

المواصفة الدولية

الايزو 22000

الاصدار الثانى

2018-6

نظم إدارة سلامة الأغذية - متطلبات أي منظمة في السلسلة الغذائية

Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain

تنويه

هذه النسخة هي ترجمة غير معتمدة للمواصفة ولا يعتد بها في الأعمال الرسمية وهي معدة فقط لأغراض التدريب على المواصفة

درجة الثقة في الترجمة تكافئ 95 %

قام بالترجمة فريق متخصص من خبراء

مؤسسة التقنية للتطوير والاستشارات وأنظمة الجودة

مهندس / مجدى خطاب

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

المحتويات

* تقديم

** المقدمة

1 المجال

2 المراجع المعيارية

3 المصطلحات والتعريفات

4 سياق المنظمة

4.1 فهم المنظمة وسياقها

4.2 فهم احتياجات وتوقعات الاطراف المعنية

4.3 تحديد نطاق نظام إدارة سلامة الأغذية

4.4 نظام إدارة سلامة الأغذية

5 القيادة

5.1 القيادة والالتزام

5.2 السياسة

5.2.1 وضع سياسة سلامة الأغذية

5.2.2 التواصل مع سياسة سلامة الأغذية

5.3 الأدوار التنظيمية والمسؤوليات والسلطات

6 التخطيط

6.1 إجراءات لمعالجة المخاطر والفرص

6.2 أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية والتخطيط لتحقيقها

6.3 تخطيط التغييرات

7 الدعم

7.1 الموارد

7.1.1 عام

7.1.2 الناس

7.1.3 البنية التحتية

7.1.4 بيئة العمل

7.1.5 العناصر المقدمة خارجياً لنظام إدارة سلامة الأغذية

7.1.6 التحكم في العمليات أو الخدمات أو الخدمات المقدمة خارجياً

7.2 الكفاءة

7.3 الوعي

7.4 التواصل

7.4.1 عام

7.4.2 الاتصالات الخارجية

7.4.3 الاتصالات الداخلية

7.5 معلومات موثقة

7.5.1 عام

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

7.5.2 إنشاء وتحديث
7.5.3 السيطرة على المعلومات الموثقة

8 ▪ التشغيل

- 8.1 التخطيط التشغيلي والتحكم
 - 8.2 البرامج الأساسية (PRPs)
 - 8.3 نظام التتبع
 - 8.4 التأهب للطوارئ والاستجابة لها
 - 8.4.1 عام
 - 8.4.2 التعامل مع حالات الطوارئ والحوادث
 - 8.5 التحكم في المخاطر
 - 8.5.1 الخطوات الأولية لتمكين تحليل المخاطر
 - 8.5.2 تحليل المخاطر
 - 8.5.3 التحقق من مقياس (مقاييس) التحكم ودمجها
 - 8.5.4 خطة مراقبة المخاطر (خطة) (HACCP / OPRP)
 - 8.6 تحديث المعلومات التي تحدد PRPs وخطة التحكم في المخاطر
 - 8.7 التحكم في الرصد والقياس
 - 8.8 التحقق المتعلق ب PRPs وخطة السيطرة على المخاطر
 - 8.8.1 التحقق
 - 8.8.2 تحليل نتائج أنشطة التحقق
 - 8.9 السيطرة على عدم تطابق المنتج والعملية
 - 8.9.1 عام
 - 8.9.2 التصحيحات
 - 8.9.3 الإجراءات التصحيحية
 - 8.9.4 مناولة المنتجات التي قد تكون غير آمنة
 - 8.9.5 السحب / الاسترجاع
- ## 9 ▪ تقييم الاداء
- 9.1 الرصد والقياس والتحليل والتقييم
 - 9.1.1 عام
 - 9.1.2 التحليل والتقييم
 - 9.2 التدقيق الداخلي
 - 9.3 مراجعة الإدارة
 - 9.3.1 عام
 - 9.3.2 مدخلات مراجعة الإدارة
 - 9.3.3 مخرجات مراجعة الإدارة
- ## 10 ▪ التحسين
- 10.1 عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية
 - 10.2 التحسين المستمر
 - 10.3 تحديث نظام إدارة سلامة الأغذية
- ## الملاحق

الملحق أ (اعلامي) المراجع .

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

الملحق ب (اعلامي) المراجع .

❖ المراجع

التقنية للتطوير والاستشارات وأنظمة الجودة

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

← تقديم

ISO (المنظمة الدولية للتوحيد القياسي) هي اتحاد عالمي لهيئات المعايير الوطنية (الهيئات الأعضاء في ISO).

يتم عادة عمل إعداد المعايير الدولية من خلال اللجان الفنية للمنظمة الدولية للتوحيد القياسي.

يحق لكل هيئة عضو مهتمة بموضوع تم تعيين لجنة فنية له أن تكون ممثلة في تلك اللجنة.

المنظمات الدولية ، الحكومية وغير الحكومية ، في اتصال مع ISO ، تشارك أيضا في العمل. تتعاون المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) بشكل وثيق مع اللجنة الكهروتقنية الدولية (IEC) في جميع المسائل المتعلقة بالنقيس الكهروتقني.

تم وصف الإجراءات المستخدمة لتطوير هذا المستند وتلك المعدة لإجراء المزيد من صيانتها في توجيهات ISO / IEC ، الجزء 1. وعلى وجه الخصوص ، يجب الإشارة إلى معايير الاعتماد المختلفة المطلوبة لأنواع مختلفة من وثائق ISO. تمت صياغة هذه الوثيقة وفقاً للقواعد التحريرية لتوجيهات ISO / IEC ، الجزء 2 (www.iso.org/directives).

يوجه الانتباه إلى احتمال أن تكون بعض عناصر هذه الوثيقة موضوع حقوق براءات الاختراع. لا تكون المنظمة الدولية لنقيس الاتصالات مسؤولة عن تحديد أي من حقوق براءات الاختراع أو جميعها. تفاصيل أي حقوق براءة اختراع تم تحديدها أثناء تطوير الوثيقة ستكون في المقدمة و / أو على قائمة ISO لإعلانات البراءات التي تم استلامها (انظر www.iso.org/patents).

أي اسم تجاري مستخدم في هذا المستند هو معلومات مقدمة لراحة المستخدمين ولا يمثل مصادقة.

للحصول على شرح للطابع التطوعي للمعايير ، فإن معنى المصطلحات والتعبيرات الخاصة بـ ISO والمتعلقة بتقييم المطابقة ، وكذلك المعلومات حول التزام ISO بمبادئ منظمة التجارة العالمية في الحواجز الفنية أمام التجارة (TBT) ، انظر www.iso.org/iso/foreword.html .

أعدت هذه الوثيقة اللجنة الفنية ISO / TC 34 ، المنتجات الغذائية ، اللجنة الفرعية SC 17 ، أنظمة إدارة سلامة الأغذية.

يجب توجيه أي ملاحظات أو أسئلة في هذا المستند إلى هيئة المعايير الوطنية للمستخدم. يمكن العثور على قائمة كاملة بهذه الهيئات على www.iso.org/members.html .

تلغي هذه الطبعة الثانية الطبعة الأولى (ISO 22000: 2005) وتحل محلها ، وقد تمت مراجعتها تقنياً من خلال تبني تسلسل فقرة منقح .

ويتضمن أيضاً التصويب الفني ISO 22000: 2005/ Cor.1:2006 .

تم تضمين المرفقات التالية لتزويد مستخدمى هذه الوثيقة بمعلومات إضافية:

- الملحق "أ": مراجع بين مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة (HACCP) وهذه الوثيقة ؛

- الملحق ب: المرجع التقاطعي بين هذه الوثيقة و ISO 22000: 2005 .

← مقدمة

1- عام

إن اعتماد نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) هو قرار استراتيجي لمنظمة ويمكن أن يساعد في تحسين أدائها العام في سلامة الأغذية.

تتمثل الفوائد المحتملة لمؤسسة تنفيذ FSMS بناءً على هذه الوثيقة في:

أ- القدرة على الاستمرار في توفير الأطعمة والمنتجات والخدمات الآمنة التي تلبى متطلبات العملاء والمتطلبات القانونية والتنظيمية السارية ؛

ب- معالجة المخاطر المرتبطة بأهدافه ؛

ت- القدرة على إثبات المطابقة لمتطلبات FSMS المحددة.

تستخدم هذه الوثيقة منهج العملية (انظر 3) ، والذي يتضمن دورة خطة إنجاز المهام (PDCA) (انظر 3.2) والتفكير المبني على المخاطر (انظر 3.3).

يمكن نهج العملية هذا المؤسسة من التخطيط لعملياتها وتفاعلاتها.

تمكّن دورة PDCA المؤسسة من التأكد من أن عملياتها يتم إمدادها وإدارتها بشكل ملائم ، وأن يتم تحديد فرص التحسين والتصرف بناءً عليها.

يمكن التفكير القائم على أساس المخاطر المؤسسة من تحديد العوامل التي قد تتسبب في عملياتها و FSMS الخاصة بها لتحديد عن النتائج المخططة ، ووضع ضوابط لمنع أو تقليل الآثار الضارة.

في هذا المستند ، يتم استخدام النماذج اللفظية التالية:

- "shall" يشير إلى مطلب ؛

- "ينبغي" تشير إلى توصية ؛

- "يجوز" يشير إلى إذن ؛

- يشير "يمكن" إلى إمكانية أو قدرة.

توفر "الملاحظات" إرشادات في فهم أو توضيح المتطلبات في هذا المستند.

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

2 - مبادئ FSMS

ترتبط سلامة الغذاء بوجود مخاطر سلامة الأغذية في وقت الاستهلاك (الاستهلاك من قبل المستهلك). يمكن أن تحدث مخاطر سلامة الأغذية في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.

لذلك ، فإن السيطرة الكافية عبر السلسلة الغذائية أمر ضروري. يتم ضمان سلامة الأغذية من خلال الجهود المشتركة لجميع الأطراف في السلسلة الغذائية.

تحدد هذه الوثيقة متطلبات نظام FSMS الذي يجمع العناصر الرئيسية التالية المعروفة بشكل عام:

- التواصل التفاعلي.

- ادارة النظام؛

- برامج مسبقة

- تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP).

بالإضافة إلى ذلك ، تستند هذه الوثيقة إلى المبادئ المشتركة لمعايير نظام إدارة ISO.

مبادئ الإدارة هي:

- التركيز على العملاء؛

- القيادة؛

- اشراك الناس.

- نهج العملية:

- التحسين؛

- صنع القرار القائم على الأدلة ؛

- إدارة العلاقات.

3 - نهج العملية

3.1 عام

تعتمد هذه الوثيقة نهج العملية عند تطوير وتنفيذ FSMS وتحسين فعاليته لتعزيز إنتاج المنتجات والخدمات الامنة مع تلبية المتطلبات المعمول بها. ويسهم فهم العمليات المترابطة وإدارتها كنظام في فعالية المنظمة وكفاءتها في تحقيق النتائج المرجوة منها. ينطوي نهج العملية على التعريف المنهجي وإدارة العمليات ، وتفاعلاتها ، من أجل تحقيق النتائج المرجوة وفقاً لسياسة سلامة الأغذية والتوجه الاستراتيجي للمنظمة. يمكن تحقيق إدارة العمليات والنظام ككل باستخدام دورة PDCA ، مع التركيز بشكل عام على التفكير القائم على المخاطر بهدف الاستفادة من الفرص ومنع النتائج غير المرغوب فيها. إن إدراك دور المنظمة ومكانتها داخل السلسلة الغذائية أمر ضروري لضمان التواصل التفاعلي الفعال عبر السلسلة الغذائية.

3.2 دورة Plan-Do-Check-Act

يمكن وصف دورة PDCA باختصار على النحو التالي:

خطط: تحديد أهداف النظام وعملياته ، وتوفير الموارد اللازمة لتحقيق النتائج ، وتحديد ومعالجة المخاطر والفرص ؛

افعل: تنفيذ ما تم التخطيط له ؛

تحقق من: المراقبة وعمليات القياس (عند الاقتضاء) والمنتجات والخدمات الناتجة ، وتحليل وتقييم المعلومات والبيانات من أنشطة الرصد والقياس والتحقق ، والإبلاغ عن النتائج ؛

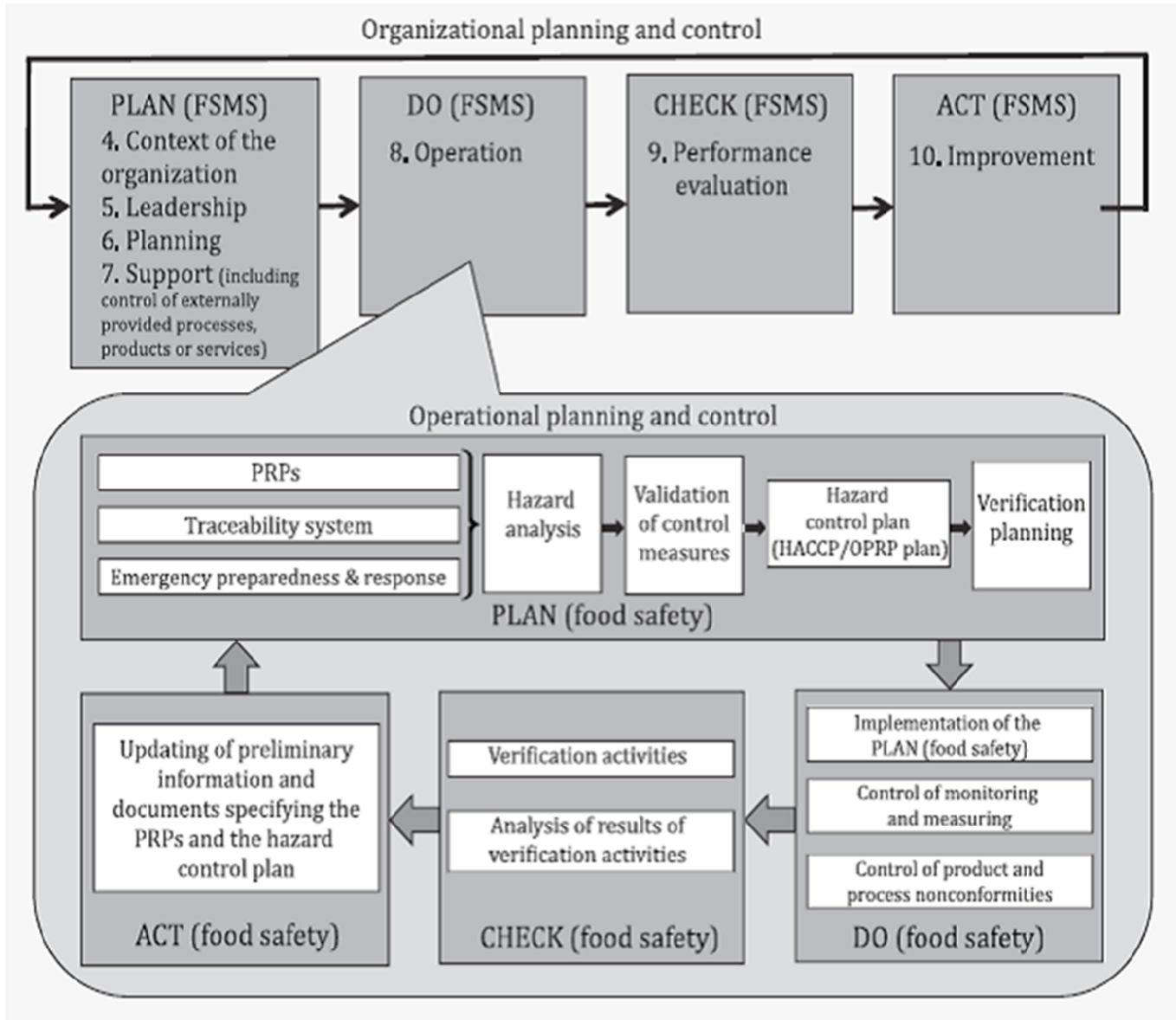
التصرف: اتخاذ إجراءات لتحسين الأداء ، حسب الضرورة.

في هذا المستند ، وكما هو موضح في الشكل 1 ، يستخدم نهج العملية مفهوم دورة PDCA على مستويين. الأول يغطي الإطار العام لـ FSMS (البند 4 إلى البند 7 والبند 9 إلى الفقرة 10).

أما المستوى الآخر (التخطيط التشغيلي والتحكم) فيغطي العمليات التشغيلية داخل نظام سلامة الأغذية كما هو موصوف في الفقرة 8 .

لذلك يعد الاتصال بين المستويين أمراً ضرورياً.

الشكل 1 - رسم توضيحي لدورة Plan-Do-Check-Act على المستويين



عنوان التتبية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

3.3 التفكير القائم على المخاطر

3.3.1 عام

التفكير القائم على المخاطر ضروري لتحقيق نظام FSMS فعال. في هذه الوثيقة ، يتم التعامل مع التفكير القائم على المخاطر على مستويين ، التنظيمي (انظر 3.3.2) والتشغيلي (انظر 3.3.3) ، وهو ما يتفق مع نهج العملية الموضح في 3.2 .

3.3.2 إدارة المخاطر التنظيمية

الخطر هو تأثير عدم اليقين ، ويمكن أن يكون لأي نوع من عدم اليقين آثار إيجابية أو سلبية. في سياق إدارة المخاطر التنظيمية ، يمكن أن يوفر الانحراف الإيجابي الناتج عن المخاطر فرصة ، ولكن ليس كل الآثار الإيجابية الناتجة عن المخاطر في الفرص.

للتطابق مع متطلبات هذه الوثيقة ، تخطط المنظمة وتنفذ إجراءات لمعالجة المخاطر التنظيمية (المادة 6). معالجة المخاطر تضع أساسًا لزيادة فعالية نظام إدارة FSMS ، وتحقيق نتائج محسنة ومنع التأثيرات السلبية.

