



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



العلاقة بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م





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

العلاقة بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م



ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

كتيب عن العلاقة بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء./

وزارة الشؤون البلدية والقروية .- الرياض ، ١٤٣٤هـ

٢٤ ص: ١٦,٥ × ٢٣,٥ سم

ردمك: ٩-٦٤-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- الاغذية والصحة ٢- التسمم الغذائي ٣- الاغذية - حفظ

أ.العنوان

١٤٣٤/٣٠٩٤

ديوي ٣٦٣,١٩٢

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣٠٩٤

ردمك: ٩-٦٤-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



مقدمة	٥
العلاقة بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (أيزو ٢٢٠٠٠)	٦
أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء	٦
ثانياً: أوجه الاختلاف بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء	٢٧

لم توضع المواصفة القياسية الدولية لإدارة سلامة الأغذية (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) لتكون تكراراً لنظام هاسب الصادر عن لجنة دستور الأغذية (كودكس) بل تصف الوضع الحالي لمتطلبات إدارة سلامة الغذاء، ولذلك فهي وضعت لتطور نظم سلامة الأغذية لتتعدى مجرد التوافق مع التشريعات القانونية.

ويتضمن نظام إدارة سلامة الغذاء مجموعة من المتطلبات التي لا يشملها نظام هاسب، ومنها:

١. توثيق سياسة جودة مبنية على أهداف قابلة للقياس، ومثال تلك الأهداف تقليل شكاوى المستهلك من وجود مواد غريبة بنسبة ٢٠٪ أو تحسين درجات مراجعة الجهة المانحة للشهادة بنسبة ١٠٪.

٢. تضمن مراجعة الإدارة استمرار فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء، وتعتبر مراجعة الإدارة دورياً من أهم الآليات للتحسين والتي تتجاوز عملية التحقق من كفاءة نظام الإدارة. وتجري مراجعة الإدارة باجتماع الإدارة العليا للمنشأة، وتهدف إلى تبادل الأفكار الجديدة من خلال مناقشة مفتوحة وتقييم نظام إدارة سلامة الغذاء. ويجب أن تكون نتائج مراجعة الإدارة مصدراً لبيانات تخطط لتحسين أداء نظام إدارة سلامة الغذاء والهدف من الإجراءات الوقائية والعمليات التصنيعية. وقد ينتج عن مراجعة الإدارة توصيات لتحسين هيكل نظام إدارة سلامة الغذاء، أو تتطلب نتائج المراجعة حدوث تغييرات في الموارد أو تقليل خطط المخاطر السابق تحديدها أو التخطيط الاستراتيجي للاحتياجات المستقبلية للمؤسسة فيما يتعلق بمتطلبات سلامة الغذاء.

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

٤. تؤكد مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ أن سلامة الغذاء هي مسؤولية كل الأطراف المشتركة في سلسلة الغذاء من المزرعة إلى المستهلك؛ لذلك فإن هذه المواصفة تؤكد على أهمية الاتصالات الفعالة داخل المنشأة الغذائية، ومع الأطراف الخارجية.

وفيما يلي توضيح أوجه التشابه والاختلاف بين نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب).





العلاقة بين
نظام هاسب
ونظام إدارة سلامة
الغذاء (أيزو ٢٢٠٠٠)

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>١. تجميع فريق الهاسب</p> <p>يشكل الفريق من مجموعة أشخاص متعددي التخصصات ولديهم المعلومات والخبرات المتخصصة والمناسبة لطبيعة المنتج وطريقة تصنيعه.</p> <p>أ. يجب أن يمتاز أعضاء الفريق بالصرامة والانضباط.</p> <p>ب. يجب ان يكونوا واسعى الاطلاع والمعرفة ولديهم خبرة كافية في مختلف النواحي المتعلقة بالإنتاج.</p> <p>ج. يجب أن يكونوا متفهمين تماماً لنظام هاسب.</p>	<p>١. فريق سلامة الغذاء</p> <p>يجب أن يتم تعيين فريق لسلامة الغذاء من أقسام مختلفة فى المنشأة يمتلكون معارف وخبرات متنوعة لتطوير وتطبيق نظام لإدارة سلامة الغذاء، كما يجب الاحتفاظ بالوثائق التي تبرهن على امتلاك أعضاء فريق سلامة الغذاء للمعارف والخبرات المطلوبة. ويجب تعيين رئيساً للفريق تتوافر فيه الشروط التالية:</p> <p>أ. إدارة فريق سلامة الغذاء وتنظيم عمله.</p> <p>ب. ضمان استيفاء المتطلبات التدريبية والتعليمية لأعضاء فريق سلامة الغذاء.</p> <p>ج. التأكد من أن نظام إدارة سلامة الغذاء تم وضعه وتطبيقه والحفاظ عليه وتحديثه.</p> <p>د. رفع التقارير للإدارة العليا يوضح فيها مدى كفاءة وملاءمة نظام إدارة سلامة الغذاء المطبق.</p>

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<p>٢. خصائص المنتج</p> <p>أ. المواد الخام والمكونات والمواد المتصلة بالمنتج</p> <p>لابد من وصف المواد الخام والمكونات الأخرى والمواد المتصلة بالمنتج بالوثائق وذلك لتحليل المخاطر التي يتعرض لها الغذاء. ويتضمن وصف المنتج النقاط التالية:</p> <p>أ. الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية.</p> <p>ب. تركيب مكونات المنتج مثل المواد المضافة والمواد المساعدة.</p> <p>ج. المنشأ.</p> <p>د. طريقة الإنتاج.</p> <p>هـ. التعبئة والتغليف وطريقة التوريد.</p> <p>و. ظروف التخزين وفترة الصلاحية.</p> <p>ز. طريقة الاستخدام والتداول قبل الاستهلاك أو التصنيع.</p> <p>ح. تحديد الغرض من استخدام المكونات والمواد الخام.</p>	<p>٢. وصف المنتج</p> <p>أ. يتم وصف المنتج وصفاً كاملاً.</p> <p>ب. هل هو منتج غذائي نهائي (جاهز للأكل) أم منتج وسيط.</p> <p>ج. تحديد المعلومات الخاصة بالتركيب الطبيعي / الكيميائي ويشمل النشاط المائي والحموضة، المعاملات الحرارية، المواد الحافظة، إلخ</p> <p>د. المحتوى الميكروبي المحتمل للمنتج.</p> <p>هـ. العبوات المستخدمة، وطريقة تحميلها، وظروف التخزين، وطرق توزيع المنتج، والصورة التي يعرض بها المنتج للمستهلك، إلخ</p>



