقها كافية للتأكد من أن النظام يعمل بشكل صحيح وبكفاءة ومتطابق مع التشريعات؟	نعم () لا ()



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٤-١٢	كم عدد الأشخاص الذين تم تدريبهم على القيام بمراجعات داخلية؟	
٥-١٢	كيف تقوم المنشأة بتدريب أفرادها على الاشتراطات الصحية؟	
٦-١٢	كيف تقوم المنشأة بتقييم العملية التدريبية؟	
١٣- الاستدعاء:		
١-١٣	هل لدى المنشأة أسلوب لاستدعاء منتجاتها؟	نعم () لا ()
٢-١٣	ما الظروف التي يجب فيها استدعاء المنتج / المنتجات؟	
٣-١٣	هل تم تحديد المسؤولية والسلطة؟	نعم () لا ()
٤-١٣	هل تم استدعاء جزئي أو كلي لأحد المنتجات؟	نعم () لا ()
٥-١٣	كم عدد المنتجات محل الإهتمام؟	
٦-١٣	ما السبب؟	
٧-١٣	كيف تتداول المنشأة المنتجات المستدعاة؟	
٨-١٣	كيف تتأكد المنشأة من تحديد واستدعاء كل المنتجات غير المطابقة؟	
١٤- الشكاوى:		
١-١٤	هل لدى المنشأة أسلوباً للتعامل مع شكاوى العملاء؟	نعم () لا ()
٢-١٤	هل تم تحديد المسؤولية والسلطة فيما يتعلق بشكاوى العملاء؟	نعم () لا ()
٣-١٤	هل تتعلق الشكاوى بسلامة المنتج؟	نعم () لا ()
٤-١٤	ما هي الإجراءات التي قامت المنشأة باتخاذها؟	

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٢-١١	هل تغطي الوثائق كافة عمليات / خطوات نظام إدارة سلامة الغذاء؟	نعم () لا ()
٣-١١	هل تتم الموافقة على الوثائق بواسطة أشخاص مسئولين قبل إصدارها؟	نعم () لا ()
٤-١١	كيف يتم التحكم في التوثيق؟	
٥-١١	هل حصلت المنشأة على الأكواد والمواصفات والتشريعات والإجراءات ذات العلاقة بالمنتجات الغذائية؟	نعم () لا ()
٦-١١	كيف تقوم المنشأة بالتحكم في تغييرات الوثائق وهل كافة الوثائق متوفرة حالياً؟	
٧-١١	هل يمكن الوصول للوثائق بسهولة؟	نعم () لا ()
٨-١١	هل سجلات النظام واضحة التحديد؟	نعم () لا ()
٩-١١	هل يتم تطبيق نظام التوثيق والتحكم في السجلات مع الأخذ في الاعتبار حجم وطبيعة المنشأة؟	نعم () لا ()
١٠-١١	هل يتم الاحتفاظ بسجلات "نظام إدارة سلامة الغذاء" في ظروف مناسبة لمنع دمارها أو تدهورها أو فقدها؟	نعم () لا ()
١١-١١	ما مدة احتفاظ المنشأة بالسجلات؟	
١٢- التدريب:		
١-١٢	هل توجد خطة تدريبية تتضمن الاحتياجات التدريبية والمتدربين؟	نعم () لا ()
٢-١٢	هل لدى المنشأة خطط للتدريب؟	نعم () لا ()
٣-١٢	كم عدد الأشخاص الذين تم تدريبهم على "متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء" وما يتعلق بها من تشريعات وإجراءات؟	