3.3.3 تحليل المخاطر - العمليات التشغيلية

إن مفهوم التفكير المبني على المخاطر القائم على مبادئ HACCP على المستوى التشغيلي هو ضمني في هذه الوثيقة.

يمكن اعتبار الخطوات اللاحقة في نظام تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة تدابير ضرورية لمنع المخاطر أو تقليل المخاطر إلى مستويات مقبولة لضمان سلامة الأغذية في وقت الاستهلاك (البند 8).

ينبغي أن تستند القرارات المتخذة في تطبيق نظام تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة على العلم ، وخالية من التحيز وموثقة.

يجب أن تتضمن الوثائق أي افتراضات رئيسية في عملية صنع القرار.

4- العلاقة مع معايير نظم الإدارة الأخرى

تم تطوير هذه الوثيقة ضمن هيكل ISO عالي المستوى (HLS).

الهدف من HLS هو تحسين التوافق بين معايير نظام إدارة ISO.

تمكن هذه الوثيقة المنظمة من استخدام نهج العملية ، إلى جانب دورة PDCA والتفكير المبني على المخاطر ، لمواءمة أو دمج نهج FSMS الخاص بها مع متطلبات أنظمة الإدارة الأخرى والمعايير الداعمة.

هذه الوثيقة هي المبدأ الأساسي وإطار عمل FSMSs وتحدد متطلبات FSMS محددة للمنظمات في جميع أنحاء السلسلة الغذائية. يمكن استخدام الإرشادات الأخرى المتعلقة بسلامة الأغذية ومواصفاتها و / أو متطلباتها الخاصة بقطاعات الأغذية مع هذا الإطار.

بالإضافة إلى ذلك ، طورت ISO مجموعة من المستندات المرتبطة بها. وتشمل هذه الوثائق ل:

- البرامج المسبقة (سلسلة ISO / TS 22002) لقطاعات محددة من السلسلة الغذائية ؛

- متطلبات للتدقيق وإصدار الشهادات ؛

- التتبع.

توفر ISO أيضًا وثائق توجيهية للمنظمات حول كيفية تنفيذ هذه الوثيقة والمعايير ذات الصلة. المعلومات متاحة على موقع ISO.

نظم إدارة سلامة الأغذية –

متطلبات أي منظمة في السلسلة الغذائية

1- المجال (Scope) :-

تحدد هذه الوثيقة متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) لتمكين المنظمة التي تشارك بشكل مباشر أو غير مباشر في السلسلة الغذائية:

(أ) التخطيط والتنفيذ والتشغيل والصيانة وتحديث منتجات وخدمات FSMS الأمانة ، بما يتوافق مع الاستخدام المقصود ؛

(ب) إثبات الامتثال لمتطلبات سلامة الأغذية القانونية والتنظيمية المعمول بها ؛

(ج) تقدير وتقييم متطلبات سلامة الأغذية المتفق عليها بصورة متبادلة مع العملاء وإثبات مطابقتها معهم ؛

(د) توصيل قضايا سلامة الأغذية إلى الأطراف المعنية بفعالية ضمن السلسلة الغذائية ؛

(هـ) ضمان امتثال المنظمة لسياساتها الخاصة بسلامة الأغذية ؛

(و) لإثبات المطابقة للأطراف المعنية ذات الصلة ؛

(ز) طلب الحصول على شهادة أو تسجيل FSMS الخاص به من قبل منظمة خارجية ، أو إجراء تقييم ذاتي أو إعلان ذاتي عن المطابقة مع هذه الوثيقة.

جميع متطلبات هذا الوثيقة عامة وتهدف إلى تطبيقها على جميع المؤسسات في السلسلة الغذائية ، بغض النظر عن حجمها وتعقيدها. تشمل المنظمات التي تشارك بشكل مباشر أو غير مباشر ، على سبيل المثال لا الحصر ، منتجي الأعلاف ، ومنتجي الأغذية الحيوانية ، وحصاد النباتات والحيوانات البرية ، والمزارعين ، ومنتجي المكونات ، ومصنعي الأغذية ، وتجار التجزئة ، والمنظمات التي تقدم خدمات الطعام ، وخدمات التموين ، والتنظيف. وخدمات العناية الصحية وخدمات النقل والتخزين والتوزيع وموردي المعدات والتنظيف والمطهرات ومواد التعبئة والتغليف والمواد الأخرى المتصلة بالأغذية.

تسمح هذه الوثيقة لأي منظمة ، بما في ذلك المؤسسات الصغيرة و / أو الأقل نمواً (على سبيل المثال ، مزرعة صغيرة ، موزع صغير للتعبئة ، منفذ بيع بالتجزئة صغير أو خدمة طعام) لتنفيذ عناصر مطورة خارجيًا في نظام (FSMS) الخاص بها.

يمكن استخدام الموارد الداخلية و / أو الخارجية لتلبية متطلبات هذه الوثيقة.

2- المراجع المعيارية (Normative references) :-

عنوان التتبية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

لا توجد مراجع معيارية في هذه الوثيقة.

3-المصطلحات والتعريفات (Terms and definitions) :-

لأغراض هذا المستند ، تنطبق المصطلحات والتعريف التالية.

تحتفظ ISO و IEC بقواعد بيانات للمصطلحات لاستخدامها في التوحيد القياسي في العناوين التالية:

← نظام ISO للتصفح عبر الإنترنت متوفرة في: <https://www.iso.org/obp>

← IEC Electropedia متاح على : <http://www.electropedia.org/>

3.1 مستوى مقبول :-

مستوى خطر (3.32) سلامة الأغذية الذي لا ينبغي تجاوزه في المنتج (3.15) النهائي الذي توفره المنظمة (3.31).

3.2 معيار العمل :-

مواصفات قابلة للقياس أو الملاحظة للمراقبة (3.27) من OPRP (3.30)

الملاحظة 1 للدخول: يتم وضع معيار عمل لتحديد ما إذا كان OPRP يظل تحت السيطرة ، ويميز بين ما هو مقبول (المعيار المستوفى أو الذي تم تحقيقه يعني أن OPRP يعمل على النحو المنشود) والغير مقبول (المعيار لم يتحقق ولم يتحقق يعني أن OPRP لا تعمل على النحو المنشود).

3.3 تدقيق :-

عملية منهجية ومستقلة وموثقة (3.36) للحصول على أدلة التدقيق وتقييمها بشكل موضوعي لتحديد مدى استيفاء معايير التدقيق

الملاحظة 1 للدخول: يمكن أن يكون التدقيق عبارة عن تدقيق داخلي (طرف أول) أو تدقيق خارجي (طرف ثان أو طرف ثالث) ، ويمكن أن يكون تدقيقًا مشتركًا (يجمع بين اثنين أو أكثر من التخصصات).

الملاحظة 2 للدخول: تجري المراجعة الداخلية بواسطة المنظمة نفسها أو بواسطة طرف خارجي نيابة عنها.

الملاحظة 3 للدخول: "أدلة المراجعة" و "معايير المراجعة" محددة في المواصفة القياسية ISO 19011.

الملاحظة 4 للدخول: التخصصات ذات الصلة ، على سبيل المثال ، إدارة سلامة الأغذية ، وإدارة الجودة أو الإدارة البيئية.

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

3.4 الجدارة :-

القدرة على تطبيق المعرفة والمهارات لتحقيق النتائج المرجوة .

3.5 مطابقة :-

الوفاء بمتطلب (3.38) .

3.6 تلوث :-

إدخال أو حدوث ملوث بما في ذلك خطر (3.22) سلامة الأغذية في منتج (3.37) أو بيئة معالجة.

3.7 التحسين المستمر :-

نشاط متكرر لتعزيز الأداء (3.33).

3.8 مقياس التحكم :-

الإجراء أو النشاط الضروري لمنع خطر (3.22) كبير لسلامة الأغذية أو تقليله إلى مستوى مقبول (3.1).

ملاحظة 1 للدخول: انظر أيضا خطر هام لسلامة الأغذية (3.40).

الملاحظة 2 للدخول: يتم تحديد (مقاييس) التحكم بتحليل المخاطر.

3.9 تصحيح :-

الإجراء للقضاء على عدم التطابق المكتشف (3.28).

الملاحظة 1 للدخول: يشمل التصحيح معالجة المنتجات التي من المحتمل أن تكون غير آمنة ويمكن بالتالي

أن يتم بالاقتران مع إجراء تصحيحي (3.10).

الملاحظة 2 للدخول: قد يكون التصحيح ، على سبيل المثال ، إعادة المعالجة ، أو المزيد من المعالجة و /

أو التخلص من النتائج السلبية لعدم المطابقة (مثل التخلص من الاستخدامات الأخرى أو وضع العلامات المحددة).

3.10 اجراء تصحيحي:-

العمل للقضاء على سبب عدم المطابقة (3.28) ومنع تكرارها.

ملاحظة 1 إلى الإدخال: يمكن أن يكون هناك أكثر من سبب واحد لعدم المطابقة.

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ملاحظة 2 للدخول: الإجراء التصحيحي يشمل تحليل السبب.

3.11 نقطة التحكم الحرجة CCP:-

خطوة في العملية (3.36) يتم فيها تطبيق (مقاييس) التحكم (3.8) لمنع أو الحد من خطر (3.40) هام لسلامة الأغذية إلى مستوى مقبول ، وتحديد (الحد) أو الحدود الحرجة (3.12) و قياس (3.26) تمكين تطبيق التصحيحات (3.9) .

3.12 الحد الحرج :-

قيمة قابلة للقياس والتي تفصل المقبول عن غير المقبول

ملاحظة 1 للدخول: يتم تحديد حدود هامة لتحديد ما إذا كانت (3.11) CCP لا تزال تحت السيطرة. إذا تم تجاوز حد حرج أو لم يتم الوفاء به ، فسيتم التعامل مع المنتجات المتأثرة على أنها منتجات قد تكون غير آمنة.

[المصدر: CAC / RCP 1- 1969 ، تم تعديل - تم تعديل التعريف وتمت إضافة الملاحظة 1 إلى الإدخال].

3.13 معلومات موثقة :-

المعلومات المطلوبة للتحكم والمحافظة عليها من قبل منظمة (3.31) والوسط الذي يحتوي عليه

ملاحظة 1 للدخول: يمكن أن تكون المعلومات الموثقة بأي شكل ووسائط ، ومن أي مصدر.

ملاحظة 2 للدخول: يمكن أن تشير المعلومات الموثقة إلى:

-نظام الإدارة (3.25) ، بما في ذلك العمليات (3.36) ذات الصلة ؛

-معلومات تم إنشاؤها من أجل تشغيل المنظمة (وثائق) ؛

- دليل على النتائج المحققة (السجلات).

3.14 فاعلية :-

مدى تحقيق الأنشطة المخطط لها وتحقيق النتائج المخطط لها

3.15 المنتج النهائي :-

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

المنتج (3.37) الذي لن يخضع لمزيد من المعالجة أو التحول من قبل المنظمة (3.31).

ملاحظة 1 للدخول: المنتج الذي يخضع لمزيد من المعالجة أو التحويل من قبل منظمة أخرى هو منتج نهائي في سياق المؤسسة الأولى والمواد الخام أو مكون في سياق المنظمة الثانية.

3.16 العلف :-

منتج واحد أو عدة منتجات ، سواء كانت معالجة أو شبه مصنعة أو خامّة ، وهي (هي) معدة لتغذية الحيوانات المنتجة للغذاء

ملاحظة 1 إلى الإدخال: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين مصطلحات الطعام (3.18) ، والأعلاف (3.16) والأغذية الحيوانية (3.19):

-الطعام معد للاستهلاك من قبل البشر والحيوانات ، ويشمل الأعلاف والأغذية الحيوانية ؛

-يقصد بالعلف بأنه غذاء للحيوانات المنتجة للغذاء ؛

-يقصد بالغذاء الحيواني بأنه الغذاء للحيوانات غير المنتجة للغذاء ، مثل الحيوانات الأليفة.

[المصدر: CAC / GL 81-2013 ، تم تعديل - تم تغيير كلمة "المواد" إلى "المنتجات" وتم حذف "مباشر".]

3.17 مخطط التدفق :-

عرض تخطيطي ومنهجي لتسلسل وتفاعل الخطوات في العملية.

3.18 غذاء :-

مادة (عنصر) ، سواء كانت معالجة أو شبه معالجة أو خام ، وهي مخصصة للاستهلاك ، وتشمل المشروبات والعلكة وأي مادة استُخدمت في صنع أو تحضير أو معالجة "الغذاء" ولكنها لا تشمل مستحضرات التجميل أو التبغ أو المواد (العناصر) التي تستخدم فقط كأدوية.

ملاحظة 1 للدخول: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين مصطلحات الطعام (3.18) ، والأعلاف (3.16) والأغذية الحيوانية (3.19):

-الطعام معد للاستهلاك من قبل البشر والحيوانات ، ويشمل الأعلاف والأغذية الحيوانية ؛

-يقصد بتغذية العلف للحيوانات المنتجة للغذاء ؛

-يقصد بالغذاء الحيواني بالحيوانات غير المنتجة للغذاء ، مثل الحيوانات الأليفة.

عنوان التتبية : مصر - القاهرة - مدينة العاشر من رمضان

[modified، SOURCE: CAC / GL 81- 2013 - تم حذف كلمة "بشرية".]

3.19 الأغذية الحيوانية :-

منتج (منتجات) واحد أو متعدد ، سواء كان معالجًا أو شبه معالجًا أو خامًا ، والذي (أو يُقصد به) أن يُغذى للحيوانات غير المنتجة للغذاء .

ملاحظة 1 للدخول: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين مصطلحات الطعام (3.18) ، والأعلاف (3.16) والأغذية الحيوانية (3.19):

-الطعام معد للاستهلاك من قبل البشر والحيوانات ، ويشمل الأعلاف والأغذية الحيوانية ؛

-يقصد بالعلف بأنه غذاء للحيوانات المنتجة للغذاء ؛

-يُقصد بالغذاء الحيواني بأنه غذاء للحيوانات غير المنتجة للغذاء ، مثل الحيوانات الأليفة.

[المصدر: CAC / GL 81- 2013 ، تم تعديل - تم تغيير كلمة "المواد" إلى "المنتجات" ، وتمت إضافة "غير" وتم حذف "مباشر".]

3.20 سلسلة غذائية :-

تسلسل مراحل إنتاج الأغذية وتجهيزها وتوزيعها وتخزينها ومعالجتها (3.18) ومكوناتها ، من الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك

ملاحظة 1 للدخول: يشمل هذا إنتاج العلف (3.16) والأغذية الحيوانية (3.19).

ملاحظة 2 للدخول: تشتمل السلسلة الغذائية أيضًا على إنتاج المواد المعدة للتواصل مع الطعام أو المواد الخام.

ملاحظة 3 للدخول: تشتمل السلسلة الغذائية أيضًا على مقدمي الخدمات.

3.21 سلامة الغذاء :-

التأكيد على أن الغذاء لن يتسبب في أي أثر سلبي لصحة المستهلك عندما يتم تحضيره و / أو استهلاكه وفقًا للاستخدام المقصود

الملاحظة 1 للدخول: تتعلق سلامة الأغذية بحدوث مخاطر تتعلق بسلامة الأغذية (3.22) في المنتجات النهائية (3.15) ولا تشمل الجوانب الصحية الأخرى المرتبطة ، على سبيل المثال ، بسوء التغذية.

الملاحظة 2 للدخول: لا ينبغي الخلط بين توافر الغذاء ("الأمن الغذائي") والحصول عليه.

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ملاحظة 3 للدخول: يشمل هذا الأعلاف والأغذية الحيوانية.

[المصدر: CAC / RCP 1-1969 ، تم تعديل - تم تغيير كلمة "ضرر" إلى "تأثير سلبي على الصحة" وتمت إضافة ملاحظات للدخول.]

3.22 خطر سلامة الغذاء :-

العوامل البيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية في الطعام (3.18) مع إمكانية إحداث تأثير ضار بالصحة

الملاحظة 1 للدخول: لا ينبغي الخلط بين مصطلح "خطر" وبين المصطلح "خطر" (3.39) الذي يعني ، في سياق سلامة الأغذية ، دالة لاحتمالية التأثير الصحي الضار (مثل الإصابة بالمرض) شدة هذا التأثير (مثل الموت أو الاستشفاء) عند تعرضه لخطر محدد.

الملاحظة 2 للدخول: تشمل مخاطر سلامة الأغذية المواد المسببة للحساسية والمواد الإشعاعية.

الملاحظة 3 للدخول: في سياق مكونات العلف والأعلاف ، فإن مخاطر سلامة الأغذية ذات الصلة هي تلك التي يمكن أن توجد في و / أو على مكونات العلف والأعلاف ويمكن أن تنتقل عن طريق الاستهلاك الحيواني للأعلاف إلى الطعام ويمكن أن القدرة على إحداث تأثير سلبي على صحة الحيوان أو المستهلك البشري. في سياق العمليات غير تلك التي تعالج مباشرة العلف والطعام (مثل منتجي مواد التعبئة والتغليف والمطهرات) ، فإن مخاطر سلامة الأغذية ذات الصلة هي تلك المخاطر التي يمكن نقلها بشكل مباشر أو غير مباشر إلى الغذاء عند استخدامها على النحو المنشود (انظر 8.5.1.4).

الملاحظة 4 للدخول: في سياق الأغذية الحيوانية ، فإن مخاطر سلامة الأغذية ذات الصلة هي تلك التي تشكل خطراً على الأنواع الحيوانية التي يقصد بها الغذاء.

[SOURCE: CAC / RCP 1-1969 ، modified - تم حذف عبارة "أو شرط" من التعريف وتمت إضافة الملاحظات إلى الإدخال.]