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>٣. الغرض من استخدام المنتج</p> <p>أ. يجب توضيح الغرض من استخدام المنتج وطرق تناوله وكذلك تسجيل أي إساءة استخدام أو تداول للمنتج النهائي وذلك للتواصل مع تحليل المخاطر التي قد يتعرض لها المنتج.</p> <p>ب. تحديد الفئة المستخدمة للمنتج النهائي، وكذلك تحديد المكونات التي قد تسبب حساسية لبعض الفئات من المستهلكين.</p>	<p>٣. الغرض من استخدام المنتج</p> <p>تحديد طريقة الاستخدام للمنتج على أساس الاستخدامات المتوقعة للمنتج من قبل المستخدم النهائي أو المستهلك. وقد يكون من الواجب في حالات محددة مراعاة الفئات الحساسة من المستهلكين، مثل حالات التغذية في المؤسسات أو الحالات المرضية.</p>
<p>٤. عمل مخطط مسار المنتج</p> <p>عمل خريطة المسار لخطوات تصنيع المنتج بواسطة فريق هاسب، ويجب أن تشمل على جميع خطوات العملية التصنيعية وذلك اعتماداً على خبرة ومعلومات أعضاء فريق هاسب بالمنتج، وتصمم خريطة المسار ابتداءً من الخامات وحتى توزيع المنتج النهائي ويوضح عليها جميع التفاصيل اللازمة لكل خطوة تصنيعية، مثل درجات الحرارة، الوقت، الرقم القياسي للمناخل المستخدمة، عدد اللفات، سرعة سير الناقل، نسبة الكلور في ماء الشطف والنقع،..... إلخ.</p>	<p>٤. مخططات التدفق</p> <p>لابد من تجهيز مخططات مسار المنتج والعملية التصنيعية وتوضيح الأسس التي تساعد في تقييم مخاطر سلامة الغذاء لكل خطوة تصنيعية.</p> <p>يجب أن يحتوي مخطط تدفق العملية التصنيعية على تفاصيل كافية لخطوات التصنيع وأن يتميز بالشفافية والوضوح، ويجب أن تتوافر النقاط التالية بمخطط المسار:</p> <p>أ. تتابع خطوات العملية التصنيعية.</p> <p>ب. العمليات التصنيعية الفرعية.</p>

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>ب. خصائص المنتج النهائي</p> <p>يجب أن توصف خصائص المنتج النهائي في الوثائق للدرجة التي تمكن من إجراء تحليل المخاطر، على أن تتضمن المعلومات التالية:</p> <p>أ. إسم المنتج</p> <p>ب. مكوناته</p> <p>ج. الخواص البيولوجية، الكيميائية والفيزيائية المتعلقة بسلامته.</p> <p>د. فترة الصلاحية وظروف التخزين.</p> <p>هـ. التغليف</p> <p>و. التعليمات المطبوعة على بطاقة البيان والتعليمات الخاصة بكيفية التعامل / التحضير / الاستخدام.</p> <p>ز. طريقة التوزيع (النقل)</p> <p>ح. يجب على المنشأة أن تحدد متطلبات سلامة الغذاء التشريعية والتنظيمية فيما يتعلق بكل ما سبق. يجب الاحتفاظ بهذا التوصيف ويتم تحديثه عند الضرورة.</p>	<p>ب. خصائص المنتج النهائي</p> <p>يجب أن توصف خصائص المنتج النهائي في الوثائق للدرجة التي تمكن من إجراء تحليل المخاطر، على أن تتضمن المعلومات التالية:</p> <p>أ. إسم المنتج</p> <p>ب. مكوناته</p> <p>ج. الخواص البيولوجية، الكيميائية والفيزيائية المتعلقة بسلامته.</p> <p>د. فترة الصلاحية وظروف التخزين.</p> <p>هـ. التغليف</p> <p>و. التعليمات المطبوعة على بطاقة البيان والتعليمات الخاصة بكيفية التعامل / التحضير / الاستخدام.</p> <p>ز. طريقة التوزيع (النقل)</p> <p>ح. يجب على المنشأة أن تحدد متطلبات سلامة الغذاء التشريعية والتنظيمية فيما يتعلق بكل ما سبق. يجب الاحتفاظ بهذا التوصيف ويتم تحديثه عند الضرورة.</p>



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
ج. أماكن دخول المواد الخام والمكونات والمنتجات الوسيطة.	ج. أماكن دخول المواد الخام والمكونات والمنتجات الوسيطة.
د. الأماكن التي يمكن فيها إعادة تشغيل وتداول المنتج.	د. الأماكن التي يمكن فيها إعادة تشغيل وتداول المنتج.
هـ. أماكن خروج المنتج النهائي والمنتجات الوسيطة والمنتجات الثانوية والمخلفات.	هـ. أماكن خروج المنتج النهائي والمنتجات الوسيطة والمنتجات الثانوية والمخلفات.
ولا بد أن يقوم فريق سلامة الغذاء بالتحقق من مخطط تدفق العمليات التصنيعية بالموقع ومتابعة السجلات الخاصة به.	ولا بد أن يقوم فريق سلامة الغذاء بالتحقق من مخطط تدفق العمليات التصنيعية بالموقع ومتابعة السجلات الخاصة به.
وصف الخطوات التصنيعية والإجراءات التحكيمية	وصف الخطوات التصنيعية والإجراءات التحكيمية
يجب وصف جميع الخطوات التصنيعية من حيث الأخطار التي تتعرض لها كل خطوة من هذه الخطوات، وكذلك وصف الإجراءات التحكيمية عند كل خطوة والتي لها تأثير مباشر على سلامة الغذاء - وتوثيقها لاستخدامها في تحليل المخاطر التي يتعرض لها المنتج.	يجب وصف جميع الخطوات التصنيعية من حيث الأخطار التي تتعرض لها كل خطوة من هذه الخطوات، وكذلك وصف الإجراءات التحكيمية عند كل خطوة والتي لها تأثير مباشر على سلامة الغذاء - وتوثيقها لاستخدامها في تحليل المخاطر التي يتعرض لها المنتج.