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٧-٢-١٥	هل يتم توثيق السجلات؟	نعم () لا ()
٣-١٥	حالة ونظافة الأسطح الملامسة للغذاء:	
١-٣-١٥	هل الأسطح الملامسة للغذاء مطابقة للاشتراطات الصحية؟ (الآلات والمعدات والطاولات وملابس ومهمات العاملين... إلخ)	
٢-٣-١٥	هل توجد خطة للنظافة؟	نعم () لا ()
٣-٣-١٥	هل تعتبر هذه الخطة كافية؟	نعم () لا ()
٤-٣-١٥	هل تتوافر وسائل النظافة بالعدد المطلوب والكفاءة الجيدة؟	نعم () لا ()
٥-٣-١٥	هل يتم رصد ومتابعة نتائج التنظيف والتحقق من كفاءتها (ميكروبيولوجياً)؟	نعم () لا ()
٦-٣-١٥	هل تم تدريب العاملين تدريباً جيداً على أعمال النظافة؟	نعم () لا ()
٤-١٥	منع التلوث العرضي:	
١-٤-١٥	هل مسار كل من المواد والعاملين صحيح؟	نعم () لا ()
٢-٤-١٥	هل يتم الفصل التام للآلات والأدوات في الأماكن التي تمثل خطورة؟	نعم () لا ()
٣-٤-١٥	كيف تتداول المنشأة المنتجات الملوثة؟	
٤-٤-١٥	هل هناك فرص أخرى لحدوث التلوث العرضي؟ (على سبيل المثال بواسطة وسيلة نقل، شاحنة،... إلخ)	نعم () لا ()
٥-١٥	صيانة مغاسل وتجهيزات تطهير الأيدي ودورات المياه:	
١-٥-١٥	هل لدى المنشأة خطط للصيانة؟	نعم () لا ()

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٥-١٤	هل يتم توثيق الشكاوى؟	نعم () لا ()
٦-١٤	هل يتم استخدام تلك الشكاوى في عملية التحقق من النظام؟	نعم () لا ()
١٥- إجراءات التحكم في الشئون الصحية:		
١-١٥	النظافة الشخصية:	
١-١-١٥	هل لدى المنشأة إجراءات موثقة للتحكم في النظافة الشخصية؟	نعم () لا ()
٢-١-١٥	هل تغطي تلك الإجراءات كافة الأنشطة؟	نعم () لا ()
٣-١-١٥	هل يتم التحقق من كفاءة تلك الإجراءات؟	نعم () لا ()
٤-١-١٥	ما الإجراءات التي تتبعها المنشأة عند حدوث مخالفة؟	
٥-١-١٥	هل يتم توثيق ومراجعة سجلات التحكم؟	نعم () لا ()
٢-١٥	سلامة الماء:	
١-٢-١٥	هل قامت المنشأة بإجراء فحصاً لنوعية المياه المستخدمة؟	نعم () لا ()
	ما معدل إجراء فحوص نوعية المياه؟ ومن الذي يتولاه؟	
٢-٢-١٥	هل تستخدم المنشأة مياه جوفية (آبار)؟ وما حالة البيئة المحيطة؟	نعم () لا ()
٣-٢-١٥	هل تتم معالجة الماء (بإضافة الكلور مثلاً)؟	نعم () لا ()
٤-٢-١٥	هل يتم رصد وقياس مستوى الكلور؟	نعم () لا ()
٥-٢-١٥	هل لدى المنشأة خريطة بتوصيلات المياه والصرف؟	نعم () لا ()
٦-٢-١٥	هل هناك أي احتمالات للتلوث؟ على سبيل المثال التلوث العرضي نتيجة تقابل مياه الشرب النقية مع مصادر مياه غير نقية	نعم () لا ()