3.23 طرف معني (مصطلح مفضل) & صاحب المصلحة (مصطلح مسلم به) :-

الشخص أو المنظمة (3.31) التي يمكن أن تؤثر على ، أو تتأثر ، أو تدرك أنها تتأثر بقرار أو نشاط .

3.24 دفعة lot (لوط) :-

الكمية المحددة لمنتج (3.37) منتج و / أو معالج و / أو معبأ بشكل أساسي في نفس الظروف .

الملاحظة 1 للدخول: يتم تحديد الكمية بواسطة العوامل التي تم تحديدها مسبقاً بواسطة المنظمة ويمكن وصفها بمصطلح آخر ، على سبيل المثال ، دفعة batch .

ملاحظة 2 للدخول: قد يتم تخفيض الكمية إلى وحدة واحدة من المنتج.

[1] modified، SOURCE: CODEX STAN - تم إدراج الإشارة إلى "و / أو معالجتها و / أو تعبئتها" في التعريف وتم إضافة الملاحظات إلى الإدخال.]

3.25 النظام الإداري :-

مجموعة من العناصر المترابطة أو المتفاعلة لمنظمة (3.31) لوضع السياسات (3.34) والأهداف (3.29) والعمليات (3.36) لتحقيق تلك الأهداف

ملاحظة 1 للدخول: يمكن لنظام الإدارة أن يتعامل مع تخصص واحد أو عدة تخصصات.

ملاحظة 2 للدخول: تتضمن عناصر النظام بنية المنظمة وأدوارها ومسؤولياتها والتخطيط لها وتشغيلها.

الملاحظة 3 للدخول: قد يشمل نطاق نظام الإدارة كامل المنظمة ، وظائف محددة ومحددة للمنظمة ،

أقسام محددة ومحددة من المنظمة ، أو وظيفة واحدة أو أكثر عبر مجموعة من المنظمات.

الملاحظة 4 للدخول: التخصصات ذات الصلة ، على سبيل المثال ، نظام إدارة الجودة أو نظام إدارة البيئة.

3.26 قياس :-

عملية (3.36) لتحديد قيمة.

3.27 الرصد :-

تحديد حالة نظام أو عملية (3.36) أو نشاط .

ملاحظة 1 للدخول: لتحديد الحالة ، قد تكون هناك حاجة للتحقق من أو الإشراف عليها أو مراقبتها بدقة.

الملاحظة 2 للدخول: في سياق سلامة الأغذية ، تجري المراقبة سلسلة من الرصدات أو القياسات المخططة لتقييم ما إذا كانت العملية تعمل على النحو المنشود.

الملاحظة 3 للدخول: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين مصطلحات التحقق من الصحة (3.44) والمراقبة (3.27) والتحقق (3.45):

- يتم تطبيق التحقق من الصحة validation قبل النشاط ويقدم معلومات حول القدرة على تحقيق النتائج المرجوة ؛

- يطبق الرصد monitoring أثناء أي نشاط ويقدم معلومات للعمل في إطار زمني محدد ؛

- يتم تطبيق التحقق verification بعد نشاط ويوفر معلومات لتأكيد التوافق.

3.28 عدم المطابقة :-

عدم الوفاء بمتطلب (3.38)

3.29 هدف :-

النتيجة التي يتعين تحقيقها

ملاحظة 1 للدخول: يمكن أن يكون الهدف إستراتيجي أو تكتيكي أو عملي.

ملاحظة 2 للدخول: يمكن أن ترتبط الأهداف باختصاصات مختلفة (كالأهداف المالية والصحية والسلامة والأهداف البيئية) ويمكن تطبيقها على مستويات مختلفة (مثل الاستراتيجية على مستوى المؤسسة والمشروع والمنتج والعمليات) (3.36).

الملاحظة 3 للدخول: يمكن التعبير عن الهدف بطرق أخرى ، على سبيل المثال ، كنتيجة مقصودة أو غرضًا أو معيارًا تشغيليًا ، كهدف FSMS ، أو باستخدام كلمات أخرى لها معنى مشابه (مثل غاية أو جول أو مستهدف).

ملاحظة 4 للدخول: في سياق FSMS ، يتم تحديد الأهداف من قبل المنظمة ، بما يتفق مع سياسة سلامة الأغذية ، لتحقيق نتائج محددة.

3.30 البرنامج التحضيرية التشغيلية OPRP :-

مقياس تحكم (3.8) أو مجموعة من مقاييس التحكم المطبقة لمنع أو الحد من خطر هام لسلامة الأغذية (3.40) إلى مستوى مقبول (3.1) ، وحيثما يسمح معيار الإجراء (3.2) والقياس (3.26) أو الملاحظة بالتحكم الفعال في عملية (3.36) و / أو المنتج (3.37)

3.31 منظمة :-

شخص أو مجموعة من الأشخاص لها مهامها الخاصة مع المسؤوليات والسلطات والعلاقات لتحقيق أهدافها (3.29)

الملاحظة 1 للدخول: يشمل مفهوم المنظمة ، على سبيل المثال لا الحصر ، التاجر ، أو التشاركية ، أو منشأة ، أو كيان ، أو المؤسسة ، أو السلطة ، أو الشراكة ، أو المؤسسة الخيرية أو المؤسسة ، أو جزء منها أو مزيج منها ، سواء أكانت مسجلة أم لا ، أو عامة أو خاصة .

3.32 مصدر خارجي ، الفعل :-

إجراء ترتيب حيث تقوم منظمة (3.31) خارجية بتنفيذ جزء من وظيفة أو عملية (3.36) تابعة للمنظمة

الملاحظة 1 للدخول: تكون المنظمة الخارجية خارج نطاق نظام الإدارة (3.25) ، على الرغم من أن الوظيفة أو العملية التي يتم الاستعانة بها بمصادر خارجية إلا أنها تقع ضمن مجال المنظمة.

3.33 أداء ، نتيجة قابلة للقياس :-

الملاحظة 1 للدخول: يمكن أن يرتبط الأداء إما بالنتائج الكمية أو النوعية.

الملاحظة 2 للدخول: يمكن أن يرتبط الأداء بإدارة الأنشطة ، العمليات (3.36) ، المنتجات (3.37)

(بما في ذلك الخدمات) ، الأنظمة أو المنظمات (3.31).

3.34 السياسة :-

نوايا وتوجه منظمة (3.31) كما تم التعبير عنها رسمياً من قبل الإدارة العليا (3.41)

3.35 برنامج المتطلبات المسبقة PRP :-

الشروط الأساسية والأنشطة الضرورية داخل المنظمة (3.31) وعبر السلسلة الغذائية (3.20) للحفاظ على سلامة الأغذية.

الملاحظة 1 للدخول: تعتمد عمليات PRPs المطلوبة على شريحة السلسلة الغذائية التي تعمل فيها المنظمة ونوع المنظمة.

ومن أمثلة الشروط المكافئة: الممارسات الزراعية الجيدة (GAP) والممارسات البيطرية الجيدة (GVP) وممارسات التصنيع الجيدة (GMP) والممارسات الصحية الجيدة (GHP) وممارسات الإنتاج الجيدة (GPP) وممارسات التوزيع الجيدة (GDP) وممارسات التداول الجيدة (GTP) .

3.36 عملية :-

مجموعة من الأنشطة المترابطة أو المتفاعلة والتي تحول المدخلات إلى المخرجات.

3.37 المنتج :-

النتاج الذي هو نتيجة لعملية (3.36)

ملاحظة 1 للدخول: يمكن أن يكون المنتج خدمة.

3.38 متطلب :-

الحاجة أو التوقع التي تم ذكرها ، ضمنية أو إلزامية بشكل عام .

الملاحظة 1 للدخول: تعني عبارة "ضمنيًا بشكل عام" أنه من العرف أو الممارسة الشائعة للمؤسسة والأطراف المعنية أن الضمنية أو التوقع قيد النظر ضمنياً.

ملاحظة 2 للدخول: المتطلبات المحددة هي شرط محدد ، على سبيل المثال في المعلومات الموثقة.

3.39 مخاطرة :-

تأثير عدم اليقين.

ملاحظة 1 للدخول: التأثير هو انحراف عن المتوقع - إيجابي أو سلبي.

ملاحظة 2 للدخول: عدم اليقين هو الحالة ، حتى الجزئية ، لنقص المعلومات المتعلقة بعدم فهم أو معرفة لحدث لعاقبته أو احتمال حدوثه.

الملاحظة 3 للدخول: غالباً ما تتميز المخاطر بالإشارة إلى "الأحداث" المحتملة (كما هو محدد في دليل ISO 73: 2009، 3.5.1.3) و "النتائج" (كما هو محدد في دليل ISO 73: 2009، 3.6.1.3) ، أو مزيج من هذه.

الملاحظة 4 للدخول: غالباً ما يتم التعبير عن المخاطر بإنها مزيج من نتائج حدث ما (بما في ذلك التغيرات في الظروف) و "الاحتمال" المرتبط به (كما هو محدد في دليل ISO 73:2009، 3.6.1.1) من الحدوث.

ملاحظة 5 للدخول: مخاطر سلامة الأغذية هي دالة على احتمال وجود تأثير ضار بالصحة وشدة ذلك التأثير ، نتيجة لـ (أ) خطر (أخطار) في الغذاء (3.18) ، كما هو محدد في دليل إجراءات الدستور الغذائي [11].

3.40 خطر هام على سلامة الأغذية :-

مخاطر سلامة الأغذية (3.22) ، التي تم تحديدها من خلال تقييم المخاطر ، والتي يجب التحكم فيها عن طريق مقاييس التحكم (3.8) .

3.41 الإدارة العليا :-

شخص أو مجموعة من الأشخاص الذين يديرون ويسيطرون على منظمة (3.31) على أعلى مستوى

ملاحظة 1 للدخول: تتمتع الإدارة العليا بسلطة تفويض السلطة وتوفير الموارد داخل المؤسسة.

الملاحظة 2 للدخول: إذا كان نطاق نظام الإدارة (3.25) لا يغطي سوى جزء من المنظمة ، فإن الإدارة العليا تشير إلى أولئك الذين يشرفون ويسيطرون على ذلك الجزء من المنظمة.

3.42 التتبعية :-

القدرة على تتبع التاريخ والتطبيق والحركة ومكان الكائن خلال مرحلة (مراحل) محددة من الإنتاج والتجهيز والتوزيع .

الملاحظة 1 للدخول: يمكن أن ترتبط الحركة بمصدر المواد أو تاريخ المعالجة أو توزيع الطعام (3.18).

الملاحظة 2 للدخول: يمكن أن يكون الكائن منتجًا (3.37) ، أو مادة ، أو وحدة ، أو جهاز ، أو خدمة ، إلخ. [المصدر CAC / GL 60-2006 : ، تم تعديل - تمت إضافة ملاحظات للدخول].

3.43 تحديث :-

نشاط فوري و / أو مخطط لضمان تطبيق أحدث المعلومات

الملاحظة 1 للدخول: يختلف التحديث عن المصطلحين "الحفاظ على" و "الاحتفاظ":

- "الحفاظ على" هو الحفاظ على شيء مستمر / للحفاظ عليه في حالة جيدة ؛

- "الاحتفاظ" هو الاحتفاظ بشيء يمكن استرجاعه.

3.44 التحقق من صحة :-

«سلامة الأغذية» الحصول على أدلة على أن مقياس التحكم (3.8) (أو مزيج من مقاييس التحكم) سيكون قادراً على التحكم بفعالية في خطر سلامة الأغذية (3.40) .

الملاحظة 1 للدخول: يتم إجراء التحقق من الصحة في الوقت الذي يتم فيه تصميم مجموعة مقاييس التحكم ، أو عند إجراء تغييرات على إجراءات التحكم المطبقة.

الملاحظة 2 للدخول: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين المصادقة على الصحة (3.44) ، والرصد (3.27) والتحقق (3.45):

- يتم تطبيق التحقق من الصحة قبل النشاط ويقدم معلومات حول القدرة على تحقيق النتائج المرجوة ؛

- يطبق الرصد أثناء أي نشاط ويقدم معلومات للعمل في إطار زمني محدد ؛

- يتم تطبيق التحقق بعد نشاط ويوفر معلومات لتأكيد المطابقة.

3.45 التحقق :-

التأكيد ، من خلال تقديم دليل موضوعي ، أن المتطلبات المحددة (3.38) قد تم الوفاء بها

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

الملاحظة 1 للدخول: يتم إجراء عمليات التمييز في هذا المستند بين مصطلحات التحقق من الصحة (3.44) والمراقبة (3.27) والتحقق (3.45):

- يتم تطبيق التحقق من الصحة قبل النشاط ويقدم معلومات حول القدرة على تحقيق النتائج المرجوة ؛
- يطبق الرصد أثناء أي نشاط ويقدم معلومات للعمل في إطار زمني محدد ؛
- يتم تطبيق التحقق بعد نشاط ويوفر معلومات لتأكيد المطابقة.

4- سياق المنظمة (Context of the organization)

4.1 فهم المنظمة وسياقها :-

تحدد المنظمة القضايا الخارجية والداخلية ذات الصلة بغرضها والتي تؤثر على قدرتها على تحقيق النتيجة (النتائج) المرجوة من FSMS الخاصة بها. يجب على المنظمة تحديد ومراجعة وتحديث المعلومات المتعلقة بهذه القضايا الخارجية والداخلية.

ملاحظة 1 يمكن أن تشمل القضايا العوامل أو الشروط الإيجابية والسلبية للنظر فيها.

ملاحظة 2 يمكن تسهيل فهم السياق من خلال النظر في القضايا الخارجية والداخلية ، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر ، البيئات القانونية والتكنولوجية والتنافسية والسوقية والثقافية والاجتماعية والاقتصادية ، والأمن السيبراني والغش الغذائي ، والدفاع عن الأغذية والتلوث المتعمد والمعرفة بأداء المنظمة ، سواء كانت دولية أو وطنية أو إقليمية أو محلية.

4.2 فهم احتياجات وتوقعات الأطراف المعنية :-

للتأكد من أن المنظمة لديها القدرة على تقديم المنتجات والخدمات التي تلبي المتطلبات القانونية والتنظيمية والمتطلبات السارية فيما يتعلق بسلامة الأغذية ، يجب على المؤسسة تحديد:

(أ) الأطراف المعنية ذات الصلة بـ FSMS ؛

(ب) المتطلبات ذات الصلة للأطراف المعنية بـ FSMS.

يجب على المنظمة تحديد ومراجعة وتحديث المعلومات المتعلقة بالأطراف المعنية ومتطلباتها.

4.3 تحديد مجال نظام إدارة سلامة الأغذية:-

تحدد المنظمة حدود وإمكانية تطبيق FSMS لتحديد مجالها. يحدد المجال المنتجات والخدمات والعمليات وموقع (مواقع) الإنتاج التي يتم تضمينها في FSMS. يشمل المجال الأنشطة والعمليات والمنتجات أو الخدمات التي يمكن أن يكون لها تأثير على سلامة الأغذية لمنتجاتها النهائية.

عند تحديد هذا المجال ، يجب على المنظمة مراعاة:

(أ) القضايا الخارجية والداخلية المشار إليها في 4.1 ؛

(ب) المتطلبات المشار إليها في 4.2.

يجب أن يكون المجال متاحًا ومحفوظًا كمعلومات موثقة.

4.4 نظام إدارة سلامة الأغذية :-

يجب على المنظمة إنشاء ، وتنفيذ ، والحفاظ ، وتحديث وتحسين FSMS ، بما في ذلك العمليات اللازمة وتفاعلاتها ، وفقا لمتطلبات هذه الوثيقة.

5- القيادة Leadership :-

5.1 القيادة والالتزام:

يجب على الإدارة العليا إثبات القيادة والالتزام فيما يتعلق بـ FSMS من خلال:

(أ) ضمان وضع سياسة سلامة الأغذية وأهداف نظام إدارة (FSMS) ومتوافقة مع التوجه الاستراتيجي للمنظمة ؛

(ب) ضمان دمج متطلبات FSMS في العمليات التجارية للمنظمة ؛

(ج) ضمان توافر الموارد اللازمة لنظام إدارة (FSMS)؛

(د) توضيح أهمية الإدارة الفعالة لسلامة الأغذية والامتثال لمتطلبات FSMS والمتطلبات القانونية والتنظيمية السارية ومتطلبات العملاء المتفق عليها بصورة متبادلة والمتعلقة بسلامة الأغذية ؛

(هـ) ضمان أن يتم تقييم وإدارة FSMS لتحقيق النتيجة (النتائج) المرجوة (انظر 4.1) ؛

(و) توجيه الأشخاص ومساندتهم للمساهمة في فعالية FSMS ؛

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ز) تعزيز التحسين المستمر ؛

ح) دعم أدوار الإدارة الأخرى ذات الصلة لإظهار قيادتها وأنها تنطبق على مجالات مسؤولياتها.

ملاحظة: يمكن تفسير الإشارة إلى "الأعمال" في هذه الوثيقة على نطاق واسع بأنها تعني تلك الأنشطة الأساسية لأغراض وجود المنظمة.

5.2 السياسة :-

5.2.1 وضع سياسة سلامة الأغذية:-

يجب على الإدارة العليا وضع وتنفيذ سياسة سلامة الأغذية التي:

أ) مناسبة لغرض المنظمة وسياقها ؛

ب) توفر إطارا لوضع ومراجعة أهداف FSMS.

ج) تشمل الالتزام بالوفاء بمتطلبات سلامة الأغذية السارية ، بما في ذلك المتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء المتفق عليها بصورة متبادلة والمتعلقة بسلامة الأغذية ؛

د) تعالج الاتصالات الداخلية والخارجية ؛

هـ) تتضمن الالتزام بالتحسين المستمر في FSMS ؛

و) تتناول الحاجة إلى ضمان الكفاءات المتعلقة بسلامة الأغذية.