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
هـ. التحقق من مخطط المسار على الموقع	هـ. التحقق من مخطط المسار على الموقع
يفحص أعضاء الفريق كل مراحل العملية التصنيعية على الموقع، بالإضافة إلى تسجيل ساعات أو فترات العملية التصنيعية، ويتم تسجيل أي اختلافات على خريطة المسار وتعديل هذا المسار في حالة وجود اختلاف أو اختلافات؛ بحيث يمثل هذا المسار ما يحدث على الطبيعة تماماً.	يفحص أعضاء الفريق كل مراحل العملية التصنيعية على الموقع، بالإضافة إلى تسجيل ساعات أو فترات العملية التصنيعية، ويتم تسجيل أي اختلافات على خريطة المسار وتعديل هذا المسار في حالة وجود اختلاف أو اختلافات؛ بحيث يمثل هذا المسار ما يحدث على الطبيعة تماماً.
٦. التعرف على المخاطر المحتملة (العنصر الأساسي الأول)	٦. تحليل مصادر الخطر
ويتم في هذه الخطوة إعداد قائمة بالمخاطر المحتملة في أي خطوة من خطوات التصنيع، والتي لها تأثير معنوي في تهديد أمن وسلامة الغذاء مع عمل تحليل لهذه المخاطر وتحديد مقاييس التحكم فيها.	يجب أن يقوم فريق سلامة الغذاء بتحليل مصادر الخطر لتحديد أي من هذه المخاطر يجب السيطرة عليه، وما هي درجة السيطرة المطلوبة لضمان سلامة الغذاء، وما هي مجموعة إجراءات السيطرة المطلوبة.
ويعتبر تحليل المخاطر هو مفتاح خطة هاسب لتحقيق ثلاثة أغراض وهي:	أ. تحديد مصادر الخطر وتقدير المستويات المقبولة
أ. تحديد مصادر الخطر ومقاييس التحكم فيها.	يجب تحديد وتسجيل جميع مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء والتي من المتوقع أن تتواجد، وذلك فيما يتعلق بنوع المنتج، نوع العملية، ووسائل التصنيع الفعلية. كما يجب أن يستند تحديدها على:



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>ب. تحديد التعديلات المطلوبة للعملية التصنيعية أو المنتج لضمان سلامة الغذاء.</p> <p>ج. يعتبر التحليل قاعدة أساسية لتحديد نقاط التحكم الحرجة.</p> <p>وهناك ثلاث أنواع من المخاطر:</p> <p>أ. مخاطر بيولوجية "Biological Hazards": وهي الأضرار التي تنشأ عن وجود الميكروبات المرضية أو البروتوزوا أو الفيروسات أو الحشرات الحية. ويإيجاز فإن مصادر الخطر البيولوجية يمكن تقسيمها إلى الأقسام التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • البكتيريا المرضية "Pathogenic Bacteria" مثل السالمونيلا - كلوستريديم بوتولينوم - البكتيريا العنقودية - الليستريا - الشيغلا - بكتيريا القولون - اليرسينيا، وغيرها. • الفيروسات "Viruses" مثل الفيروس الكبدي. • البروتوزوا والديدان "Parasitic Protozoa and Worms" مثل الانتاميبا والاسكارس. 	<p>المعلومات والبيانات التمهيدية التي تم الحصول عليها.</p> <p>الخبرة.</p> <p>معلومات خارجية تتضمن بيانات عن الأمراض الوبائية وأي بيانات أخرى.</p> <p>معلومات من باقي الأطراف المشاركين فى السلسلة الغذائية والتي تتعلق بسلامة المنتج النهائي أو المنتجات الوسيطة عند استهلاكه.</p> <p>ب. عند تحديد الخطر يجب الأخذ في الاعتبار ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الخطوات التي تسبق والتي تلي العملية المحددة. • الآلات والمعدات المستخدمة فى هذه الخطوة وكذلك المرافق والخدمات والبيئة المحيطة، والخطوات السابقة والتالية فى السلسلة الغذائية لعملية التصنيع. ج. تحديد مستوى القبول: يجب تحديد المستوى المقبول (الحدود الحرجة) لكل خطر تم تحديده فى المنتج النهائي (كلما أمكن ذلك). كما أن تحديد المستوى المقبول للخطر يجب أن يخضع للمتطلبات التنظيمية والتشريعية

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>ومما لا شك فيه فإن الأخطار الميكروبيولوجية التي تنتقل عن طريق الغذاء هي الأكثر شيوعاً وربما الأشد خطورة عن مصادر الخطر الكيميائية أو الفيزيائية. ولذلك فإن الهدف الأساسي لأي برنامج هاسب هو وضع الطرق التي يمكن من خلالها القضاء على الكائنات الحية الدقيقة التي يمكن أن تتسبب فى الأمراض الناتجة عن تناول الغذاء.</p> <p>ب. مخاطر كيميائية "Chemical Hazards": تمثل مصادر الخطر الكيميائية تهديداً دائماً لسلامة الغذاء نتيجة لتلوث المنتجات الغذائية ببقايا الكيماويات سواء كانت كيماويات زراعية أو صناعية أو ملوثات بيئية، ويمكن تحديد أنواع المخاطر الكيميائية فيما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الكيماويات الزراعية والتي تضم المبيدات الحشرية، مبيدات الفطريات، هرمونات زيادة النمو، المضادات الحيوية. • كيماويات صناعية تضم المنظفات، المطهرات، وزيوت تشحيم المعدات والآلات، مواد الدهان، الصبغات. 	<p>والمطلبات التي تفرضها سلامة الغذاء بالنسبة للمستهلك، والاستخدام المقصود للغذاء من قبل المستهلك، وغيرها من البيانات. ويجب تسجيل المبررات والنتيجة الخاصة بهذا التحديد.</p> <p>د. تقييم مصادر الخطر يجب أن يتم تقييم كل خطر يهدد سلامة الغذاء تم تحديده؛ لتقرير ما إذا كان التخلص منه أو تخفيفه إلى المستويات المقبولة أمر ضروري لإنتاج غذاء آمن، وتحديد ما إذا كان وجود ضوابط للوصول بالخطر إلى المستويات المطلوبة أمر ضروري. كما يجب تقييم كل خطر يهدد سلامة الغذاء على حدة طبقاً لشدة خطورته واحتمال حدوثه. كما يجب أن يتم شرح الطريقة التي اتبعت فى تقييم الخطر وتسجيل نتائج التقييم.</p> <p>هـ. اختيار وتقييم إجراءات السيطرة يتم اختيار مجموعة ملائمة من إجراءات السيطرة (إجراءات التحكم) التي لها القدرة على منع أو إزالة أو تقليل مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء إلى المستويات المقبولة على أن يتم</p>



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<ul style="list-style-type: none"> • دور الإجراء في احتمال القضاء على الخطر بشكل محدد أو أنه سيُحْد منه ويقلل احتمال حدوثه فقط وبشكل ملحوظ. • التفاعل والترابط الذي قد يحدث بين إجراءين تحكيمين أو أكثر من إجراءات السيطرة، وهل سيكون التأثير أقوى من تأثير كل إجراء على حدة، كما يجب أن يتم تطبيق إجراءات السيطرة التي ستقسم على أنها قد تنتمى إلى خطة هاسب وإجراءات السيطرة الأخرى على أنها برامج تمهيدية للتشغيل، ويجب أن يتم توصيف الأساليب والمعايير التي استخدمت فى هذا التصنيف بإجراءات موثقة، كما يجب أن يتم تسجيل نتائج التقييم. 	