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٥-٧-١٥	هل لدى المنشأة سجلات بالاستعمال؟	نعم () لا ()
٦-٧-١٥	هل تم تدريب الأفراد؟	نعم () لا ()
١-١٥	الاشتراطات الصحية للعاملين:	
١-٨-١٥	هل توجد إجراءات لمتابعة الحالة الصحية للعاملين؟ وما مدى تطبيق قواعد الاشتراطات الصحية لهم؟	نعم () لا ()
٢-٨-١٥	هل يتم تنفيذ الإجراءات؟	نعم () لا ()
٣-٨-١٥	هل يتم فحص الحالة الصحية للعاملين دورياً (الشهادات الصحية... إلخ)	نعم () لا ()
٤-٨-١٥	هل يتم تدريب العاملين؟	نعم () لا ()
٥-٨-١٥	هل لدى المنشأة سجلات تدريب في هذا المجال؟	نعم () لا ()
٩-١٥	مكافحة الآفات:	
١-٩-١٥	هل لدى المنشأة خطة لمكافحة الآفات؟	نعم () لا ()
٢-٩-١٥	هل هناك خطة لمكافحة القوارض؟	نعم () لا ()
	هل تعتبر شركاء القوارض مناسبة؟	نعم () لا ()
	هل تجهيزات مكافحة القوارض مناسبة؟	نعم () لا ()
٣-٩-١٥	هل الأبواب والنوافذ والتجهيزات الأخرى في حالة جيدة؟	نعم () لا ()
٤-٩-١٥	هل المبيدات ذات كفاءة؟	نعم () لا ()
٥-٩-١٥	كيف تتأكد المنشأة من أن كافة الآفات تحت السيطرة؟	
٦-٩-١٥	هل يتم توثيق وسائل السيطرة على الآفات؟	نعم () لا ()

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٢-٥-١٥	هل لدى المنشأة عدد كاف من مغاسل وتجهيزات تطهير الأيدي في مناطق التصنيع والإنتاج (عند مداخل ومناطق التصنيع الرئيسة)	نعم () لا ()
٣-٥-١٥	هل لدى المنشأة عدد كاف من دورات المياه؟ وما حالتها؟	نعم () لا ()
٤-٥-١٥	ما مدى احتمال حدوث التلوث؟	
٦-١٥	حماية الغذاء ومواد التعبئة والتغليف وأسطح ملامسة الغذاء من الغش:	
١-٦-١٥	هل مواد التعبئة والتغليف في حالة جيدة؟	نعم () لا ()
٢-٦-١٥	هل يتم حماية المنتجات ومواد التعبئة والتغليف من التلوث؟	نعم () لا ()
٣-٦-١٥	هل هناك تكييف لبخار الماء؟	نعم () لا ()
٤-٦-١٥	هل تتم السيطرة على الشحوم وأدوات الصيانة؟	نعم () لا ()
٥-٦-١٥	هل تتم حماية كشافات الإضاءة؟ (الزجاج)	نعم () لا ()
٦-٦-١٥	ما حالة البيئة حول مناطق الإنتاج؟	
٧-١٥	بطاقة بيان، تخزين واستخدام المركبات السامة:	
١-٧-١٥	هل يوجد بالمنشأة أفراد مخصصين للتعامل مع المواد السامة؟	نعم () لا ()
٢-٧-١٥	هل يتم تخزين تلك المركبات السامة بشكل منفصل؟	نعم () لا ()
٣-٧-١٥	هل توضع بطاقة بيان واضحة على عبوات المركبات السامة؟	نعم () لا ()
٤-٧-١٥	هل هناك تعليمات متوافرة؟	نعم () لا ()



رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
٢-١٦	ما معدل تكرار قيام المنشأة بإجراء المراجعات الداخلية؟	
٣-١٦	هل تم تحديد (تعريف) هدف ومعايير ونطاق وأساليب المراجعة؟	نعم () لا ()
٤-١٦	كيف تضمن المنشأة أن البرنامج يغطي كافة نواحي / متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء؟	
٥-١٦	من يتكون فريق المراجعة؟	
	هل يتلقى المراجعون أي تدريب؟	نعم () لا ()
٦-١٦	هل تم تحديد (تعريف) مسؤوليات واحتياجات المراجعة؟	نعم () لا ()
٧-١٦	كيف تضمن المنشأة استقلالية وحيّدة الإجراءات المتبعة؟	
٨-١٦	ما المصادر التي تم استعمالها؟	
٩-١٦	هل تم تحقيق أغراض (أهداف) المراجعة؟	نعم () لا ()
١٠-١٦	هل يتم استعمال بيانات المراجعة في تطوير نظام إدارة سلامة الغذاء؟	نعم () لا ()
١١-١٦	هل يتم توثيق نتائج المراجعة؟	نعم () لا ()