5.2.2 توصيل سياسة سلامة الأغذية :-

يجب على سياسة سلامة الأغذية أن:

أ) تكون متاحة ومحفوظة كمعلومات موثقة ؛

ب) إبلاغها وفهمها وتطبيقها على جميع المستويات داخل المنظمة ؛

ج) تكون متاحة للأطراف المعنية ذات الصلة ، حسب الاقتضاء.

5.3 الأدوار التنظيمية والمسؤوليات والسلطات :-

5.3.1 يجب على الإدارة العليا التأكد من أن المسؤوليات والسلطات للأدوار ذات الصلة يتم تعيينها وإبلاغها وفهمها داخل المنظمة.

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

تحدد الإدارة العليا المسؤولية والسلطة عن:

- أ) ضمان توافق FSMS مع متطلبات هذه الوثيقة ؛
- ب) الإبلاغ عن أداء FSMS إلى الإدارة العليا ؛
- ج) تعيين فريق سلامة الأغذية ورئيس فريق سلامة الأغذية ؛
- د) تعيين أشخاص ذوي مسؤولية وسلطة محددة لبدء وتوثيق الإجراءات (الإجراءات).

5.3.2 يكون قائد فريق سلامة الأغذية مسؤولاً عن:

- أ) ضمان أن يتم إنشاء نظام إدارة (FSMS) وتنفيذه وصيانته وتحديثه ؛
 - ب) إدارة وتنظيم عمل فريق سلامة الأغذية ؛
 - ج) ضمان التدريب والكفاءات ذات الصلة لفريق السلامة الغذائية (انظر 7.2) ؛
 - د) تقديم التقارير إلى الإدارة العليا بشأن فعالية ومدى ملاءمة نظام إدارة سلامة الغذاء.
- 5.3.3 يتحمل جميع الأشخاص مسؤولية الإبلاغ عن مشكلة (مشكلات) فيما يتعلق بـ FSMS إلى الشخص (الأشخاص) المحددين.

6 - التخطيط Planning :-

6.1 إجراءات لمعالجة المخاطر والفرص:

6.1.1 عند التخطيط لـ FSMS ، يجب على المنظمة النظر في القضايا المشار إليها في 4.1 والمتطلبات المشار إليها في 4.2 و 4.3 وتحديد المخاطر والفرص التي تحتاج إلى معالجتها:

- أ) إعطاء ضمان بأن FSMS يمكنه تحقيق النتيجة (النتائج) المرجوة ؛
- ب) تعزيز التأثيرات المرغوبة ؛
- ج) منع أو تقليل الآثار غير المرغوبة ؛
- د) تحقيق التحسين المستمر.

ملاحظة : في سياق هذه الوثيقة ، يقتصر مفهوم المخاطر والفرص على الأحداث ونتاجها المتعلقة بأداء وفعالية FSMS.

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

السلطات العامة مسؤولة عن التصدي لمخاطر الصحة العامة. يجب على المنظمات إدارة مخاطر سلامة الأغذية (انظر 3.22) والمتطلبات المتعلقة بهذه العملية المنصوص عليها في البند 8.

6.1.2 يجب على المنظمة أن تخطط:

(أ) إجراءات لمعالجة هذه المخاطر والفرص ؛

(ب) كيفية القيام بما يلي:

(1) دمج وتنفيذ الإجراءات في عمليات FSMS الخاصة بها ؛

(2) تقييم فعالية هذه الإجراءات.

6.1.3 يجب أن تكون الإجراءات التي تتخذها المنظمة لمعالجة المخاطر والفرص متناسبة مع:

(أ) التأثير على متطلبات سلامة الأغذية ؛

(ب) مطابقة المنتجات والخدمات الغذائية للعملاء ؛

(ج) متطلبات الأطراف المعنية في السلسلة الغذائية.

ملاحظة 1 الإجراءات التي يمكن اتخاذها لمعالجة المخاطر والفرص يمكن أن تشمل: تجنب المخاطر ، والمخاطرة من أجل انتهاز الفرصة ، والقضاء على مصدر المخاطر ، وتغيير الاحتمالات أو العواقب ، وتقاسم المخاطر ، أو قبول وجود خطر من خلال قرار مستنير.

ملاحظة 2: يمكن أن تؤدي الفرص إلى تبني ممارسات جديدة (تعديل المنتجات أو العمليات) ، باستخدام تكنولوجيا جديدة وإمكانيات أخرى مرغوبة وقابلة للتطبيق لتلبية احتياجات السلامة الغذائية للمنظمة أو عملائها.

6.2 أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية والتخطيط لتحقيقها:-

6.2.1 يجب على المنظمة تحديد أهداف ل FSMS في الوظائف والمستويات ذات الصلة

أهداف نظام FSMS **يجب:**

(أ) أن تكون متسقة مع سياسة سلامة الأغذية ؛

(ب) أن تكون قابلة للقياس (إن أمكن) ؛

ج) مراعاة متطلبات السلامة الغذائية السارية ، بما في ذلك المتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء ؛

د) مراقبتها والتحقق منها ؛

هـ) يتم توصيلها

و) صيانتها وتحديثها حسب الاقتضاء.

يجب أن تحفظ (الاحتفاظ) المنظمة بمعلومات موثقة عن أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS.

6.2.2 عند التخطيط لكيفية تحقيق أهدافها في FSMS ، يجب على المنظمة تحديد:

أ) ما الذي سيتم القيام به ؛

ب) ما هي الموارد المطلوبة ؛

ج) من سيكون مسؤولاً ؛

د) متى تكتمل ؛

هـ) كيف سيتم تقييم النتائج.

6.3 التخطيط للتغيرات :-

عندما تحدد المنظمة الحاجة إلى إجراء تغييرات على FSMS ، بما في ذلك تغييرات الموظفين ، يجب إجراء التغييرات وإبلاغها بطريقة مخططة.

يجب على المنظمة النظر في:

أ) الغرض من التغييرات وعواقبها المحتملة ؛

ب) استمرار سلامة FSMS.

ج) توافر الموارد اللازمة لتنفيذ التغييرات بفعالية ؛

د) تخصيص أو إعادة توزيع المسؤوليات والسلطات.

7 - الدعم :-

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

7.1 الموارد :-

7.1.1 عام

يجب على المنظمة تحديد وتوفير الموارد اللازمة لإنشاء وتنفيذ وصيانة وتحديث وتحسين FSMS.

يجب على المنظمة النظر في :

أ) القدرة ، وأي قيود على الموارد الداخلية القائمة ؛

ب) الحاجة إلى الموارد الخارجية.

7.1.2 الناس :-

يجب على المنظمة التأكد من أن الأشخاص الضروريين لتشغيل وصيانة FSMS فعال هم ذوى جدارة (انظر 7.2).

عند استخدام مساعدة الخبراء الخارجيين في تطوير أو تنفيذ أو تشغيل أو تقييم نظام FSMS، يتم الاحتفاظ بدليل إبرام العقود أو العقود التي تحدد كفاءة وخبرة وسلطة الخبراء الخارجيين كمعلومات موثقة.

7.1.3 البنية التحتية :-

يجب على المنظمة توفير الموارد لتحديد وإنشاء وصيانة البنية التحتية اللازمة لتحقيق التوافق مع متطلبات FSMS.

ملاحظة: يمكن أن تتضمن البنية الأساسية ما يلي:

- الأرض والسفن والمباني والمرافق المرتبطة بها ؛

- المعدات ، بما في ذلك المعدات والبرمجيات ؛

- وسائل النقل؛

- تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.

7.1.4 بيئة العمل :-

يجب على المنظمة تحديد وتوفير والحفاظ على الموارد اللازمة لإنشاء وإدارة وصيانة بيئة العمل اللازمة لتحقيق التوافق مع متطلبات FSMS.

ملاحظة: يمكن أن تكون البيئة المناسبة مزيجًا من العوامل البشرية والمادية مثل:

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

- (أ) الاجتماعية (على سبيل المثال عدم التمييز ، والهدوء ، وعدم المواجهة) ؛
(ب) نفسية (على سبيل المثال ، تقليل الإجهاد ، الوقاية من الإرهاق ، الحماية العاطفية) ؛
(ج) المادية (مثل درجة الحرارة والرطوبة والضوء وتدفق الهواء والنظافة والضوضاء).
هذه العوامل يمكن أن تختلف اختلافا كبيرا اعتمادا على المنتجات والخدمات المقدمة.

7.1.5 العناصر المقدمة خارجياً لنظام إدارة سلامة الأغذية :-

عندما تنشئ المنظمة وتحافظ وتحديث وتحسن باستمرار FSMS الخاص بها باستخدام عناصر مقدمة خارجياً من FSMS ، بما في ذلك PRPs ، وتحليل المخاطر وخطة السيطرة على المخاطر (انظر 8.5.4) ،

يجب على المنظمة التأكد من أن العناصر المقدمة هي:

- (أ) وضعت وفقاً لمتطلبات هذه الوثيقة ؛
(ب) تنطبق على مواقع وعمليات ومنتجات المنظمة ؛
(ج) مضبوطة خصيصاً لعمليات ومنتجات المنظمة من قبل فريق سلامة الأغذية ؛
(د) تم تنفيذها وصيانتها وتحديثها حسبما تقتضيه هذه الوثيقة ؛
(هـ) الاحتفاظ بها كمعلومات موثقة.

7.1.6 التحكم في العمليات أو الخدمات أو الخدمات المقدمة خارجياً :-

يجب على المنظمة:

- (أ) وضع وتطبيق معايير لتقييم واختيار ومراقبة الأداء وإعادة تقييم الموردين الخارجيين للعمليات والمنتجات و / أو الخدمات ؛
(ب) ضمان التوصيل الكافي للمتطلبات إلى مزود (جهات) خارجية ؛
(ج) التأكد من أن العمليات أو المنتجات أو الخدمات المقدمة خارجياً لا تؤثر سلباً على قدرة المنظمة على تلبية متطلبات نظام FSMS باستمرار ؛
(د) الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة لهذه الأنشطة وأي إجراءات ضرورية نتيجة لعمليات التقييم وإعادة التقييم.

7.2 الكفاءة أو الجدارة

يجب على المنظمة:

- أ) تحديد الكفاءة اللازمة للشخص (الأشخاص) ، بما في ذلك مقدمي الخدمات الخارجيين ، والذين يقومون بأعمال تحت سيطرتها والتي تؤثر على سلامة الأغذية وفعالية نظام FSMS ؛
- ب) ضمان أن يكون هؤلاء الأشخاص ، بما في ذلك فريق سلامة الأغذية والمسؤولون عن تشغيل خطة مراقبة المخاطر ، مؤهلين على أساس التعليم والتدريب و / أو الخبرة المناسبة ؛
- ج) التأكد من أن فريق سلامة الأغذية لديه مجموعة من المعارف والخبرات متعددة التخصصات في تطوير وتنفيذ FSMS بما في ذلك ، على سبيل المثال لا الحصر ، منتجات المنظمة وعملياتها ومعدات ومخاطر سلامة الأغذية داخل مجال FSMS .
- د) اتخاذ إجراءات ، عند الاقتضاء ، لاكتساب الكفاءة اللازمة وتقييم فعالية الإجراءات المتخذة ؛
- هـ) الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة المناسبة كدليل على الكفاءة.

ملاحظة: يمكن أن تشمل الإجراءات المطبقة ، على سبيل المثال ، توفير التدريب ، أو التوجيه ، أو إعادة تعيين الأشخاص العاملين حالياً ؛ أو توظيف أو التعاقد مع أشخاص مختصين.

7.3 الوعي :-

تكفل المنظمة أن يكون جميع الأشخاص المعنيين الذين يعملون تحت إشراف المنظمة على علم بما يلي:

- أ) سياسة سلامة الأغذية ؛
- ب) أهداف FSMS ذات الصلة بمهمتها (مهامها) ؛
- ج) مساهمتهم الفردية في فعالية نظام إدارة FSMS ، بما في ذلك فوائد تحسين أداء سلامة الغذاء ؛
- د) آثار عدم التطابق مع متطلبات FSMS .

7.4 الاتصالات :-

7.4.1 عام

تحدد المنظمة الاتصالات الداخلية والخارجية المتعلقة بـ FSMS ، بما في ذلك:

أ) على ما سنتواصل ؛

ب) متى يتم التواصل ؛

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ج) مع من يجب التواصل ؛

د) كيفية التواصل

هـ) من يتصل.

يجب أن تتأكد المنظمة من أن متطلبات التواصل الفعال مفهومة من قبل جميع الأشخاص الذين تؤثر أنشطتهم على سلامة الأغذية.

7.4.2 الاتصالات الخارجية

يجب على المنظمة التأكد من أن المعلومات الكافية يتم توصيلها خارجيا ومتاحة للأطراف المهمة في السلسلة الغذائية.

يجب على المنظمة إنشاء وتنفيذ ومتابعة اتصالات فعالة مع:

أ) مقدمو ومقاولون خارجيون ؛

ب) العملاء و / أو المستهلكين فيما يتعلق بما يلي:

1) معلومات المنتج المتعلقة بسلامة الأغذية ، لتمكين مناولة المنتج وعرضه وتخزينه وإعداده وتوزيعه واستخدامه داخل السلسلة الغذائية أو من قبل المستهلك ؛

2) مخاطر سلامة الأغذية المحددة التي تحتاج إلى مراقبة من قبل منظمات أخرى في السلسلة الغذائية و / أو المستهلكين ؛

3) الترتيبات التعاقدية والاستفسارات والأوامر ، بما في ذلك تعديلاتها ؛

4) العملاء و / أو ملاحظات العملاء ، بما في ذلك الشكاوى ؛

ج) السلطات القانونية والتنظيمية ؛

د) المنظمات الأخرى التي لها تأثير على ، أو ستتأثر ، بفعالية أو تحديث FSMS.

يجب أن يكون للأشخاص المعينين مسؤولية محددة وسلطة للإبلاغ الخارجي لأية معلومات تتعلق بسلامة الأغذية. وعند الضرورة ، تدرج المعلومات التي يتم الحصول عليها من خلال الاتصالات الخارجية كمدخلات في مراجعة الإدارة (انظر 9.3) وتحديث نظام FSMS (انظر 4.4 و 10.3).

يجب الإبقاء على أدلة الاتصال الخارجي كمعلومات موثقة.

7.4.3 الاتصالات الداخلية

يجب على المنظمة إنشاء وتنفيذ وصيانة نظام فعال لتوصيل الموضوعات التي لها تأثير على سلامة الأغذية.

لحفاظ على فعالية FSMS ، يجب على المنظمة التأكد من إبلاغ فريق سلامة الأغذية في الوقت المناسب بالتغييرات في ما يلي:

(أ) المنتجات أو المنتجات الجديدة ؛

(ب) المواد الخام والمكونات والخدمات ؛

(ج) نظم الإنتاج والمعدات ؛

(د) مباني الإنتاج ، موقع المعدات والبيئة المحيطة ؛

(هـ) برامج التنظيف والعناية الصحية ؛

(و) أنظمة التعبئة والتخزين والتوزيع ؛

(ز) اختصاصات و / أو توزيع المسؤوليات والترخيص ؛

(ح) المتطلبات القانونية والتنظيمية السارية ؛

(ط) المعرفة المتعلقة بمخاطر سلامة الأغذية ومقاييس التحكم ؛

(ي) متطلبات العملاء والقطاع والمتطلبات الأخرى التي تراقبها المنظمة ؛

(ك) الاستفسارات والاتصالات ذات الصلة من الأطراف الخارجية المعنية ؛

(ل) الشكاوى والتحذيرات التي تشير إلى مخاطر سلامة الأغذية المرتبطة بالمنتج النهائي ؛

(م) الشروط الأخرى التي لها تأثير على سلامة الأغذية.

يجب على فريق سلامة الأغذية التأكد من تضمين هذه المعلومات عند تحديث FSMS (انظر 4.4 و 10.3).

يجب على الإدارة العليا التأكد من تضمين المعلومات ذات الصلة كمدخل في مراجعة الإدارة (انظر 9.3).

7.5 المعلومات الموثقة :-

7.5.1 عام

يجب أن يشمل نظام إدارة FSMS للمنظمة ما يلي:

(أ) المعلومات الموثقة المطلوبة في هذه الوثيقة ؛

(ب) المعلومات الموثقة التي تحددها المنظمة باعتبارها ضرورية لفعالية FSMS ؛

(ج) المعلومات الموثقة ومتطلبات سلامة الأغذية التي تتطلبها السلطات القانونية والتنظيمية والعملاء.

ملاحظة: يمكن أن يختلف مدى المعلومات الموثقة الخاصة بنظام FSMS من منظمة إلى أخرى بسبب:

- حجم المنظمة ونوع أنشطتها وعملياتها ومنتجاتها وخدماتها ؛

- تعقيد العمليات وتفاعلاتها ؛

- اختصاص الأشخاص .

7.5.2 إنشاء وتحديث

عند إنشاء وتحديث المعلومات الموثقة ، يجب أن تضمن المنظمة ما يلي:

(أ) التعريف والوصف (مثل العنوان أو التاريخ أو المؤلف أو الرقم المرجعي) ؛

(ب) التنسيق (مثل اللغة وإصدار البرامج والرسومات) والوسائط (مثل الورق والإلكترونية) ؛

(ج) المراجعة والاعتماد للملائمة والكفاية.

7.5.3 السيطرة على المعلومات الموثقة

7.5.3.1 يتم التحكم في المعلومات الموثقة المطلوبة من قبل FSMS وبموجب هذه الوثيقة لضمان

(أ) أنها متاحة ومناسبة للاستخدام ، وأين ومتى أحتجت ؛

(ب) أنها محمية بشكل كاف (على سبيل المثال من فقدان السرية أو الاستخدام غير السليم أو فقدان السلامة).