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<ul style="list-style-type: none"> • مراجعة كل مقاييس السيطرة فيما يتعلق بما لها من تأثير على الأخطار التي سبق تحديدها، وعلى أن يتم تقسيم إجراءات السيطرة التي تم اختيارها إلى إجراءات تحكم يتم إدارتها بواسطة البرامج التمهيدية وأخرى يتم إدارتها بواسطة خطة هاسب. ويجب أن يتم تنفيذ عملية الاختيار والتصنيف باستخدام المنطق الذى يتضمن التقييم مع الوضع فى الاعتبار ما يلي: • تأثير الإجراء على مخاطر سلامة الغذاء التي تم تحديدها بالنسبة الى الأساليب المحكمة المطبقة. • ملاءمته إجراءات المراقبة، ومثال ذلك: مدى قابليته للمراقبة بطريقة مناسبة تمكن من اتخاذ إجراءات تصحيحية فورية. • موقع الإجراء فى النظام نسبة إلى إجراءات السيطرة الأخرى. • احتمالية فشله فى أداء المطلوب منه . • عواقب فشله فى أداء مهمته . 	<ul style="list-style-type: none"> • السموم الطبيعية الناتجة عن التمثيل الغذائي الميكروبي مثل الأفلاتوكسينات. • كيماويات غذائية، وتضم المواد الكيميائية المستخدمة في حفظ الغذاء، الإضافات الغذائية المختلفة. • مواد التعبئة والتغليف، وتضم المواد التي تستخدم في صنع عبوات المنتجات الغذائية والتي يمكن أن تسبب في تلوث الغذاء بملوثات كيميائية. • ب. مخاطر فيزيائية "Physical Hazards": أقل خطورة من النوعين السابقين ولكنها تتسبب في فقد ثقة المستهلك في المنتج، ومن أمثلتها وجود أجزاء من الزجاج، أو قطع الخشب، أو قطع عظم في منتجات اللحوم والدواجن والأسماك وبذور الفواكه في بعض منتجاتها، أو الأحجار.



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>٧. تحديد نقاط التحكم الحرجة (العنصر الأساسي الثاني):</p> <p>أي نقطة يتم عندها منع حدوث الخطر أو تجنبه أو الإقلال منه للمستوى المقبول الذي تم تحديده .</p> <p>وتكون نقاط التحكم الحرجة محددة للمنتج وعملية التصنيع ، ولكن يوجد عدد من العوامل التي قد تؤثر في هذه النقاط، مثل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • استبدال الآلات والمعدات . • التغيير في طريقة تصنيع المنتج . • التغييرات الحادثة في الرسم التخطيطي لمسار العملية التصنيعية . • تغيير العبوة . • التغيير في برامج المتطلبات الأولية (PRPs) (GMP، GHP، etc) . <p>ومن الضروري استخدام شجرة اتخاذ القرار " Decision tree " المصدق عليها من قبل لجنة دستور الأغذية (الكودكس) لتحديد نقاط التحكم الحرجة . وشجرة اتخاذ القرار تتكون من أربعة أسئلة صممت لتقدير ما إذا كانت هذه النقطة هي نقطة تحكم حرجة من عدمه في العملية التصنيعية، وتطبق على كل خطوة تصنيعية على حدة في مخطط مسار العمليات التصنيعية للمنتج .</p>	<p>٧. تحديد نقاط التحكم الحرجة:</p> <p>لكل خطر سيتم السيطرة عليه بواسطة خطة هاسب ، يجب أن يتم تحديد نقطة سيطرة حرجة لكل مقياس سيطرة تم تحديده .</p>

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
<p>٨. تحديد الحدود الحرجة (العنصر الأساسي الثالث)</p> <p>كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة يجب أن تكون لها الحدود الحرجة الخاصة بها والتي يمكن مراقبتها بسرعة وسهولة للتأكد من أن النظام تحت السيطرة .</p> <p>وتتميز الحدود الحرجة التي يتم تحديدها بخواص فيزيائية مثل الوقت والحرارة (كما في المعاملات الحرارية مثل البسترة والطبخ) أو كيميائية مثل تركيز الأملاح والأحماض . أما الحدود الميكروبيولوجية فيجب تجنبها بسبب طول فترة الاختبار (حيث إنها لا تسمح بأخذ أي رد فعل عند انحراف العمليات التصنيعية). والحدود الحرجة قد تكون واحداً أو أكثر يجب متابعتها بانتظام، ويتم تحديد هذه الحدود الحرجة باستعمال المواصفات القياسية المعمول بها والقوانين والتشريعات القائمة أو من المراجع العلمية والأبحاث .</p>	<p>٨. تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة</p> <p>يجب أن يتم تقدير الحدود الحرجة للمراقبة التي أنشأت لكل نقطة تحكم حرجة . كما يجب أن يتم إنشاء حدود حرجة لضمان أن المستوى المقبول للخطر في المنتج النهائي والذي تم تحديده لن يتجاوز حدوده . كما يجب أن تكون الحدود الحرجة قابلة للقياس . ويجب أن يتم توثيق السبب الجوهري للحدود الحرجة المختارة والأساس الذي اتبع في تحديد هذه الحدود الحرجة لكل خطر على حدة .</p>



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
يجب أن تكون طرق وعدد مرات المراقبة قادرة على تحديد أي تجاوز للحدود الحرجة في الوقت المناسب الذي يمكننا من عزل المنتج قبل أن يصل إلى المستهلك واتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب.	<ul style="list-style-type: none"> • إذا كانت عملية المراقبة غير مستمرة فيجب أن تتم بتكرارات مناسبة تضمن وضع نقاط التحكم الحرجة تحت السيطرة باستمرار. • يجب أن تسجل نتائج المراقبة والملاحظات باستمرار بواسطة الشخص القائم بالمراقبة ويتم اعتمادها من الشخص المسئول والاحتفاظ بها. <p>بعض القياسات المستخدمة في المراقبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • قياس الوقت والحرارة في المعاملات الحرارية. • قياس درجة حرارة التبريد في التخزين المبرد. • قياس درجة الحموضة (pH). • قياس درجة النشاط المائي (aw).