رقم	نقاط الفحص	ملاحظات
١٠-١٥	تصميم المباني والمرافق:	
١-١٠-١٥	هل الحوائط والأرضيات في حالة جيدة؟	نعم () لا ()
٢-١٠-١٥	ما حالة الصرف الصحي؟	
٣-١٠-١٥	هل التهوية مناسبة؟	نعم () لا ()
٤-١٠-١٥	هل العمليات التصنيعية منفصلة بشكل مناسب؟	نعم () لا ()
٥-١٠-١٥	هل مخطط الآلات والتجهيزات والعمليات التصنيعية مناسب؟	نعم () لا ()
٦-١٠-١٥	هل هناك أي اختناقات أو تعارض في مناطق التصنيع؟	نعم () لا ()
٧-١٠-١٥	هل المخازن مناسبة لتخزين البضائع؟ (على سبيل المثال للبضائع الجافة والمجمدة... إلخ)؟	نعم () لا ()
١١-١٥	إدارة المخلفات:	
١-١١-١٥	كيف تتحكم المنشأة في المخلفات؟	
٢-١١-١٥	هل هناك تجهيزات كافية للمخلفات في منطقة الإنتاج؟	نعم () لا ()
٣-١١-١٥	هل يتم التخلص من المخلفات في الوقت / الأوقات المناسبة؟	نعم () لا ()
٤-١١-١٥	هل تقوم المنشأة بمعالجة المخلفات؟ وكيف تتم المعالجة؟	نعم () لا ()
	هل تتوافق طريقة معالجة المخلفات مع الإجراءات والتشريعات المعمول بها؟	نعم () لا ()
١٦ - المراجعة الداخلية:		
١-١٦	هل لدى المنشأة خطة للمراجعة الداخلية؟	نعم () لا ()



ثالثاً: نظام إدارة العملية الرقابية

من المفاهيم الأساسية للعملية الرقابية وجود نظام للإدارة يقوم بالتأكد من أن جميع أجزاء العملية الرقابية تمت بفاعلية وقد تم توثيق نتائجها بالجهة الرقابية. ويشتمل نظام الإدارة على متابعة ومراجعة جميع أعمال عملية الرقابة وأهدافها ودلائلها. وتقوم الجهة الرقابية المتمثلة في هذه الوزارة بعملية الإدارة. وسوف يتم توضيح متطلبات تقدير ومتابعة شفافية نظام الإدارة فيما يلي:

١. منع تداخل الاختصاصات

لضمان شفافية العملية الرقابية يجب التأكد من أن المراقب ليس لديه أي نوع من تداخل الاختصاصات وليست لديه أي علاقة من قريب أو من بعيد بالمنشأة وعليه أن يقوم بإخطار الجهة الرقابية التي ينتمي إليها (الأمانة أو الجهات التابعة لها التي ينتمي إليها) فوراً عند وجود أي نوع من أنواع حالات عدم المطابقة والتي تقوم بإبلاغ الجهة المانحة للشهادة بهذه الحالة لاتخاذ الإجراءات المناسبة تجاه إبقاء أو سحب الشهادة أو إعطاء مهلة للمنشأة لعمل الإجراءات التصحيحية التي تقوم بها الجهة المؤهلة لنظام إدارة سلامة الغذاء.

٢. شفافية العملية الرقابية

إذا كان المراقب ضمن من قاموا بوضع برنامج سلامة الغذاء المطبق في منشأة غذائية معينة (يعمل بها كخبير أو استشاري) وفي نفس الوقت يقوم بعملية المراقبة لنفس البرنامج فإن ذلك يمثل حالة من حالات تداخل الاختصاصات؛ حيث إن المراجع في هذه الحالة لا يكون موضوعياً ومحيداً، ونفس الشيء إذا كان المراقب شريكاً في إدارة المنشأة أو أحد ملاكها.