7.5.3.2 للتحكم في المعلومات الموثقة ، يتعين على المنظمة معالجة الأنشطة التالية ،

عنوان التفتية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

حسب الاقتضاء:

(أ) التوزيع ، والوصول ، والاسترجاع والاستخدام ؛

(ب) التخزين والحفظ ، بما في ذلك الحفاظ على الوضوح ؛

(ج) التحكم في التغييرات (على سبيل المثال ، التحكم في الإصدار) ؛

(د) الاحتفاظ والتخلص.

يجب تحديد المعلومات الموثقة ذات المنشأ الخارجي التي تحدها المنظمة لتكون ضرورية لتخطيط وتشغيل نظام إدارة FSMS ، حسب الاقتضاء ، والتحكم فيها.

يجب حماية المعلومات الموثقة المحتفظ بها كدليل على التطابق من التعديلات غير المقصودة.

ملاحظة: يمكن أن يتضمن الوصول قرارًا يتعلق بالإذن بعرض المعلومات الموثقة فقط ، أو الإذن والسلطة لعرض وتغيير المعلومات الموثقة.

8 التشغيل:-

8.1 التخطيط التشغيلي والتحكم

يجب على المنظمة أن تخطط وتنفذ وتحافظ وتصون وتحديث العمليات اللازمة للوفاء بمتطلبات تحقيق المنتجات الآمنة ، ولتنفيذ الإجراءات المحددة في 6.1 ،

من خلال:

(أ) وضع معايير للعمليات ؛

(ب) تنفيذ الرقابة على العمليات وفقا للمعايير ؛

(ج) الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة بالقدر اللازم للحصول على الثقة لإثبات أن العمليات قد تم تنفيذها كما هو مخطط لها.

يجب على المنظمة التحكم في التغييرات المخطط لها ومراجعة نتائج التغييرات غير المقصودة ، واتخاذ إجراءات للتخفيف من أي آثار ضارة ، حسب الضرورة.

يجب أن تضمن المنظمة أن يتم التحكم في العمليات الخارجية (انظر 7.1.6).

8.2 البرامج التحضيرية (PRPs)

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

8.2.1 يجب على المنظمة أن تضع وتنفذ وتحافظ وتحديث (PRP) لتسهيل الوقاية و / أو الحد من الملوثات (بما في ذلك مخاطر سلامة الأغذية) في المنتجات ، وتجهيز المنتج وبيئة العمل.

8.2.2 يجب أن يكون (s) PRP :

(أ) مناسبة للمنظمة وسياقها فيما يتعلق بسلامة الأغذية ؛

(ب) مناسبة لحجم ونوع العملية وطبيعة المنتجات التي يتم تصنيعها و / أو التعامل معها ؛

(ج) تنفذ عبر نظام الإنتاج بأكمله ، إما كبرامج قابلة للتطبيق بشكل عام أو كبرامج قابلة للتطبيق على منتج أو عملية معينة ؛

(د) وافق عليها فريق سلامة الأغذية.

8.2.3 عند اختيار و / أو إنشاء (s) PRP ، يجب على المنظمة التأكد من تحديد متطلبات العملاء القانونية والتنظيمية والمتفق عليها بشكل متبادل.

يجب على المنظمة النظر في:

(أ) الجزء المطبق من سلسلة ISO / TS 22002 ؛

(ب) المعايير المعمول بها ودستور الممارسة والمبادئ التوجيهية.

8.2.4 عند إنشاء (s) PRP يجب على المنظمة أن تنظر في:

(أ) البناء ، وتخطيط المباني والمرافق المرتبطة بها ؛

(ب) تصميم أماكن العمل ، بما في ذلك تقسيم المناطق ، ومساحة العمل ، ومرافق الموظفين ؛

(ج) إمدادات الهواء والماء والطاقة والمرافق الأخرى ؛

(د) مكافحة الآفات والنفايات والتخلص من مياه المجاري والخدمات المساندة ؛

(هـ) ملاءمة المعدات وسهولة الوصول إليها للتنظيف والصيانة ؛

(و) عمليات الموافقة على الموردين وضمانها (مثل المواد الخام والمكونات والمواد الكيميائية والتعبئة والتغليف) ؛

(ز) استلام المواد الواردة وتخزين المنتجات وإرسالها ونقلها ومعالجتها ؛

(ح) تدابير لمنع التلوث المتبادل ؛

عنوان التتبية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ط) التنظيف والتعقيم ؛

ي) النظافة الشخصية

ك) معلومات المنتج / ووعي المستهلك.

ل) أخرى ، حسب الاقتضاء.

يجب أن تحدد المعلومات الموثقة اختيار وإجراء ومراقبة وتطبيق التحقق من (s) PRP.

8.3 نظام التتبع

يجب أن يكون نظام التتبع قادرًا على تحديد المواد الواردة بشكل فريد من الموردين والمرحلة الأولى من مسار التوزيع للمنتج النهائي.

عند إنشاء وتطبيق نظام التتبع ، يعتبر ما يلي كحد أدنى:

أ) علاقة اللوط من المواد والمكونات والمنتجات الوسيطة بالمنتجات النهائية ؛

ب) إعادة تشغيل المواد / المنتجات ؛

ج) توزيع المنتج النهائي.

يجب على المنظمة التأكد من تحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية والمتطلبات المعمول بها.

يتم الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة كدليل على نظام التتبع لمدة محددة بحيث تتضمن ، على الأقل ، مدة صلاحية المنتج.

يجب على المؤسسة التحقق من فعالية نظام التتبع واختباره.

ملاحظة عند الاقتضاء ، يتوقع أن يشمل التحقق من النظام مطابقة كميات المنتجات النهائية مع كمية المكونات كدليل على الفعالية.

8.4 الاستعداد للطوارئ والاستجابة لها :-

8.4.1 عام :-

يجب أن تضمن الإدارة العليا وجود إجراءات للاستجابة لحالات الطوارئ المحتملة أو الحوادث التي يمكن أن يكون لها تأثير على سلامة الأغذية ذات الصلة بدور المنظمة في السلسلة الغذائية.

يتم إنشاء وصيانة المعلومات الموثقة لإدارة هذه الحالات والحوادث.

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

8.4.2 التعامل مع حالات الطوارئ والحوادث :-

يجب على المنظمة:

- أ) الاستجابة للحوادث وحالات الطوارئ الفعلية من خلال
 - 1) ضمان تحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية السارية ؛
 - 2) التواصل داخليا ؛
 - 3) الاتصال الخارجي (على سبيل المثال ، الموردين ، العملاء ، السلطات المختصة ، وسائل الإعلام)؛
- ب) اتخاذ إجراءات للحد من عواقب حالة الطوارئ ، بما يتناسب مع حجم حالة الطوارئ أو الحادث وأثر سلامة الأغذية المحتمل ؛
- ج) اختبار الإجراءات دوريا حيثما كان عمليا ؛
- د) استعراض المعلومات الموثقة وتحديثها عند الضرورة بعد وقوع أي حادث أو حالة طارئة أو اختبارات.

ملاحظة: من أمثلة الحالات الطارئة التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية و / أو إنتاجها الكوارث الطبيعية ، والحوادث البيئية ، والإرهاب البيولوجي ، والحوادث في مكان العمل ، وحالات الطوارئ الصحية العامة وغيرها من الحوادث ، على سبيل المثال: انقطاع الخدمات الأساسية مثل إمدادات المياه أو الكهرباء أو التبريد.

8.5 التحكم في المخاطر:-

8.5.1 الخطوات الأولية لتمكين تحليل المخاطر

8.5.1.1 عام

للقيام بتحليل المخاطر ، يتم جمع المعلومات الأولية الموثقة والحفاظ عليها وتحديثها من قبل فريق سلامة الأغذية. يشمل ذلك ، على سبيل المثال لا الحصر ، ما يلي:

أ) المتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء السارية ؛

ب) منتجات المنظمة وعملياتها ومعداتنا ؛

ج) مخاطر سلامة الأغذية ذات الصلة بـ FSMS .

8.5.1.2 خصائص المواد الخام والمكونات والمواد التلامسية للمنتجات

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

يجب أن تتأكد المؤسسة من تحديد جميع متطلبات السلامة الغذائية القانونية والتنظيمية السارية لجميع المواد الخام والمكونات ومواد الاتصال الخاصة بالمنتجات.

يجب أن تحتفظ المنظمة بمعلومات موثقة تتعلق بجميع المواد الخام والمكونات ومواد الاتصال بالمنتجات بالقدر اللازم لإجراء تحليل المخاطر (انظر 8.5.2) ،

بما في ذلك ما يلي ، حسب الاقتضاء:

(أ) الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ؛

(ب) تركيب المكونات المصنعة ، بما في ذلك المواد المضافة ومعالجة الوسائط ؛

(ج) المصدر (مثل الحيوان أو الخضار أو المعدن (غير عضوي)) ؛

(د) مكان المنشأ (المصدر) ؛

(هـ) طريقة الإنتاج ؛

(و) طريقة التغليف والتسليم ؛

(ز) ظروف التخزين ومدة الصلاحية ؛

(ح) التحضير و / أو المناولة قبل الاستخدام أو المعالجة ؛

(ط) معايير القبول المتعلقة بسلامة الأغذية أو مواصفات المواد والمكونات المشتراة المناسبة لاستخدامها المقصود.

8.5.1.3 خصائص المنتجات النهائية

يجب أن تتأكد المنظمة من تحديد جميع متطلبات السلامة الغذائية القانونية والتنظيمية السارية لجميع المنتجات النهائية المراد إنتاجها.

يجب أن تحتفظ المنظمة بمعلومات موثقة تتعلق بخصائص المنتجات النهائية بالقدر اللازم لإجراء تحليل المخاطر (انظر 8.5.2) ، بما في ذلك المعلومات المتعلقة بما يلي ، حسب الاقتضاء:

(أ) اسم المنتج أو ما شابه ذلك ؛

(ب) التركيب

(ج) الخصائص البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ذات الصلة بسلامة الأغذية ؛

(د) مدة الصلاحية التخزينية وظروف التخزين ؛

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

هـ) التغليف ؛

و) وضع العلامات المتعلقة بسلامة الأغذية و / أو تعليمات المناولة والتحضير والاستخدام المقصود ؛

ز) طريقة (طرق) التوزيع والتسليم.

8.5.1.4 الاستخدام المقصود

يجب النظر في الاستخدام المقصود ، بما في ذلك التعامل المتوقع بشكل معقول مع المنتج النهائي وأي استخدام غير مقصود لكنه يتعارض بشكل معقول مع سوء الاستخدام وإساءة استخدام المنتج النهائي ، ويتم الاحتفاظ به كمعلومات موثقة بالقدر اللازم لإجراء تحليل المخاطر (انظر 8.5.2).

عند الاقتضاء ، يجب تحديد مجموعات المستهلكين / المستخدمين لكل منتج.

يجب تحديد مجموعات من المستهلكين / المستخدمين المعروف أنهم معرضون بشكل خاص لمخاطر محددة لسلامة الأغذية.

8.5.1.5 مخططات التدفق ووصف العمليات

8.5.1.5.1 إعداد مخططات التدفق

يقوم فريق سلامة الأغذية بإنشاء وتحديث وصيانة مخططات التدفق كمعلومات موثقة للمنتجات أو فئات المنتجات والعمليات التي يغطيها FSMS .

توفر مخططات التدفق تمثيلاً بيانياً للعملية. تستخدم مخططات التدفق عند إجراء تحليل المخاطر كأساس لتقييم احتمال حدوث أو زيادة أو نقصان أو إدخال مخاطر سلامة الأغذية.

يجب أن تكون مخططات التدفق واضحة ودقيقة ومفصلة بما يكفي بالقدر اللازم لإجراء تحليل المخاطر. تتضمن مخططات التدفق ، حسب الاقتضاء ، ما يلي:

أ) تسلسل وتفاعل الخطوات في العملية ؛

ب) أي عمليات خارجية ؛

ج) متى تدخل المواد الخام والمكونات ومعدات المعالجة ومواد التعبئة والتغليف والمرافق والمنتجات الوسيطة في التدفق ؛

د) متى تتم إعادة التشغيل وإعادة التدوير ؛

هـ) متى يتم إطلاق أو إزالة المنتجات النهائية والمنتجات الوسيطة والمنتجات الثانوية والنفايات.

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

8.5.1.5.2 التحقق في الموقع لمخططات التدفق

يجب أن يؤكد فريق سلامة الأغذية في الموقع دقة مخططات الرسوم البيانية وتحديث مخططات التدفق عند الاقتضاء والاحتفاظ بها كمعلومات موثقة.

8.5.1.5.3 وصف العمليات وبيئة العمليات

يجب أن يصف فريق سلامة الأغذية ، إلى الحد اللازم لإجراء تحليل المخاطر:

(أ) تصميم المباني ، بما في ذلك المناطق الغذائية وغير الغذائية.

(ب) تجهيز المعدات ومواد الاتصال ، مساعدات المعالجة وتدفق المواد ؛

(ج) PRPs الموجودة، ومعاملات العمليات ، ومقاييس التحكم (إن وجدت) و / أو القيود التي تطبق بها ، أو الإجراءات التي يمكن أن تؤثر على سلامة الأغذية ؛

(د) المتطلبات الخارجية (على سبيل المثال من السلطات القانونية أو التنظيمية أو العملاء) التي يمكن أن تؤثر على الاختيار وقيود مقاييس التحكم.

يجب إدراج التغيرات الناتجة عن التغيرات الموسمية المتوقعة أو أنماط التحول حسب الاقتضاء.

يجب تحديث التوصيفات حسب الاقتضاء وحفظها كمعلومات موثقة.

8.5.2 تحليل المخاطر

8.5.2.1 عام

يقوم فريق سلامة الأغذية بتحليل المخاطر ، بناءً على المعلومات الأولية ، لتحديد المخاطر التي يجب التحكم فيها.

يجب أن تضمن درجة السيطرة سلامة الأغذية ، وعند الاقتضاء ، استخدام مجموعة من مقاييس التحكم.

8.5.2.2 تحديد المخاطر وتحديد المستويات المقبولة

8.5.2.2.1 تحدد المنظمة وتوثق جميع مخاطر سلامة الأغذية المتوقع حدوثها بشكل معقول فيما يتعلق بنوع المنتج ونوع العملية وبيئة العمليات.

التحديد يتم بناءً على:

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

أ) المعلومات والبيانات الأولية التي تم جمعها وفقًا لـ **8.5.1**؛

ب) الخبرة

ج) المعلومات الداخلية والخارجية بما في ذلك ، قدر الإمكان ، البيانات التاريخية الوبائية والعلمية وغيرها من البيانات التاريخية ؛

د) معلومات من السلسلة الغذائية بشأن مخاطر سلامة الأغذية المتعلقة بسلامة المنتجات النهائية والمنتجات الوسيطة والأغذية وقت الاستهلاك ؛

هـ) المتطلبات القانونية والتنظيمية والعملاء .

ملاحظة 1 يمكن أن تشمل الخبرة معلومات من موظفين وخبراء خارجيين على دراية بالمنتج و / أو العمليات في المرافق الأخرى.

ملاحظة 2 يمكن أن تتضمن المتطلبات القانونية والتنظيمية أهداف سلامة الأغذية (FSOs) تحدد هيئة الدستور الغذائي منظمات الأغذية والزراعة بأنها "الحد الأقصى للتردد و / أو تركيز الخطر في الغذاء في وقت الاستهلاك الذي يوفر أو يساهم في مستوى الحماية المناسب." (ALOP)

ينبغي النظر في المخاطر بنفاصيل كافية لتمكين تقييم المخاطر واختيار مقاييس التحكم المناسبة.

8.5.2.2.2 يجب على المنظمة تحديد الخطوة (الخطوات) (مثل تلقي المواد الخام ، والتجهيز ، والتوزيع ، والتسليم) التي يمكن أن يكون فيها كل خطر على سلامة الأغذية موجودًا أو يمكن إدخاله أو زيادته أو استمراره.

عند تحديد المخاطر ، يجب على المنظمة مراعاة:

أ) المراحل السابقة واللاحقة في السلسلة الغذائية ؛

ب) جميع الخطوات في مخطط التدفق ؛

ج) معدات المعالجة ، المرافق / الخدمات ، بيئة العمليات والأشخاص.

8.5.2.2.3 تحدد المنظمة المستوى المقبول في المنتج النهائي لكل خطر من مخاطر سلامة الأغذية المحددة كلما أمكن ذلك.

عند تحديد المستويات المقبولة ، يجب على المنظمة:

أ) ضمان تحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء السارية ؛

ب) النظر في الاستخدام المقصود للمنتجات النهائية ؛

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ج) النظر في أي معلومات أخرى ذات صلة.

يجب أن تحفظ المنظمة معلومات موثقة بشأن تحديد المستويات المقبولة ومبررات المستويات المقبولة.

8.5.2.3 تقييم المخاطر

يجب أن تجري المنظمة ، بالنسبة لكل خطر محدد لسلامة الأغذية ، تقييماً للأخطار لتحديد ما إذا كان منعه أو تخفيضه إلى مستوى مقبول أمراً ضرورياً.

يجب على المنظمة تقييم كل مخاطر سلامة الأغذية فيما يتعلق بما يلي:

أ) احتمال حدوثه في المنتج النهائي قبل تطبيق مقاييس التحكم ؛

ب) شدة آثارها الضارة على الصحة فيما يتعلق بالاستخدام المقصود (انظر 8.5.1.4).

يجب أن تحدد المنظمة أي مخاطر هامة تتعلق بسلامة الأغذية.

يجب وصف المنهجية المستخدمة ، ويجب الحفاظ على نتيجة تقييم المخاطر كمعلومات موثقة.