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<p>9. تحديد إجراءات المراقبة لكل نقطة تحكم حرجة</p> <p>يجب أن يتم إنشاء نظام مراقبة لكل نقطة تحكم حرجة يوضح أنها تحت السيطرة. كما يجب أن يتضمن النظام كل المقاييس أو الملاحظات المحددة نسبة إلى الحد الحرج.</p> <p>يجب أن يشمل نظام المراقبة على إجراءات وتعليمات وسجلات تغطي ما يلي:</p> <p>أ. القياسات أو الملاحظات التي تغطي النتائج في الإطار الزمني المحدد والمطلوب.</p> <p>ب. الأجهزة المستخدمة في نشاط المراقبة.</p> <p>ج. طرق المعايرة القابلة للتطبيق.</p> <p>د. فترات المراقبة.</p> <p>هـ. المسئوليات والسلطات ذات العلاقة بعملية المراقبة وتقييم نتائجها.</p> <p>و. متطلبات وطرق التسجيل.</p>	<p>9. تحديد إجراءات المراقبة لكل نقطة تحكم حرجة (العنصر الأساسي الرابع):</p> <p>يعنى بها مجموعة من الملاحظات والقياسات المنتظمة والتي تتم بصفة دورية عند كل نقطة من نقاط التحكم الحرجة لوضعها دائماً تحت المراقبة ولتحقيق الهدف الأساسي وهو الالتزام بالحدود الحرجة.</p> <p>ويجب أن تكون إجراءات الرصد والقياس سهلة وسريعة ويتم التسجيل في الوقت المناسب الذي يسمح بسرعة اتخاذ الإجراء التصحيحي المناسب.</p> <p>يحدد فريق هاسب الشخص القائم بعملية المراقبة، ويتم تدريبه جيداً ليصبح متفهماً لأهمية دوره والمسئولية الواقعة عليه ويكون ملماً بكافة المعلومات حول المنتج، وتكون له الصلاحية التي تمكنه من إجراء التصحيحات اللازمة عند حدوث تجاوز عن الحدود الحرجة.</p> <p>متي تتم المراقبة؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • يمكن أن تكون بصفة مستمرة أو غير مستمرة.



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<ul style="list-style-type: none"> تقييم مدى الحاجة لفعل يتم اتخاذه لضمان عدم حدوث حالة عدم المطابقة مرة أخرى. تحديد وتطبيق الإجراءات المطلوبة. تسجيل نتائج الإجراءات التصحيحية التي اتخذت. مراجعة الإجراءات التصحيحية التي اتخذت؛ للتأكد من أنها فعالة وقادرة على التخلص من عدم المطابقة. ويجب أن تتعامل المنشأة مع المنتجات غير المطابقة باتخاذ الإجراءات التي تمنع من دخولها إلى السلسلة الغذائية، إلا إذا تأكدت المنشأة من أن: مخاطر سلامة الغذاء المعنية قد تم خفضها إلى المستويات المقبولة المحددة. مخاطر سلامة الغذاء المعنية ستقل إلى المستويات المقبولة المحددة قبل دخولها إلى السلسلة الغذائية. المنتج مازال يحقق المستوى المقبول المحدد من مخاطر سلامة الغذاء المعنية على الرغم من عدم حالة المطابقة. ويجب أن يتم حجز جميع دفعات أو تشغيلات المنتج والتي تأثرت بحالة عدم المطابقة بحيث 	<ul style="list-style-type: none"> تقييم الخبراء. نتائج التحليلات الكيميائية والميكروبيولوجية. الخطوة الثانية: إذا لم تظهر نتائج الفحص والتحليل السابقة أي خطورة للمنتج على الصحة العامة يُسَوَّق المنتج للاستهلاك أو يدخل في بقية خطوات العملية التصنيعية. الخطوة الثالثة: إذا أشارت نتائج الفحص والتحليل إلي وجود مخاطر في المنتج يجب أن يقرر ما إذا كان هذا الغذاء يمكن تصحيحه أو يعاد تصنيعه أو يعدل استخدامه لأغراض أخرى. الخطوة الرابعة: عند عدم القدرة على تصحيح المخاطر بالمنتج يجب أن يتلف وذلك يكون خسارة للمصنع، ولكن يجب أن يؤخذ هذا القرار عندما لا يكون هناك أي اختيار آخر.

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<ul style="list-style-type: none"> وضع الإجراءات التصحيحية يجب أن يتم تقييم البيانات الناتجة من مراقبة برامج المتطلبات الأولية التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة بواسطة شخص يتمتع بالمعرفة الكافية وسلطة البدء في الإجراءات التصحيحية. ويجب البدء في الإجراءات التصحيحية عندما يتم تجاوز الحدود الحرجة الموضوعة أو عندما يكون هناك عدم التزام ببرنامج المتطلبات الأولية التشغيلية. كما يجب أن تُنشئ وتحتفظ المنشأة بإجراءات موثقة تحدد فيها الأفعال الملائمة لتمييز ومنع أسباب عدم المطابقة التي تم اكتشافها، لمنع تكرارها ولو وضع العملية أو النظام مرة أخرى تحت السيطرة بعد التخلص من أسباب عدم المطابقة، تتضمن هذه الأفعال: <ul style="list-style-type: none"> مراجعة عدم التطابق (بما في ذلك شكاوى المستهلكين). مراجعة اتجاهات نتائج المراقبة التي قد تشير إلى الميل نحو فقد السيطرة أو الحيود. تحديد أسباب عدم المطابقة. 	<ul style="list-style-type: none"> 10. وضع الإجراءات التصحيحية (العنصر الأساسي الخامس) تُعرّف الإجراءات التصحيحية على أنها أي إجراء تصحيحي يتم اتخاذه عندما تشير نتائج المراقبة عند أي نقطة من نقاط التحكم الحرجة إلى حدوث انحراف أو حيود عن الحدود الحرجة المقررة لهذه النقطة (النقطة أصبحت ليست تحت السيطرة). يجب أن تشمل الإجراءات التصحيحية على: <ul style="list-style-type: none"> تصحيح وإزالة مسببات الانحراف. عادة التحكم والسيطرة للعملية التصنيعية. تمييز المنتج في حالة تسجيل الانحراف عن الحدود الحرجة وتحديد طريقة التعامل معه. الخطوات المتبعة لتحديد طريقة التعامل مع الغذاء الناتج عند تسجيل انحراف أو حيود عن الحدود الحرجة: <ul style="list-style-type: none"> الخطوة الأولى: ويتم فيها تحديد ما إذا كان للمنتج تأثير خطر على الصحة العامة تبعاً إلى:



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
تكون تحت سيطرة المنشأة حتى يتم تقييمها. وإذا خرجت منتجات غير مطابقة للمواصفات عن نطاق سيطرة المنشأة فإنها تعد خطرة، ويجب على المنشأة أن تقوم بإعلام الجهات الرقابية المعنية.	• وجود دليل آخر مختلف عن نشاط المراقبة يثبت أن إجراءات السيطرة كانت فعالة.
• وجود دليل يوضح أن التأثير المشترك لمقاييس التحكم لذلك المنتج المعين يتوافق مع الأداء المطلوب.	• نتائج أخذ العينات، التحليل و/ أو أنشطة التحقق أوضحت أن دفعة أو تشغيل المنتج المتأثر يتوافق مع المستويات المقبولة المحددة من أخطار سلامة الغذاء المعنية.