أثناء العملية الرقابية يقوم المراقب بتحديد حالات عدم المطابقة وذلك عند وجود عيوب محددة، ويكون من مسئولية المنشأة الغذائية (وليس المراقب) تحديد كيفية التغلب على حالات عدم المطابقة بالتعاون مع الجهة المؤهلة للنظام. ويجوز أن يقوم المراقب بتقديم المشورة للمنشأة الغذائية عن كيفية التغلب على حالات عدم المطابقة المنصوص عليها في تقارير الرقابة دون تقديم حلول عملية أو استشارات؛ حيث يعتبر ذلك حالة من حالات تداخل الاختصاصات وتعارض لمصالح الجهة المؤهلة.

لا يجوز للجهة الرقابية الاشتراك في برامج تدريب تهتم بسلامة الغذاء للعاملين بالمنشآت الغذائية وفي نفس الوقت تكون مراقباً لهذه البرامج بالمنشأة ذاتها مما يؤدي إلى وجود تداخل وتعارض بين المهمتين.

٣. المحافظة على سرية المعلومات

هناك متطلبات أساسية للمحافظة على سرية المعلومات، ويجب تطبيق هذه المتطلبات على جميع من يقومون بأي دور من أدوار مراقبة ومراجعة سلامة الغذاء، سواء التابعين لأي جهة رقابية أو من المراجعين المعتمدين من هذه الجهة.

٤. التعرف على التغيرات التي تحدث في المنشأة الغذائية أو خلال عمليات تداول الأغذية بها والتي لها علاقة بالعملية الرقابية:

تؤثر التغيرات التي تحدث في المنشآت الغذائية وعمليات تداول الأغذية بها على تصنيف تلك المنشآت، وبالتالي تؤثر على تكرار عملية الرقابة وكذلك في نوع المراقبين من حيث خبراتهم وتخصصاتهم، ولا بد من إخطار الجهات المؤهلة بأي تغيرات قد تحدث بتلك المنشآت وأي من عمليات تداول الأغذية التي تتم بها، مثل تغيير عمليات التصنيع أو خطواته وتقديم المعلومات الكافية عن نوعية وطبيعة تلك التغيرات والأسباب التي أدت إلى حدوثها؛ حتى يمكن للجهة المؤهلة إعادة تصنيف الأخطار المحتمل حدوثها بعد هذه التغيرات وهل يمكن تغيير هذا التصنيف من عدمه، وكذلك تحديد دورية عمليات المراجعة والمراقبة التي تتم بها. ولا بد للمنشأة أن تكون على دراية تامة بكيفية إعداد التقارير التي تتناول هذه التغيرات، وفي نفس الوقت تكون على علم تام بعملية المراجعة وظروفها والأسباب التي تؤدي لحدوث تغير فيها نتيجة لحدوث مثل هذه التغيرات، فمثلاً عند حدوث أي تغيير في عمليات تداول الأغذية بمنشأة غذائية معينة لا بد أن يحدث تغيير في طريقة المراجعة وإعادة عملية المراجعة عن طريق القيام بمراجعة إضافية وفي غير التوقيتات المقررة للمراجعة الأصلية وكذلك بالنسبة للعملية الرقابية.

٥. القائمون بأعمال الرقابة الصحية (المراقبين الصحيين)

يحتاج برنامج إدارة سلامة الغذاء إلى أن يكون جميع المشاركين في أعمال الرقابة



ومن الضروري أن تكون هناك جهة مختصة بتلك الشكاوى بالجهة الرقابية تتولى كل الإجراءات السابقة وتوفر في نفس الوقت معلومات كافية عن تلك الشكاوى وما تم اتخاذه من إجراءات حيالها مع سهولة الاطلاع على تلك المعلومات بواسطة الجهات الرقابية الحكومية أو المراجعين أو المنشآت الغذائية.

٨. الرقابة الدورية لنظام الإدارة

يجب أن تعمل مراجعة نظام الإدارة الخاص بالجهة الرقابية على التأكد من فاعلية النظام وتسمح بوضع ضوابط محددة، كما تسمح أيضاً بالكشف عن العيوب التي قد توجد بنظام الرقابة. وأي مراجعة لنظام الإدارة لا بد أن تتوافق مع التشريعات المنصوص عليها.