8.5.2.4 اختيار وتصنيف مقياس (مقاييس) التحكم

8.5.2.4.1 استناداً إلى تقييم المخاطر ، يتعين على المنظمة أن تختار مقياساً مناسباً للتحكم أو مزيجاً من مقاييس التحكم التي ستكون قادرة على منع أو الحد من مخاطر سلامة الأغذية المحددة التي تم تحديدها بمستويات مقبولة.

يجب أن تقوم المنظمة بتصنيف مقياس (مقاييس) التحكم المحدد الذي سيتم إدارته على أنه OPRP (s) (انظر 3.30) أو في CCPs (انظر 3.11).

يجب أن يتم التصنيف باستخدام نهج منتظم. لكل إجراء من مقاييس التحكم المختارة ، يجب أن يكون هناك تقييم لما يلي:

أ) احتمال فشل عملها ؛

ب) شدة العواقب في حالة فشل عملها ؛

يشمل هذا التقييم:

(1) التأثير على مخاطر سلامة الأغذية المحددة ؛

(2) الموقع بالنسبة إلى مقياس (مقاييس) التحكم الأخرى ؛

عنوان التتبية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

3) ما إذا كان قد تم تحديده وتطبيقه على وجه التحديد لخفض المخاطر إلى مستوى مقبول ؛

4) ما إذا كان قياسًا واحدًا أو جزءًا من مجموعة من مقاييس التحكم.

8.5.2.4.2 بالإضافة إلى ذلك ، يجب أن يشمل النهج المنظم ، بالنسبة لكل مقياس تحكم ، تقييمًا لجدوى ما يلي:

أ) وضع حدود حرجة قابلة للقياس و / أو معايير عمل قابلة للقياس / يمكن ملاحظتها ؛

ب) الرصد للكشف عن أي فشل في البقاء ضمن الحدود الحرجة و / أو معايير العمل القابلة للقياس / الملاحظة ؛

ج) تطبيق التصحيحات في الوقت المناسب في حالة الفشل.

يجب الحفاظ على عملية صنع القرار ونتائج اختيار وتصنيف مقاييس التحكم كمعلومات موثقة.

كما يجب الحفاظ على المتطلبات الخارجية (مثل المتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء) التي يمكن أن تؤثر على اختيار مقاييس التحكم وصيانتها كمعلومات موثقة.

8.5.3 التحقق من صلاحية مقياس (مقاييس) التحكم ودمجها في مقاييس التحكم

يقوم فريق سلامة الأغذية بالتحقق من أن مقاييس التحكم المختارة قادرة على تحقيق التحكم المقصود في خطر (مخاطر) سلامة الأغذية الهامة. يتم التحقق من صحة هذا الإجراء قبل تنفيذ مقياس (مقاييس) التحكم ومجموعات مقاييس التحكم التي يجب إدراجها في خطة التحكم في المخاطر (انظر 8.5.4) وبعد أي تغيير فيها (انظر 7.4.2 و 7.4.3 و 10.2 و 10.3).

عندما تبين نتيجة التحقق من الصحة أن مقياس (مقاييس) التحكم (غير) غير قادرة على تحقيق التحكم المقصود ، يقوم فريق سلامة الأغذية بتعديل وإعادة تقييم مقياس (مقاييس) التحكم و / أو دمج مجموعة (مجموعات) التحكم).

يجب أن يحافظ فريق سلامة الأغذية على منهجية التحقق من الصحة والدليل على قدرة (مقاييس التحكم) لتحقيق السيطرة المقصودة كمعلومات موثقة.

ملاحظة: يمكن أن يشمل التعديل تغييرات في مقياس أو مقاييس التحكم (مثل معلمات العملية ، أو الدقة و / أو الجمع بينهما) و / أو التغيير (التغييرات) في تقنيات التصنيع للمواد الخام وخصائص المنتج النهائي وطرق التوزيع والاستخدام المقصود للمنتجات النهائية.

8.5.4 خطة مراقبة المخاطر (خطة HACCP / OPRP) :-

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

8.5.4.1 عام

يجب على المنظمة أن تضع خطة للسيطرة على الأخطار وتنفيذها وتحافظ عليها. يجب الحفاظ على خطة التحكم في الأخطار كمعلومات موثقة ، ويجب أن تتضمن المعلومات التالية لكل مقياس تحكم في كل نقطة من نقاط التحكم CCP أو OPRP:

- أ) خطر أو أخطار سلامة الأغذية التي ينبغي التحكم بها في CCP أو OPRP ؛
- ب) الحد (الحدود) الحرجة في CCP أو معايير الإجراء الخاصة بـ OPRP ؛
- ج) إجراء (إجراءات) الرصد ؛
- د) إجراء التصحيح (الإجراءات) إذا لم يتم استيفاء الحدود الحرجة أو معايير العمل ؛
- هـ) المسؤوليات والسلطات ؛
- و) سجلات الرصد.

8.5.4.2 تحديد الحدود الحرجة ومعايير العمل

يجب تحديد الحدود الحرجة في CCPs ومعايير العمل الخاصة بـ OPRPs . يجب الحفاظ على الأساس المنطقي لتحديدها كمعلومات موثقة. يجب أن تكون الحدود الحرجة في CCPs قابلة للقياس. يجب أن يضمن التوافق مع الحدود الحرجة عدم تجاوز المستوى المقبول. يجب أن تكون معايير العمل لـ OPRP قابلة للقياس أو يمكن ملاحظتها. يجب أن تساهم معايير المطابقة مع الإجراءات في ضمان عدم تجاوز المستوى المقبول.

8.5.4.3 أنظمة المراقبة في CCPs و OPRP

في كل CCP ، يجب إنشاء نظام مراقبة لكل مقياس تحكم أو مجموعة من مقاييس التحكم للكشف عن أي فشل في البقاء داخل الحدود الحرجة. يجب أن يشمل النظام على جميع القياسات المجدولة المتعلقة بالحدود الحرجة. بالنسبة لكل OPRP ، يتم إنشاء نظام مراقبة لقياس الرقابة أو مجموعة من مقاييس التحكم للكشف عن الفشل في تلبية معيار الإجراء.

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

يتكون نظام المراقبة ، في كل من CCP ولكل OPRP ، من معلومات موثقة ، بما في ذلك:

(أ) القياسات أو الملاحظات التي توفر نتائج ضمن إطار زمني مناسب ؛

(ب) طرق المراقبة أو الأجهزة المستخدمة ؛

(ج) طرق المعايرة المطبقة ، أو بالنسبة إلى OPRPs ، الطرق المكافئة للتحقق من القياسات أو الرصدات الموثوقة (انظر 8.7) ؛

(د) تكرار الرصد ؛

(هـ) نتائج الرصد

(و) المسؤولية والسلطة المتعلقة بالرصد ؛

(ز) المسؤولية والسلطة المتعلقة بتقييم نتائج الرصد.

في كل CCP ، يجب أن تكون طريقة الرصد والتكرار قادرة على الكشف في الوقت المناسب عن أي فشل في البقاء داخل الحدود الحرجة ، للسماح بالعزل والتقييم في الوقت المناسب للمنتج (انظر 8.9.4).

بالنسبة لكل OPRP ، يجب أن تتناسب طريقة المراقبة والتردد مع احتمال الفشل وشدة العواقب.

عند مراقبة OPRP يستند إلى بيانات ذاتية من الملاحظات (على سبيل المثال ، الفحص البصري) ، يجب أن تكون الطريقة مدعومة بالتعليمات أو المواصفات.

8.5.4.4 الإجراءات عند عدم استيفاء الحدود الحرجة أو معايير الإجراء

تحدد المنظمة التصحيحات (انظر 8.9.2) والإجراءات التصحيحية (انظر 8.9.3) التي يتعين اتخاذها عندما لا يتم استيفاء الحدود الحرجة أو معيار العمل ، ويجب أن تضمن ما يلي:

(أ) عدم إطلاق المنتجات التي قد تكون غير آمنة (انظر 8.9.4) ؛

(ب) يتم تحديد سبب عدم المطابقة ؛

(ج) أن المعلمة (المعلمات) التي يتم التحكم فيها في CCP أو OPRP يتم إعادتها ضمن الحدود الحرجة أو معايير العمل ؛

(د) منع تكرار.

يجب على المنظمة إجراء تصحيحات وفقاً لـ 8.9.2 والإجراءات التصحيحية وفقاً لـ 8.9.3.

8.5.4.5 تنفيذ خطة مكافحة المخاطر

يجب على المنظمة تنفيذ خطة مراقبة المخاطر والمحافظة عليها ، والاحتفاظ بالأدلة على التنفيذ كمعلومات موثقة.

8.6 تحديث المعلومات التي تحدد PRPs وخطة التحكم في المخاطر:-

بعد وضع خطة التحكم في المخاطر ، يجب على المنظمة تحديث المعلومات التالية ، إذا لزم الأمر:

(أ) خصائص المواد الخام والمكونات والمواد المتصلة بالمنتجات ؛

(ب) خصائص المنتجات النهائية ؛

(ج) الاستخدام المقصود ؛

(د) مخططات التدفق وأوصاف العمليات وبيئة العمليات.

يجب أن تضمن المنظمة أن تكون خطة مراقبة المخاطر و / أو (s) PRP محدثة.

8.7 التحكم في الرصد والقياس

يجب أن تقدم المنظمة دليلاً على أن طرق الصد والقياس المحددة المستخدمة قيد الاستخدام كافية لأنشطة الرصد والقياس المتعلقة بـ (s) PRP وخطة التحكم في المخاطر.

يجب أن تكون أجهزة الرصد والقياس المستخدمة:

(أ) معايرة أو متحقق منها في فترات زمنية محددة قبل الاستخدام ؛

(ب) مضبوطة أو يعاد ضبطها حسب الضرورة ؛

(ج) تم تحديدها لتمكين تحديد حالة المعايرة ؛

(د) محمية من التعديلات التي من شأنها إبطال نتائج القياس ؛

(هـ) محمية من الضرر والتدهور.

يجب الإبقاء على نتائج المعايرة والتحقق كمعلومات موثقة. يجب أن تتم معايرة جميع المعدات إلى معايير قياس دولية أو وطنية ؛ في حالة عدم وجود معايير ، يتم الاحتفاظ بالأساس المستخدم في المعايرة أو التحقق كمعلومات موثقة.

يجب على المنظمة تقييم صلاحية نتائج القياس السابقة عندما تكون المعدات أو بيئة التشغيل غير مطابقة للمتطلبات. يجب على المنظمة اتخاذ الإجراء المناسب فيما يتعلق بالمعدات أو بيئة العمليات وأي منتج يتأثر بعدم المطابقة.

يجب الحفاظ على التقييم والإجراءات الناتجة كمعلومات موثقة.

يجب التحقق من صحة البرامج المستخدمة في المراقبة والقياس داخل FSMS من قبل الشركة أو مورد البرامج أو طرف ثالث قبل الاستخدام. تحتفظ المنظمة بالمعلومات الموثقة عن أنشطة التحقق ويتم تحديث البرنامج في الوقت المناسب.

عندما تكون هناك تغييرات ، بما في ذلك تركيب / تعديلات البرامج على البرامج التجارية الجاهزة ، يتم تفويضها وتوثيقها والتحقق من صحتها قبل التنفيذ.

ملحوظة: يمكن اعتبار البرمجيات التجارية الجاهزة للاستخدام العام ضمن نطاق التطبيق المصمم لها مصادقة كافية.

8.8 التحقق المتعلقة ب PRPs و خطة السيطرة على المخاطر

8.8.1 التحقق

يجب على المنظمة إنشاء وتطبيق وصيانة أنشطة التحقق. يحدد تخطيط التحقق الغرض والأساليب والتكرارات والمسؤوليات الخاصة بأنشطة التحقق.

تؤكد أنشطة التحقق ما يلي:

(أ) الـ (s) PRP تنفذ وفعالة ؛

(ب) تنفيذ خطة مراقبة المخاطر وفعاليتها ؛

(ج) مستويات المخاطر ضمن المستويات المقبولة المحددة ؛

(د) تحديث المدخلات لتحليل المخاطر ؛

(هـ) يتم تنفيذ الإجراءات الأخرى التي تحددها المنظمة وفعالة.

يجب أن تضمن المنظمة أن أنشطة التحقق لا يقوم بها الشخص المسؤول عن مراقبة نفس الأنشطة.

يجب الإبقاء على نتائج التحقق كمعلومات موثقة ويجب إبلاغها.

عندما يكون التحقق مستندًا على اختبار عينات المنتج النهائي أو عينات العمليات المباشرة وعندما تظهر عينات الاختبار هذه عدم المطابقة مع المستوى المقبول لخطر سلامة الأغذية (انظر 8.5.2.2) ، يجب على المنظمة التعامل مع الكمية (القطع) المتأثرة من المنتج والتي قد تكون غير آمنة (انظر 8.9.4.3) وتطبيق إجراءات تصحيحية وفقًا لـ 8.9.3.

8.8.2 تحليل نتائج أنشطة التحقق

يجب أن يقوم فريق سلامة الأغذية بتحليل نتائج التحقق التي يجب استخدامها كمدخل في تقييم أداء FSMS (انظر 9.1.2).

8.9 السيطرة على عدم تطابق المنتج وعملية

8.9.1 عام

يجب على المنظمة ضمان أن يتم تقييم البيانات المستمدة من مراقبة OPRPs وفي CCPs من قبل الأشخاص المعينين الذين لديهم الكفاءة ولديهم السلطة لبدء التصحيحات والإجراءات التصحيحية.

8.9.2 التصحيحات

8.9.2.1 تضمن المنظمة أنه عندما لا يتم الوفاء بالحدود الحرجة في (s) CCP و / أو معايير الإجراء الخاصة بـ OPRPs ، يتم تحديد المنتجات المتضررة والتحكم فيها فيما يتعلق باستخدامها وإطلاقها.

يجب على المنظمة أن تنشئ وتحافظ وتحديث معلومات موثقة تشمل:

أ) طريقة لتحديد وتقييم وتصحيح المنتجات المتضررة لضمان مناولتها بشكل سليم ؛

ب) ترتيبات لمراجعة التصحيحات التي تمت.

8.9.2.2 عندما لا يتم الوفاء بالحدود الحرجة لـ CCPs ، يجب تحديد المنتجات المصابة والتعامل معها باعتبارها منتجات قد تكون غير آمنة (انظر 8.9.4).

8.9.2.3 عندما لا يتم استيفاء معايير الإجراء الخاصة بـ OPRP ، يتم تنفيذ ما يلي:

أ) تحديد عواقب هذا الفشل فيما يتعلق بسلامة الأغذية ؛

ب) تحديد سبب (أسباب) الفشل ؛

ج) تحديد المنتجات المتأثرة والمتداولة وفقًا لـ 8.9.4.

يجب أن تحتفظ المنظمة بنتائج التقييم كمعلومات موثقة.

8.9.2.4 يتم الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة لوصف التصحيحات التي تتم على المنتجات والعمليات غير المطابقة للمواصفات ، بما في ذلك:

(أ) طبيعة عدم المطابقة ؛

(ب) سبب (أسباب) الفشل.

(ج) النتائج كنتيجة لعدم المطابقة.

8.9.3 الإجراءات التصحيحية

يجب تقييم الحاجة إلى إجراءات تصحيحية عندما لا يتم الوفاء بالحدود الحرجة في (s) CCP و / أو معايير الإجراء الخاصة بـ OPRP.

يجب على المنظمة إنشاء والحفاظ على معلومات موثقة تحدد الإجراءات المناسبة لتحديد وإزالة سبب عدم المطابقة المكتشفة ، لمنع تكرارها ، وإعادة العملية للتحكم بعد تحديد عدم المطابقة.

تشمل هذه الإجراءات ما يلي:

(أ) مراجعة حالات عدم المطابقة التي حددها العملاء و / أو شكاوى المستهلكين و / أو تقارير التفتيش القانونية ؛

(ب) استعراض الاتجاهات في نتائج الرصد التي يمكن أن تشير إلى فقدان السيطرة ؛

(ج) تحديد سبب (أسباب) عدم المطابقة ؛

(د) تحديد وتنفيذ الإجراءات لضمان عدم تكرار حالات عدم المطابقة ؛

(هـ) توثيق نتائج الإجراءات التصحيحية المتخذة ؛

(و) التحقق من الإجراءات التصحيحية المتخذة لضمان فعاليتها.

يجب أن تحتفظ المنظمة بمعلومات موثقة عن جميع الإجراءات التصحيحية.

8.9.4 تداول المنتجات التي قد تكون غير آمنة

8.9.4.1 عام

يجب على المنظمة اتخاذ إجراء (إجراءات) لمنع المنتجات التي يحتمل أن تكون غير آمنة من الدخول إلى السلسلة الغذائية ، ما لم تثبت أن:

(أ) يتم تقليل مخاطر (مخاطر) سلامة الأغذية إلى المستويات المقبولة المحددة ؛

عنوان التتبية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

- (ب) سيتم تخفيض مخاطر (مخاطر) سلامة الأغذية إلى مستويات مقبولة محددة قبل دخول السلسلة الغذائية.
- (ج) أن المنتج لا يزال مستوفياً للمستوى (المستويات) المقبولة لخطر (مخاطر) سلامة الأغذية المثيرة للقلق على الرغم من عدم المطابقة.
- يجب أن تحتفظ المنظمة بالمنتجات التي تم تحديدها على أنها غير آمنة تحت سيطرتها حتى يتم تقييم المنتجات وتحديد التصرف فيها.
- إذا تم بعد ذلك تحديد أن المنتجات التي وضعت تحت التوقيف بالمنظمة غير آمنة ، يجب على المنظمة إخطار الأطراف المعنية ذات الصلة والشروع في سحب / استدعاء (انظر 8.9.5).
- يجب الاحتفاظ بالضوابط والردود ذات الصلة من الأطراف المعنية ذات الصلة والتفويض للتعامل مع المنتجات التي من المحتمل أن تكون غير آمنة كمعلومات موثقة.