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
١١. تحديد إجراءات التحقق من النظام (العنصر الأساسي السادس): هي إجراءات الغرض منها التحقق من فاعلية تنفيذ نظام هاسب بشكل جيد، ويمكن استخدام طرق المراقبة والمراجعة بالإضافة إلى الاختبارات المختلفة والعشوائية على العينات، ويمكن من خلال عمليات التحقق المنتظمة أن تصبح كافية للتأكيد على أن نظام هاسب يسير بشكل جيد ويؤدي تنفيذه إلى تجنب المشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء.	١١. تحديد إجراءات التحقق: يجب أن تحدد خطط التحقق الغرض والطرق ومرات التكرار والمسئوليات اللازمة لتنفيذ أنشطة التحقق. كما يجب أن تؤكد أنشطة التحقق على ما يلي: • أن برامج المتطلبات الأولية مطبقة. • أن عملية تحليل مصادر الخطر يتم تحديثها باستمرار. • برامج المتطلبات الأولية للتشغيل وعناصر خطة هاسب مطبقة وفعالة. • تقع مستويات الخطر في الحدود المقبولة التي تم تحديدها. • جميع ما تحتاجه المنشأة لضمان سلامة الغذاء مطبق وفعال.
من القائمون بالتحقق من صحة النظام؟ • يقوم بالتحقق شخص أو أكثر ضمن فريق هاسب، ولكن يجب أن يكون شخص آخر غير الشخص القائم بالمراقبة وعمل الإجراءات التصحيحية.	يجب أن توضع مخرجات عملية التحقق في صورة تناسب نظام العمل الموجود في المنشأة. ويجب أن يتم تسجيل نتائج عملية التحقق، كما يجب إخطار فريق سلامة الغذاء بنتائجها.
• يجب أن يكون هؤلاء الأشخاص مؤهلين بالتدريب والخبرة لهذا العمل.	يجب أن تتوفر نتائج التحقق للتمكين من تحليل نتائج أنشطة التحقق.
• تتم المراجعة بواسطة خبراء خارجيين أو جهة محايدة بالنيابة عن المنشأة الغذائية.	



أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<p>١٢. متطلبات التوثيق والتسجيل:</p> <p>يجب أن تشمل وثائق وسجلات نظام إدارة سلامة الغذاء ما يلي:</p> <p>أ. بيان موثق لسياسة سلامة الغذاء وما يرتبط بهذه السياسة من أهداف.</p> <p>ب. الإجراءات والسجلات الموثقة المطلوبة في هذه المواصفة القياسية الدولية.</p> <p>ج. الوثائق التي تحتاجها المنشأة لضمان التطوير والتطبيق والتحديث الفعال لنظام إدارة سلامة الغذاء.</p> <p>ضبط الوثائق</p> <p>يجب ضبط الوثائق المطلوبة لنظام إدارة سلامة الغذاء، ويجب أن يضمن ضبط الوثائق أن جميع التعديلات المقترحة تم مراجعتها قبل تطبيقها لتقدير تأثيراتها على سلامة الغذاء وعائدها على نظام إدارة سلامة الغذاء.</p> <p>يجب إنشاء إجراء موثق يحدد الضوابط الضرورية لتضمن:</p> <p>أ. اعتماد الوثائق للملائمة قبل إصدارها.</p> <p>ب. مراجعة وتحديث الوثائق عند الضرورة وإعادة اعتمادها.</p>	<p>١٢. التوثيق وحفظ السجلات (العنصر الأساسي السابع):</p> <ul style="list-style-type: none"> عملية التوثيق والتسجيل من الأشياء الضرورية لنجاح نظام هاسب ويجب أن تتم بدقة وفعالية. وجود نظم مستمرة للسجلات يبرهن على أن النظام يعمل بنجاح، ويؤكد سلامة الغذاء. تكون السجلات أساسية في مراجعة أو معاينة خطة هاسب وتحديد مدى الالتزام بالنظام (هي الإثبات الوحيد أن الطريقة المستخدمة في الإنتاج هي الطريقة التي اتفق عليها). تكون السجلات مفيدة في اتباع الإجراءات الوقائية. تكون أيضاً مفيدة في التحقق الذاتي لأي حدث خارجي ربما يؤثر على سلامة الغذاء. يجب أن تكون أوقات التسجيل محدودة ومسجلة بناءً على وجهة نظر نظامية بالإضافة لطبيعة المنتج.

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء	متطلبات نظام هاسب
<p>إذا أوضحت نتائج التحقق التي تعتمد على اختبار عينات من المنتج النهائي، أن مستوى الخطورة في هذه العينات غير مطابق للمعدل المسموح به، يجب أن يتم التعامل مع هذه الدفعة أو التشغيل كخطر فعلا.</p>	<p>الأنشطة التي تستخدم فيها عملية التحقق:</p> <ul style="list-style-type: none"> مراجعة تقارير مراقبة خطة هاسب. مراجعة التغييرات في خطة هاسب وأسباب هذه التغييرات. مراجعة تقارير صلاحية هاسب. مراجعة تقارير الانحراف عن خطة هاسب. اختبار تأثير الأفعال التصحيحية. مراجعة سجلات مراقبة نقاط التحكم الحرجة. معايرة الأدوات والأجهزة المستخدمة لرصد الحدود الحرجة. سحب عينات عند نقاط التحكم الحرجة والمنتج النهائي واختبارها كيميائياً وميكروبيولوجياً.