٩. التوثيق

لا بد أن تتأكد الجهة الرقابية من توثيق كافة إجراءات العملية الرقابية حسب الإجراءات الموجودة والسياسات المتاحة للمراقبين والمنشآت الغذائية والحكومة. ولا بد من تحديث الوثائق طبقاً للتغيرات التي تحدث في المنشأة الغذائية وبالتالي تغيير خطة الرقابة.

١٠. السجلات والوثائق

من الضروري أن تحتفظ الجهة الرقابية بالسجلات والوثائق والتقارير الخاصة بالعملية الرقابية. والسجلات أيضاً ضرورية للأغراض النظامية لإثبات ملاحظات الرقابة على المنشأة الغذائية. ولا بد أن تكون السجلات كافية لإثبات أن إجراءات الرقابة فعالة وكافية. ولا بد أن تكون السجلات مرتبة ليسهل تداولها وتخزينها للمدة التي تحددها الأنظمة.

١١. التغيير في متطلبات التشريعات

لا بد أن يكون المراقبون على دراية بالتغيرات في متطلبات التشريعات التي يتم التقييم على أساسها، مثل مواصفات سلامة الغذاء وأي تغييرات في القواعد والتشريعات والمسئوليات المرتبطة أو التي لها علاقة بالتعامل مع الأغذية.

* * *

أو عمليات المراجعة ذاتها مؤهلين ومناسبين لما يقومون به من أعمال. كما يجب أن يكون مراقبو سلامة الغذاء مطابقين لمتطلبات ومعايير اعتمادهم من قبل الجهة الرقابية والمتمثلة في هذه الوزارة. ولا بد من مراجعة خبرات المراقبين بواسطة الجهات الرقابية وتقييمهم دورياً، وتشمل عمليات المتابعة والتقييم التقارير التي يقدمها هؤلاء المراقبون كما يجب أن يشمل التقييم لهم مراجعة ومتابعة ما يقومون به من عمليات الرقابة في المنشآت الغذائية على الواقع، والتي يجب أن تتوافق مع خبراتهم الفنية في مجال الرقابة، وعند وجود أي قصور أو مخالفة أو نقص في خبرة أي منهم أو عدم مطابقته لأي معيار من معايير اعتمادهم يُلغى هذا الاعتماد كمراقب ويتم تحويله لأي عمل آخر حتى يتم تأهيله.

٦. إجراءات وتدابير الرقابة

يجب أن تتوفر لدى المراقبين المعلومات الكافية المرتبطة بإجراءات الرقابة، ويجب أن يتم تحديث تلك المعلومات خصوصاً عند حدوث أي تغييرات، وتشمل تلك المعلومات أي تغييرات في المتطلبات والعمليات التصنيعية والإدارية، ويجب أن يتم الحصول على هذه المعلومات بسهولة، ويجب التأكد من أن جميع المراقبين المعتمدين يتبعون نفس الإجراءات عند قيامهم برقابة برامج سلامة الغذاء من خلال تطبيق معايير ثابتة أثناء الرقابة.

٧. الشكاوى أو التظلمات

عند عدم الموافقة أو الاعتراض على تقارير وملاحظات المراقبين أو الجهة الرقابية، على المنشأة الغذائية أن تقدم شكوى أو تتظلم مما ورد بالتقرير أو القرار الصادر من الجهة الرقابية بناءً على هذا التقرير، كما يجوز للمراقب التظلم أو الشكوى من المنشأة الغذائية عند عدم تعاون المنشأة الغذائية أثناء إجراء عملية الرقابة.

ولا بد من وجود إجراءات واضحة ومحددة للتعامل مع تلك التظلمات والشكاوى والتي يجب أن تشمل على:

- آلية إبلاغ شكاوى المنشآت الغذائية والمراقبين وطبيعة الشكوى.
- كيفية التحقيق في الشكاوى المقدمة.
- ما الإجراء أو الإجراءات التي يجب اتخاذها حيال هذه الشكاوى.

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣٠٧٩
ردمك: ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٥١-٩