8.9.4.2 تقييم للإطلاق

- يجب تقييم كل مجموعة من المنتجات التي تتأثر بعدم المطابقة.
- لا يتم الإفراج عن المنتجات التي تتأثر بالفشل في البقاء ضمن الحدود الحرجة عند CCPs ، ولكن يتم التعامل معها وفقاً لـ 8.9.4.3 .
- لا يتم الإفراج عن المنتجات التي تتأثر بالفشل في استيفاء معيار الإجراء الخاص بـ OPRP إلا في حالة توفر أي من الشروط التالية:

- (أ) دليل آخر غير نظام المراقبة يوضح أن مقاييس التحكم كانت فعالة ؛
- (ب) تبين الأدلة أن الأثر المشترك لمقاييس التحكم لهذا المنتج المعين يتطابق مع الأداء المقصود (أي المستويات المقبولة المحددة) ؛
- (ج) تبين نتائج أخذ العينات والتحليل و / أو أنشطة التحقق الأخرى أن المنتجات المتأثرة تتطابق مع المستويات المقبولة المحددة لخطر (أخطار) سلامة الأغذية المعنية.
- يجب الإبقاء على نتائج تقييم إطلاق المنتجات كمعلومات موثقة.

8.9.4.3 التصرف في المنتجات غير المطابقة

المنتجات غير المقبولة للإفراج عنها يجب أن:

- (أ) إعادة المعالجة أو المعالجة الإضافية داخل المنظمة أو خارجها لضمان تقليل مخاطر سلامة الأغذية إلى مستويات مقبولة ؛
- (ب) إعادة توجيهها لاستخدام آخر ما لم تتأثر سلامة الأغذية في السلسلة الغذائية ؛ أو

عنوان التفتيش : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

(ج) تدمر و / أو التخلص منها ككفايات.

يتم الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة بشأن التصرف في المنتجات غير المطابقة ، بما في ذلك تحديد هوية الشخص (الأشخاص) ذوي السلطة الموافق عليها.

8.9.5 السحب / الاسترجاع

يجب أن تكون المنظمة قادرة على ضمان السحب / الاستدعاء في الوقت المناسب للعديد من المنتجات النهائية التي تم تحديدها على أنها غير آمنة ، من خلال تعيين شخص (أشخاص) مؤهلين لديهم السلطة لبدء وتنفيذ السحب / الاستدعاء.

يجب على المنظمة إنشاء والحفاظ على معلومات موثقة من أجل:

(أ) إبلاغ الأطراف المهتمة ذات الصلة (مثل السلطات القانونية والتنظيمية والزبائن و / أو المستهلكين) ؛

(ب) التعامل مع المنتجات المسحوبة / المسترجعة وكذلك المنتجات التي لا تزال في المخزون ؛

(ج) تنفيذ تسلسل الإجراءات الواجب إتخاذها.

يتم تأمين المنتجات المسحوبة / المسترجعة والمنتجات النهائية التي لا تزال في المخزون أو الاحتفاظ بها تحت سيطرة المنظمة حتى تتم إدارتها وفقاً للفقرة 8.9.4.3.

يجب الاحتفاظ بسبب ومدى ونتائج السحب / الاستدعاء كمعلومات موثقة وإبلاغ الإدارة العليا كمدخل لمراجعة الإدارة (انظر 9.3).

يجب على المنظمة التحقق من تنفيذ وفعالية عمليات السحب / الاستدعاء من خلال استخدام التقنيات المناسبة (على سبيل المثال سحب أو استدعاء وهمي أو ممارسات السحب / الاستدعاء) والاحتفاظ بالمعلومات الموثقة.

9 - تقييم الأداء (Performance evaluation)

9.1 الرصد والقياس والتحليل والتقييم :-

9.1.1 عام :-

تحدد المنظمة:

(أ) ما يجب مراقبته وقياسه ؛

(ب) طرق الرصد والقياس والتحليل والتقييم ، حسب الاقتضاء ، لضمان النتائج الصحيحة ؛

(ج) عند إجراء الرصد والقياس ؛

(د) عند تحليل نتائج الرصد والقياس وتقييمها ؛

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

هـ) من الذي يقوم بتحليل وتقييم النتائج من الرصد والقياس.

يجب أن تحتفظ المنظمة بالمعلومات الموثقة المناسبة كدليل على النتائج.

يجب على المنظمة تقييم أداء وفعالية FSMS.

9.1.2 التحليل والتقييم :-

يجب أن تقوم المنظمة بتحليل وتقييم البيانات والمعلومات المناسبة الناشئة عن الرصد والقياس ، بما في ذلك نتائج أنشطة التحقق المتعلقة بـ PRPs وخطة مراقبة المخاطر (انظر 8.8 و 8.5.4) ، والمراجعات الداخلية للحسابات (انظر 9.2) والمراجعات الخارجية.

يجب أن يتم التحليل:

أ) لتأكيد أن الأداء العام للنظام يفي بالترتيبات المخطط لها ومتطلبات FSMS التي وضعتها المنظمة ؛

ب) تحديد الحاجة إلى تحديث أو تحسين FSMS ؛

ج) تحديد الاتجاهات التي تشير إلى ارتفاع معدلات المنتجات التي قد تكون غير آمنة أو فشل العمليات ؛

د) إنشاء معلومات للتخطيط لبرنامج المراجعة الداخلية للحسابات المتعلقة بأوضاع وأهمية المجالات التي سيتم تدقيقها ؛

هـ) تقديم أدلة على أن التصحيحات والإجراءات التصحيحية فعالة.

يتم الاحتفاظ بنتائج التحليل والأنشطة الناتجة كمعلومات موثقة. يتم إبلاغ النتائج إلى الإدارة العليا واستخدامها كمدخل في مراجعة الإدارة (انظر 9.3) وتحديث نظام إدارة سلامة الخدمة (انظر 10.3).

ملاحظة: يمكن أن تشمل طرق تحليل البيانات التقنيات الإحصائية.

9.2 التدقيق الداخلي

9.2.1 يجب على المنظمة إجراء عمليات تدقيق داخلية في الفترات الزمنية المخطط لها لتقديم معلومات حول ما إذا كان FSMS :

أ) تتوافق مع:

1) متطلبات المنظمة الخاصة بـ FSMS الخاص بها ؛

2) متطلبات هذه الوثيقة ؛

(ب) يتم تنفيذها وصيانتها بشكل فعال.

9.2.2 يجب على المنظمة:

(أ) وضع خطة (أو) للتدقيق ، ووضعها ، وتنفيذها ، وصيانتها ، بما في ذلك التواتر ، والطرق ، والمسؤوليات ، ومتطلبات التخطيط ، وإعداد التقارير ، التي تأخذ في الاعتبار أهمية العمليات المعنية ، والتغييرات في نظام إدارة سلامة وتفتيش السفن ، ونتائج الرصد والقياس والمراجعات السابقة ؛

(ب) تحديد معايير التدقيق ونطاقه لكل مراجعة ؛

(ج) اختيار مدققين أكفاء وإجراء تدقيقات لضمان الموضوعية وحيادية عملية التدقيق ؛

(د) ضمان الإبلاغ عن نتائج عمليات التدقيق لفريق سلامة الأغذية والإدارة ذات الصلة ؛

(هـ) الاحتفاظ بالمعلومات الموثقة كدليل على تنفيذ برنامج التدقيق ونتائج التدقيق ؛

(و) القيام بالتصحيح اللازم واتخاذ الإجراءات التصحيحية اللازم ضمن الإطار الزمني المتفق عليه ؛

(ز) تحديد ما إذا كانت إدارة FSMS تفي ببنية سياسة سلامة الأغذية (انظر 5.2) وأهداف FSMS (انظر 6.2).

تشمل أنشطة المتابعة التي تقوم بها المنظمة التحقق من الإجراءات المتخذة والإبلاغ بنتائج التحقق.

ملاحظة: تقدم ISO 19011 إرشادات حول أنظمة إدارة التدقيق.

9.3 مراجعة الإدارة

9.3.1 عام

يجب أن تقوم الإدارة العليا بمراجعة إدارة FSMS للمنظمة ، على فترات زمنية محددة ، لضمان ملاءمتها المستمرة وكفائتها وفعاليتها.

9.3.2 مدخلات مراجعة الإدارة

يجب أن تنتظر المراجعة الإدارية في:

(أ) حالة الإجراءات من مراجعات الإدارة السابقة ؛

(ب) التغييرات في القضايا الخارجية والداخلية ذات الصلة بـ FSMS ، بما في ذلك التغييرات في المنظمة وسياقها (انظر 4.1) ؛

ج) معلومات عن أداء وفعالية FSMS ، بما في ذلك الاتجاهات في:

- 1) نتيجة (نتائج) أنشطة تحديث النظام (انظر 4.4 و 10.3) ؛
 - 2) نتائج الرصد والقياس ؛
 - 3) تحليل نتائج أنشطة التحقق المتعلقة بعمليات تقييم الأداء وخطة مكافحة المخاطر (انظر 8.8.2) ؛
 - 4) عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية ؛
 - 5) نتائج التدقيق (الداخلية والخارجية) ؛
 - 6) عمليات التفتيش (على سبيل المثال ، التنظيمية ، العميل) ؛
 - 7) أداء مقدمي الخدمات الخارجيين ؛
 - 8) استعراض المخاطر والفرص وفعالية الإجراءات المتخذة لمعالجتها (انظر 6.1) ؛
 - 9) مدى تلبية أهداف FSMS ؛
- د) كفاية الموارد ؛
- هـ) أي حالة طارئة أو حادث (انظر 8.4.2) أو سحب / سحب (انظر 8.9.5) حدث ؛
- و) المعلومات ذات الصلة التي تم الحصول عليها عن طريق الاتصالات الخارجية (انظر 7.4.2) والداخلية (انظر 7.4.3) ، بما في ذلك الطلبات والشكاوى من الأطراف المعنية ؛
- ز) فرص للتحسين المستمر.

يجب تقديم البيانات بطريقة تمكن الإدارة العليا من ربط المعلومات بالأهداف المعلنة من FSMS .

9.3.3 مخرجات مراجعة الإدارة

تشمل مخرجات المراجعة الإدارية ما يلي:

- أ) القرارات والإجراءات المتعلقة بفرص التحسين المستمر ؛
- ب) أي حاجة للتحديثات والتغييرات في FSMS ، بما في ذلك احتياجات الموارد ومراجعة سياسة سلامة الأغذية وأهداف FSMS.

يجب أن تحتفظ المنظمة بالمعلومات الموثقة كدليل على نتائج مراجعات الإدارة.

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

10- التحسين (Improvement)

10.1 عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية:-

10.1.1 عند حدوث عدم مطابقة ، يجب على المنظمة:

(أ) الرد على عدم المطابقة ، وطبقاً للتطبيق:

(1) اتخاذ إجراء للتحكم فيه وتصحيحه ؛

(2) التعامل مع العواقب ؛

(ب) تقييم الحاجة إلى اتخاذ إجراء للقضاء على سبب (أسباب) عدم المطابقة ، بحيث لا تتكرر أو تحدث في مكان آخر ، عن طريق:

(1) مراجعة عدم المطابقة ؛

(2) تحديد أسباب عدم المطابقة ؛

(3) تحديد ما إذا كانت هناك حالات عدم تطابق مماثلة ، أو احتمال حدوثها ؛

(ج) تنفيذ أي إجراء مطلوب ؛

(د) مراجعة فعالية أي إجراءات تصحيحية تم اتخاذها ؛

(هـ) إجراء تغييرات على FSMS ، إذا لزم الأمر.

يجب أن تكون الإجراءات التصحيحية مناسبة لتأثيرات عدم المطابقة التي تمت مواجهتها.

10.1.2 تحتفظ المنظمة بالمعلومات الموثقة كدليل على:

(أ) طبيعة عدم المطابقة وأي إجراءات لاحقة تم اتخاذها ؛

(ب) نتائج أي إجراء تصحيحي.

10.2 التحسين المستمر

يجب على المنظمة باستمرار تحسين ملاءمة وكفاية وفعالية FSMS .

يجب على الإدارة العليا التأكد من أن المنظمة تعمل باستمرار على تحسين فاعلية FSMS من خلال استخدام الاتصالات (انظر 7.4) ، مراجعة الإدارة (انظر 9.3) ، المراجعة الداخلية (انظر 9.2) ،

تحليل نتائج أنشطة التحقق (انظر 8.8.2) التحقق من تدبير (تدابير) التحكم ومزيج (ق) من تدبير (تدابير) التحكم (انظر 8.5.3) ، الإجراءات التصحيحية (انظر 8.9.3) وتحديث FSMS (انظر 10.3).

10.3 تحديث نظام إدارة سلامة الأغذية :-

يجب على الإدارة العليا التأكد من تحديث نظام إدارة الجودة (FSMS) باستمرار. لتحقيق ذلك ، يجب على فريق سلامة الأغذية تقييم FSMS في فترات المخطط لها. يجب على الفريق أن ينظر فيما إذا كان من الضروري مراجعة تحليل المخاطر (انظر 8.5.2) ، و خطة التحكم في المخاطر الموضوعية (انظر 8.5.4) والخطط المرئية المحددة (انظر 8.2).

يجب أن تستند أنشطة التحديث إلى:

(أ) مدخلات من الاتصالات الخارجية والداخلية (انظر 7.4) ؛

(ب) مدخلات من معلومات أخرى تتعلق بملاءمة وكفاءة وفعالية FSMS ؛

(ج) الناتج من تحليل نتائج أنشطة التحقق (انظر 9.1.2) ؛

(د) الناتج من استعراض الإدارة (انظر 9.3).

يجب الاحتفاظ بأنشطة تحديث النظام كمعلومات موثقة وإبلاغها كمدخل في مراجعة الإدارة (انظر 9.3).

الملاحق

الملحق (أ)

(غنيا بالمعلومات)

المراجع المتقابلة بين Codex HACCP وهذه الوثيقة

الجدول A.1 - إشارات بين المبادئ CODEX HACCP وخطوات التطبيق وبنود هذه الوثيقة

CODEX HACCP Principles	CODEX HACCP application steps ^a		This document	
	Assemble HACCP team	Step 1	5.3	Food safety team
	Describe product	Step 2	8.5.1.2	Characteristics of raw materials, ingredients and product-contact materials
			8.5.1.3	Characteristics of end products
	Identify intended use	Step 3	8.5.1.4	Intended use
	Construct flow diagram On-site confirmation of flow diagram	Step 4	8.5.1.5	Flow diagrams and descriptions of processes
		Step 5		
Principle 1 Conduct a hazard analysis	List all potential hazards Conduct a hazard analysis Consider control measures	Step 6	8.5.2	Hazard analysis
			8.5.3	Validation of control measure(s) and combinations of control measure(s)
Principle 2 Determine the critical control points (CCPs)	Determine CCPs	Step 7	8.5.4	Hazard control plan
Principle 3 Establish critical limit(s)	Establish critical limits for each CCP	Step 8	8.5.4	Hazard control plan
Principle 4 Establish a system to monitor control of the CCP	Establish a monitoring system for each CCP	Step 9	8.5.4.3	Monitoring systems at CCPs and for OPRPs
Principle 5 Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control	Establish corrective actions	Step 10	8.5.4	Hazard control plan
			8.9.2	Corrections
			8.9.3	Corrective actions
Principle 6 Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively	Establish verification procedures	Step 11	8.7	Control of monitoring and measuring
			8.8	Verification related to PRPs and the hazard control plan
			9.2	Internal audit
Principle 7 Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application	Establish documentation and record keeping	Step 12	7.5	Documented information

^a CODEX publications are available via Reference [12].