**ثانياً: أوجه
الاختلاف بين نظام
هاسب ونظام إدارة
سلامة الغذاء:**

لم تصدر مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ لتكون إعادة صياغة لنظام الهاسب الصادر عن الكودكس، بل تصف الوضع الحالي لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء؛ لذا يمكن أن تستخدم لتطوير نظام إدارة سلامة الغذاء وتتعدى مجرد التوافق مع المتطلبات النظامية. ويتلخص الفرق بين الأيزو ٢٢٠٠٠ ونظام هاسب الصادر عن الكودكس فيما يلي:

١. وجود سياسة جودة تُبنى على أهداف يمكن قياسها:

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

٢. مراجعة الإدارة لنظام إدارة سلامة الغذاء:

تضمن مراجعة الإدارة استمرار فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء، وتعتبر مراجعة الإدارة دورياً من أهم الآليات للتحسين والتي تتجاوز عملية التحقق من كفاءة نظام الإدارة. وتجري مراجعة الإدارة باجتماع الإدارة العليا للمؤسسة، وتهدف إلى تبادل الأفكار الجديدة من خلال مناقشة مفتوحة وتقييم نظام إدارة سلامة الغذاء.

ويجب أن تكون مخرجات مراجعة الإدارة مصدراً لبيانات تخطيط تحسين أداء نظام إدارة سلامة الغذاء والهدف من المنتجات الوقائية والعمليات التصنيعية. وقد تفرز مراجعة الإدارة توصيات لتحسين هيكل نظام إدارة سلامة الغذاء أو تغييرات في الموارد أو تقليل خطر المخاطر السابق تحديدها أو التخطيط الاستراتيجي للاحتياجات المستقبلية للمؤسسة فيما يتعلق بمتطلبات سلامة الغذاء.

أولاً: أوجه التداخل (التشابه) بين نظام هاسب ونظام إدارة سلامة الغذاء (تابع)

متطلبات نظام هاسب	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء
ج. التأكد من تمييز التعديلات والمراجعات السارية للوثائق.	ج. التأكد من تمييز التعديلات والمراجعات السارية للوثائق.
د. التأكد من أن الإصدارات المناسبة للوثائق المطبقة موجودة في أماكن استخدامها الفعلية.	د. التأكد من أن الإصدارات المناسبة للوثائق المطبقة موجودة في أماكن استخدامها الفعلية.
هـ. التأكد من أن الوثائق واضحة ومقروءة ويمكن تمييزها.	هـ. التأكد من أن الوثائق واضحة ومقروءة ويمكن تمييزها.
و. ضمان تمييز الوثائق خارجية المصدر والتحكم في أسلوب توزيعها.	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.	ز. 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 لنظام إدارة سلامة الغذاء. ويجب أن تظل سجلات الجودة واضحة وسهلة التمييز والاسترجاع. ويجب إنشاء إجراء موثق لتحديد الضوابط اللازمة لتمييز وتخزين وحماية واسترجاع وفترة الحفظ والتخلص من السجلات.	



٣. مسؤوليات رئيس فريق سلامة الغذاء:

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

٤. تعزيز الاتصالات:

تؤكد مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ أن سلامة الغذاء هي مسؤولية كل الأطراف المشتركة في سلسلة الغذاء. لذلك فإن المواصفة تؤكد على أهمية الاتصالات الفعالة داخل المؤسسة، ومع الأطراف الخارجية.

أ. الاتصال الداخلي:

يجب على المنشأة أن تصدر وتطبق وتحتفظ بترتيبات فعالة للاتصال مع أفراد لديهم موضوعات ذات تأثير على سلامة الغذاء؛ لضمان استمرار فعالية نظام إدارة سلامة الغذاء، كما يجب على المنشأة أن تضمن أن فريق سلامة الغذاء مطلع في الوقت المناسب على التغييرات، متضمنة ولكن غير محصورة، في التالي:

١. المنتجات أو المنتجات الجديدة.
٢. المواد الخام والمكونات والخدمات.
٣. نظام الإنتاج والمعدات المستخدمة.
٤. صالات الإنتاج وأماكن المعدات والبيئة المحيطة.
٥. برامج التنظيف والتعقيم.
٦. أنظمة التغليف والتخزين والتوزيع.

يجب على الإدارة العليا أن تراجع نظام إدارة سلامة الغذاء بالمنشأة على فترات وفق خطة العمل؛ لضمان استمرارية الملاءمة والكفاية والفاعلية. ويجب أن تشمل هذه المراجعة تقييم فرص التحسين والحاجة لتغيير نظام إدارة سلامة الغذاء متضمناً سياسة سلامة الغذاء. سجلات مراجعة الإدارة يجب المحافظة عليها.

مدخلات المراجعة

يجب أن تشمل مدخلات مراجعة الإدارة، ولكن غير محصورة، على معلومات عن:

- أنشطة المتابعة التي تمخضت عنها 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 الزبائن.
- المراجعات الخارجية أو التفتيش.

مخرجات المراجعة

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

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



يجب أن يوفر مثل هذا الاتصال معلومات عن سمات سلامة منتجات المنشأة والتي قد تكون ذات صلة بمنتجات المنشآت الأخرى في السلسلة الغذائية. وينطبق هذا خصوصاً على مخاطر سلامة الأغذية المعروفة والتي تحتاج أن تكون تحت سيطرة المنشآت الأخرى في السلسلة الغذائية.

يجب الاحتفاظ بسجلات الاتصالات. كما يجب توافر متطلبات سلامة الغذاء من السلطات القانونية والتنظيمية والزبائن.

يجب أن تحدد مسؤولية وسلطة الموظفين المعينين تجاه توصيل أي معلومات تتعلق بسلامة الغذاء خارجياً. كما يجب أن تضم المعلومات المتحصل عليها من خلال الاتصال الخارجي إلى النظام كمساهمة في تحديثه وضمن مدخلات مراجعة الإدارة.

ويوضح الشكل التالي عمليات الاتصال بنوعيه الداخلي والخارجي بين عناصر السلسلة الغذائية.

٧. المستوى التأهيلي للأشخاص أو تعديل أي صلاحيات أو سلطات لأي منهم.

٨. المتطلبات التشريعية والتنظيمية.

٩. المعلومات المتعلقة بالأخطار التي تهدد سلامة الغذاء وضوابط السيطرة عليها.

١٠. متطلبات الزبائن أو الصنعة نفسها وأي متطلبات أخرى تلاحظها المنشأة.

١١. استفسارات من أي جهة خارجية مهتمة بالمنشأة.

١٢. الشكاوى المتعلقة بسلامة المنتج.

١٣. أي ظروف أخرى ذات تأثير على سلامة الغذاء.

يجب على فريق سلامة الغذاء التأكد من أن هذه المعلومات قد تم إضافتها عند تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء. كما يجب على الإدارة العليا أن تتأكد أن المعلومات المحدثة ضمن مدخلات مراجعات الإدارة.

ب. الاتصال الخارجي

لضمان توفر معلومات كافية بين جميع المشاركين في السلسلة الغذائية فيما يخص سلامة الغذاء، يجب على المنشأة أن تنشأ وتطبق وتحفظ بترتيبات فعالة للتواصل مع:

١. الموردين والمقاولين.

٢. الزبائن، وبخاصة فيما يتعلق بمعلومات عن المنتج (إرشادات الاستخدام، متطلبات تخزين خاصة الفترة المناسبة للحفظ) أو تحقيقات أو عقود أو طلبات التعديل، وتعليقات الزبائن بما فيها الشكاوى.

٣. السلطات التشريعية والتنظيمية.

٤. أي منشأة أخرى لها تأثير أو تتأثر بمسألة فعالية أو تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء.



٥. إدارة الموارد

يجب على المنشأة توفير الموارد الكافية لوضع وتطبيق وصيانة وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء .

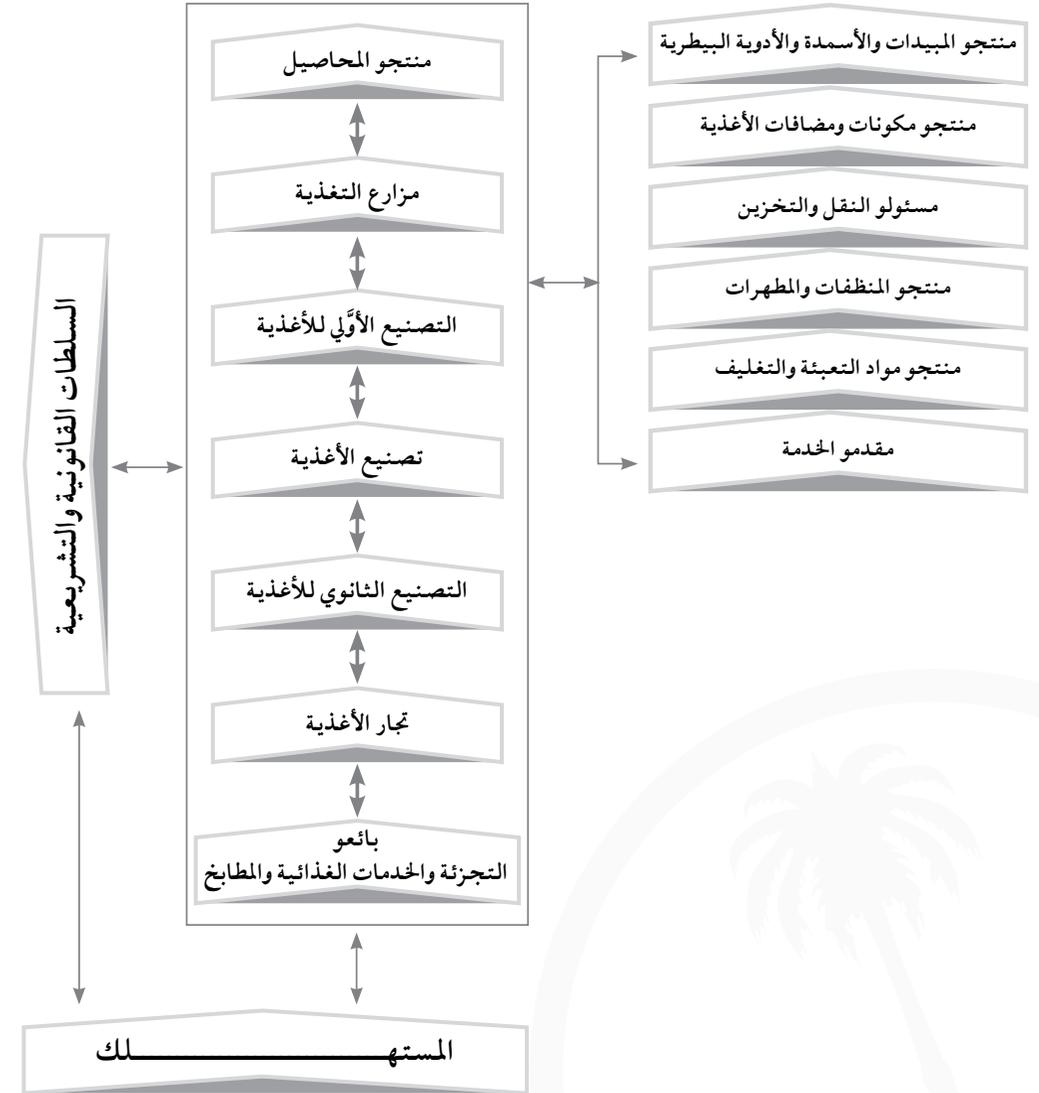
أ. الموارد البشرية

يجب أن يكون فريق سلامة الغذاء وبقية الأفراد القائمين بأعمال تؤثر على سلامة الغذاء ذوي كفاءة، كما يجب أن يكونوا مؤهلين ومدربين وذوي مهارات وخبرات مناسبة. وعندما تكون الاستعانة بخبراء من خارج المؤسسة لتطوير وتطبيق وتشغيل أو تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء عملية مطلوبة؛ فإنه يجب إبراز العقود أو الاتفاقية التي تحدد مسؤوليات وصلاحيات الخبراء الخارجيين .

ب. الكفاءة والتوعية والتدريب

يجب على المنشأة:

- تحديد طبيعة التأهيل الضروري للأشخاص الذين تؤثر أنشطتهم على سلامة الغذاء .
- توفير التدريب أو اتخاذ أفعال أخرى من شأنها ضمان تأهيل الأشخاص بالمستوى المطلوب .
- التأكد من أن الأشخاص المسؤولين عن المراقبة والإجراءات التصحيحية لنظام إدارة سلامة الغذاء مدربون .
- تقييم عملية التطبيق والفعالية لما تم في الخطوات السابقة (أ، ب، ج).
- التأكد من أن الأفراد على وعي بعلاقة وأهمية أنشطتهم وكيفية مساهمتهم في تحقيق سلامة الغذاء .



شكل توضيحي يُبين الاتصال بين مراحل السلسلة الغذائية

- التأكد من أن المتطلبات الخاصة بالاتصال الفعال مفهومة بواسطة جميع الأفراد ذوي الأنشطة المؤثرة على سلامة الغذاء.
- المحافظة على السجلات المناسبة للتدريب.

ج. البنية التحتية

يجب على المنشأة أن توفر الموارد لإنشاء وصيانة البنية التحتية اللازمة لتطبيق متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية.

د. بيئة العمل

يجب على المنشأة أن توفر الموارد لإنشاء وصيانة بيئة العمل اللازمة لتطبيق متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية.

* * *

رقم الإيداع : ١٤٣٤/٣٠٩٤
ردمك : ٩٧٨-٦٠٣-٨١٠٩-٦٤-٩