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

الملحق ب

(غنيا بالمعلومات)

المراجع المتقابلة بين هذه الوثيقة و ISO 22000: 2005

Table B.1 — Main structure

This document	ISO 22000:2005
4 Context of the organization	New heading
4.1 Understanding the organization and its context	New
4.2 Understanding the needs and expectations of interested parties	New
4.3 Determining the scope of the food safety management system	4.1 (and new)
4.4 Food safety management system	4.1
5 Leadership	New heading
5.1 Leadership and commitment	5.1, 7.4.3 (and new)
5.2 Policy	5.2 (and new)
5.3 Organizational roles, responsibilities and authorities	5.4, 5.5, 7.3.2 (and new)
6 Planning	New heading
6.1 Actions to address risks and opportunities	New
6.2 Objectives of the food safety management system and planning to achieve them	5.3 (and new)
6.3 Planning of changes	5.3 (and new)
7 Support	New heading
7.1 Resources	1, 4.1, 6.2, 6.3, 6.4 (and new)
7.2 Competence	6.2, 7.3.2 (and new)
7.3 Awareness	6.2.2
7.4 Communication	5.6, 6.2.2
7.5 Documented information	4.2, 5.6.1
8 Operation	New heading
8.1 Operational planning and control	New
8.2 Prerequisite programmes (PRPs)	7.2
8.3 Traceability system	7.9 (and new)
8.4 Emergency preparedness and response	5.7 (and new)
8.5 Hazard control	7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 8.2 (and new)
8.6 Updating the information specifying the PRPs and the hazard control plan	7.7
8.7 Control of monitoring and measuring	8.3
8.8 Verification related to PRPs and the hazard control plan	7.8, 8.4.2
8.9 Control of product and process nonconformities	7.10
9 Performance evaluation	New heading
9.1 Monitoring, measurement, analysis and evaluation	New heading
9.1.1 General	New
9.1.2 Analysis and evaluation	8.4.2, 8.4.3
9.2 Internal audit	8.4.1
9.3 Management review	5.8 (and new)
9.3.1 General	5.2, 5.8.1

Table B.1 (continued)

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

This document	ISO 22000:2005
9.3.2 Management review input	5.8.2 (and new)
9.3.3 Management review output	5.8.1, 5.8.3
10 Improvement	New heading
10.1 Nonconformity and corrective action	New
10.2 Continual improvement	8.1, 8.5.1
10.3 Update of the food safety management system	8.5.2

Table B.2 — Clause 7: Support

This document	ISO 22000:2005
7 Support	New heading
7.1 Resources	6
7.1.1 General	6.1
7.1.2 People	6.2, 6.2.2 (and new)
7.1.3 Infrastructure	6.3
7.1.4 Work environment	6.4
7.1.5 Externally developed elements of the food safety management system	1 (and new)
7.1.6 Control of externally provided processes, products or services	4.1 (and new)
7.2 Competence	6.2.1, 6.2.2, 7.3.2
7.3 Awareness	6.2.2
7.4 Communication	5.6
7.4.1 General	6.2.2 (and new)
7.4.2 External communication	5.6.1
7.4.3 Internal communication	5.6.2
7.5 Documented information	4.2
7.5.1 General	4.2.1, 5.6.1
7.5.2 Creating and updating	4.2.2
7.5.3 Control of documented information	4.2.2, 4.2.3 (and new)

Table B.3 — Clause 8: Operation

This document	ISO 22000:2005
8 Operation	New heading
8.1 Operational planning and control	7.1 (and new)
8.2 Prerequisite programmes (PRPs)	7.2
8.3 Traceability system	7.9 (and new)
8.4 Emergency preparedness and response	5.7
8.4.1 General	5.7
8.4.2 Handling of emergencies and incidents	New
8.5 Hazard control	New heading
8.5.1 Preliminary steps to enable hazard analysis	7.3
8.5.1.1 General	7.3.1
8.5.1.2 Characteristics of raw materials, ingredients and product contact materials	7.3.3.1
8.5.1.3 Characteristics of end products	7.3.3.2
8.5.1.4 Intended use	7.3.4

Table B.3 (continued)

عنوان التكنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

This document	ISO 22000:2005
8.5.1.5 Flow diagrams and description of processes	7.3.5.1
8.5.1.5.1 Preparation of flow diagrams	7.3.5.1
8.5.1.5.2 On-site confirmation of flow diagrams	7.3.5.1
8.5.1.5.3 Description of processes and process environment	7.2.4, 7.3.5.2 (and new)
8.5.2 Hazard analysis	7.4
8.5.2.1 General	7.4.1
8.5.2.2 Hazard identification and determination of acceptable levels	7.4.2
8.5.2.3 Hazard assessment	7.4.3, 7.6.2 (and new)
8.5.2.4 Selection and categorization of control measure(s)	7.3.5.2, 7.4.4 (and new)
8.5.3 Validation of control measure(s) and combination(s) of control measure(s)	8.2
8.5.4 Hazard control plan (HACCP/OPRP plan)	New heading
8.5.4.1 General	7.5, 7.6.1
8.5.4.2 Determination of critical limits and action criteria	7.6.3 (and new)
8.5.4.3 Monitoring systems at CCPs and for OPRPs	7.6.3, 7.6.4 (and new)
8.5.4.4 Actions when critical limits or action criteria are not met	7.6.5
8.5.4.5 Implementation of the hazard control plan	New
8.6 Updating the information specifying the PRPs and the hazard control plan	7.7
8.7 Control of monitoring and measuring	8.3
8.8 Verification related to PRPs and the hazard control plan	New heading
8.8.1 Verification	7.8, 8.4.2
8.8.2 Analysis of results of verification activities	8.4.3
8.9 Control of product and process nonconformities	7.10
8.9.1 General	7.10.1, 7.10.2
8.9.2 Corrections	7.10.1
8.9.3 Corrective actions	7.10.2
8.9.4 Handling of potentially unsafe products	7.10.3
8.9.4.1 General	7.10.3.1
8.9.4.2 Evaluation for release	7.10.3.2
8.9.4.3 Disposition of nonconforming products	7.10.3.3
8.9.5 Withdrawal/recall	7.10.4

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

Bibliography (المراجع)

- [1] ISO 9000:2015, *Quality management systems — Fundamentals and vocabulary*
- [2] ISO 9001:2015, *Quality management systems — Requirements*
- [3] ISO 19011, *Guidelines for auditing management systems*
- [4] ISO/TS 22002 (all parts), *Prerequisite programmes on food safety*
- [5] ISO/TS 22003, *Food safety management systems — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*
- [6] ISO 22005, *Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation*
- [7] ISO Guide 73:2009, *Risk management — Vocabulary*
- [8] CAC/GL 60-2006, *Principles for Traceability / Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System*
- [9] CAC/GL 81-2013, *Guidance for governments on prioritizing hazards in feed*
- [10] CAC/RCP 1-1969, *General Principles of Food Hygiene*
- [11] Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission: Procedural Manual. Twenty-fifth edition, 2016
- [12] Codex Alimentarius. Available from: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

مؤسسة التقنية للتطوير والاستشارات

التسجيل الرسمي:	مؤسسة التقنية للتطوير والاستشارات وأنظمة الجودة
الدولة:	جمهورية مصر العربية
المقر الرئيسي:	الشرقية – مدينة العاشر من رمضان
تاريخ الإنشاء:	2008
رقم التسجيل التجاري:	8161
البطاقة الضريبية:	5-00108-530-02-35
مجال العمل:	تطوير وتدريب وإستشارات إدارية

المجموعة الدولية للحلول الادارية المتكاملة

**المحترف
العربي**
تصميم واستضافة
المواقع الالكترونية
& تصميم الكتب
والمجلات العملية

**أكاديمية
برليانس
العربية للتدريب**
عن بعد
تدريب الكتروني

**المكتب
الدولي للتقييم
واصدار
الشهادات**
IBAC

**مجلة عالم
الجودة**
مجلة علمية
متخصصة بعلوم
وتطبيقات الجودة

شركة التقنية
للتطوير
والاستشارات وأنظمة
الجودة

مصر

السعودية

شركاء
الاستراتيجيون
اليمن
فلسطين
السودان
البحرين
العراق
الأردن

أبيا

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

1. من نحن :

التقنية منظمة عربية تعمل في مجال الاستشارات والتطوير والتدريب للمنظمات والأفراد للمساهمة في تقديم خبرات استشارية متقدمة تساعد المنظمات على تحقيق أهدافها الاستراتيجية قصيرة وطويلة المدى من خلال استشارات إدارية تقدم من منظور علمي وجانب تطبيقي يعتمد على الخبرة والممارسة السابقة وهو ما يساعد المنظمات على تحقيق أهدافها ورضائها عن خدماتنا الاستشارية المقدمة , كما ننقل كل خبراتنا الإدارية والاستشارية والتطبيقية الى متدربينا والذين نعلم تماما حاجتهم ورغبتهم من حضور برامجنا التدريبية.

2. نبذة عن مؤسسة التقنية

التقنية للتطوير والاستشارات وأنظمة الجودة , مؤسسة مصرية ذات توجه محلي وإقليمي وعالمي تأسست في عام 2008 بتسجيل رسمي في وزارة التجارة المصرية يوم الخميس الموافق الثالث من يناير لعام 2008 تحت مسمى مؤسسة التقنية للتطوير والاستشارات وأنظمة الجودة ومجال عملها الرئيسي تقديم خدمات الاستشارات والتدريب للأفراد والمنظمات على اختلاف توجهاتهم وأعمالهم وتم افتتاح مقرها الأول في مدينة العاشر من رمضان بمحافظة الشرقية والانتقال لاحقا الى المقر الدائم لها في مدينة العاشر من رمضان.

بدأت المؤسسة في تقديم أولى خدماتها التدريبية في العام 2008 بتنفيذ مجموعة من البرامج التدريبية المتخصصة بالجودة وتقديم أول برنامج تدريبي عن نظام الإدارة المتكامل لصالح مجموعة صافات للطيران بجمهورية السودان لتكون الانطلاقة قوية وتبده التقنية مباشرة في ممارسة تقديم الأعمال الاستشارية مع العديد من الشركات والمصانع المصرية الكبيرة والبدء في التوجه نحو الجوار العربي بدوله العربية الممتدة من المحيط الى الخليج وبمشاريع كبيرة بدءا بالجمارك السودانية ومرورا بشركات بترولية ومقاولات في ليبيا وصولا الى اليمن بتاهيل مصانع الكبوس للبن والشاي على أنظمة إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 ومواصلة المسير الى المملكة العربية السعودية بتأهيل 6 جهات ضمن القطاع غير الربحي لمشروع البناء المؤسسي ونظام ادارة الجودة وذلك في العام 2013 ميلاديا وغيرها من الجهات المختلفة داخل المملكة وصولا لدخول التقنية الى عالم التعليم وفوز مؤسسة التقنية في منافسة كبيرة لتأهيل واحدة من أعرق الجامعات المصرية وهي جامعة طنطا ونجاح التقنية نجاح منقطع النظير في تاهيل الجامعة لنظام ادارة الجودة ISO 9001

قدمت التقنية لأول مرة مصريا وعربيا وإقليميا أول مجموعة من البرامج التدريبية المتخصصة والمتقدمة في مجال تأهيل الأفراد لممارسة الأعمال الاستشارية في العام 2011 تحت مسمى إستشارى جودة معتمد لنقدم برنامج في عشرة أيام يختزل خبرة 10 سنوات في ممارسة الاستشارات وتأهيل المنظمات على نظام إدارة الجودة ISO 9001 وتم الانطلاق بالفكرة لتشمل أغلب الأنظمة الإدارية الأخرى مثل استشارى البيئة المعتمد وإستشارى السلامة و الصحة المهنية وإستشارى سلامة الغذاء وغيرها من الأنظمة وأصبحنا بيت الخبرة الأول مصريا وعربيا وإقليميا في تنفيذ هذه البرامج التدريبية الاستشارية

على الدرب نمضي وبكل ثقة نسير بخطى ثابتة لتكون المنظمة العربية والشرق أوسطية الأولى في مجال تقديم الاستشارات والتدريب المتخصص في مجالات الجودة ونظم الإدارة وكل ما يساعد المنظمات في تطوير أعمالهم والرفق بمهارات وقدرات الشباب العربي ليحقق طموح أمة قطعاً وثقة بالله ستنهض بين الأمم بالعلم والعمل والطموح المتقد في شبابها.

3. رؤيتنا 2025:

أن تكون التقنية الاختيار الأمثل لتقديم حلول ومنتجات استشارية وتدريبية متخصصة تلي احتياجات المجتمع والعملاء محلياً وإقليمياً .

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

4. رسالتنا:

أن تكون التقنية نموذجاً مرجعياً متميزاً في جودة وتنوع خدماتها الاستشارية والتدريبية ، محلياً وإقليمياً ، بشراكات عالمياً ، وأن تحافظ على الريادة وتسبق طموحات عملائها في مستوى خدماتها من خلال نخبة من الخبراء والمستشارين المتخصصين ، و تقديم برامج تدريبية في مجال الجودة و التوعية والتطبيق والتأهيل لممارسة الأعمال المهنية والفنية والادارية معتمدين جانب التفكير المتجدد والابتكار غاية نحقق بها رسالتنا.

5. القيم الجوهرية:

1. الاحترافية **professionalism**: نقدم مستوى متميز و كفاءة عالية من أعمالنا المهنية.
2. المعيارية **Standardize**: نعمل تبعاً لمعايير الجودة وفق منهجيات ومواصفات عالمية.
3. الشفافية **transparency**: نعمل في بيئة فيها المعلومات المتعلقة بالظروف والقرارات والأعمال الحالية متاحة ومنظورة ومفهومة من قبل الجميع.
4. المصداقية **Credibility**: جدية والتزام لتنفيذ ما نعد به عملائنا.
5. العمل الجماعي **Teamwork**: نعمل كفريق بيننا ومع عملائنا.
6. الابداع **creativity**: نرى ما لا يراه الآخرون بطريقة غير مألوفة ابتكارية ، لتوفير حلول للمشكلات المختلفة بأساليب مميزة انطلاقاً من عناصر موجودة.
7. السرية **Confidentiality**: لا طرف ثالث بيننا وإن كان فهو بطلبكم.

6. منهجية مؤسسة التقنية:

تعتمد منهجية مؤسسة التقنية في العمل على منظومة إدارية معروفة وهي دائرة ديمنج للتحسين المستمر:



التخطيط
Plan

نخطط لتقديم تدريب و استشارات فعالة
نضمن من ورائها تحقيق قيمة مضافة
لعملائنا.

التنفيذ
Do

نفذ برامجنا التدريبية وأعمالنا
الاستشارية بطرق متطورة وبمنهجيات
حديثة معتمدين على مجموعة من أفضل
الكوادر والاستشاريين والخبراء العرب
والعالمين.

الفحص
Check

نقيم برامجنا التدريبية وأعمالنا
الاستشارية ونأخذ التغذية الراجعة من
عملائنا لتطوير خدماتنا.

التأكي
Act

7. شعارنا:

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

التقنية مستشارك المؤتمن

8. الأنظمة الادارية المطبقة بالمؤسسة:

التقنية تطبق الأنظمة الادارية والمواصفات الارشادية التالية:

- نظام إدارة الجودة ISO 9001:2015
- نظام خدمات التعلم والتدريب الغير رسمي ISO 29990:2010
- نظام إدارة المكاتب والشركات الاستشارية تبعاً للمواصفة ISO 20700:2017
- المواصفة الارشادية الخاصة بإدارة المشاريع ISO 10006:2003
- المواصفة الارشادية الخاصة بمتطلبات المنظمات فى الاستشاريين ISO 10019:2005
- نظام إدارة المخاطر تبعاً للمواصفة الارشادية ISO 3001:2009



9. خدمات مؤسسة التقنية:

1. الاستشارات الادارية والتأهيل للأنظمة الادارية؛
2. التدريب،
3. منتجات الجودة.
4. برمجيات الجودة،

أولاً: الاستشارات الادارية والتأهيل للأنظمة الادارية

تهدف هذه الخدمة الى تقديم الاستشارات الادارية والفنية للمنظمات من أعمالها الادارية والفنية المختلفة ووضع الحلول الادارية المناسبة لمشاكل العمل التي تواجه المنظمات وكذلك تقديم تأهيل للمنظمات العامة والخاصة بمختلف مجالات العمل والأحجام سواء كانت كبيرة أو متوسطة أو صغيرة لأنظمة الادارة المبنية على مواصفات إدارية عالمية مثل مواصفات الأيزو وتتنوع خدماتنا فى هذا المجال لتغطى أهم الأنظمة الادارية الموجودة وذات الارتباط المباشر ببيئة الأعمال العربية وتشمل خدماتنا الاستشارية:

1. دراسات الجدوى
2. دراسات السوق
3. التخطيط الاستراتيجى
4. دراسات الموارد البشرية
5. البناء المؤسسى
6. أنظمة مراقبة الجودة للمنتجات والخدمات للمنظمات
7. دراسات وتقييم الأثر البيئى للمنظمات
8. إدارة المخاطر والأزمات
9. التأهيل للأنظمة الادارية للحصول على شهادات المطابقة

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ومن أهم الأنظمة الادارية التي تعمل التقنية لتقديم الاستشارات عليها:

الموصفة	النظام الادارى	م
ISO 9001	نظام إدارة الجودة	1
ISO 14001	نظام الإدارة البيئية	2
ISO 45001	نظام إدارة السلامة والصحة المهنية	3
ISO 22000	نظام إدارة سلامة الغذاء	4
ISO 27001	نظام إدارة أمن المعلومات	5
ISO 20000	نظام إدارة تكنولوجيا المعلومات	6
ISO 17025	نظام إدارة جودة المختبرات	7
ISO 15189	نظام إدارة جودة المختبرات الطبية	8
ISO 13485	نظام إدارة جودة المعدات الطبية	9
ISO/TS 16949	نظام إدارة الجودة في السيارات	10
ISO 20700	نظام إدارة المكاتب والشركات الاستشارية	11
ISO 29990	نظام خدمات التعلم والتدريب الغير رسمى	12
ISO 29993:2017	نظام خدمات التعلم خارج التعليم الرسمى	13
SA 8000	نظام المسائلة المجتمعية	14
WRAP	نظام المسؤولية العالمية للإنتاج المعتمد	15
CE mark	نظام علامة المطابقة للسوق الأوروبية	16
BRC	نظام سلامة مواد التعبئة والتغليف	17
ISO 21001:2018	نظام إدارة المؤسسات التعليمية	18

القيمة المضافة من خدماتنا الاستشارية:

- مساعدة المنظمة في تحقيق توجهاتها الاستراتيجية المستقبلية.
- الاعتراف الدولي عند تطبيق نظم إدارة الجودة.
- الميزة التسويقية للمنتجات أو الخدمات التي تقدمها المنظمة.
- الكفاءة العالية في أداء المهام المطلوبة.
- تعزيز ثقة العملاء.
- التطوير المستمر في أداء المهام.
- الفهم الواضح للمهام و المسؤوليات لكل موظف.
- توثيق إجراءات العمل.
- وضع أهداف للجودة لكل إدارات وأقسام المنظمة قابلة للقياس.
- وضع مؤشرات قياس الاداء لكل العمليات.
- التعامل مع الهدر في الإنتاج و الخدمات وتقليصه بأقصى درجة ممكنة.
- تفعيل العمل الجماعي و المؤسسي.

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

ثانيا: التدريب:

تقدم مؤسسة التقنية مجموعة من البرامج التدريبية التي تهدف إلى إكساب المستفيد المهارات والجدارات والخبرات التأهيلية المناسبة لرفع قدراته في مجالات العمل المختلفة وللمساعدة لتحقيق طموحاته في الترقى والارتقاء الى أعلى المناصب في منظمته , كما تقدم التقنية مجموعة كبيرة من البرامج التدريبية التأهيلية والتي تؤهل الحاصلين عليها لنيل شهادات إحترافية وإجازة لممارسة مهن جديدة وتنوع البرامج التدريبية والتأهيلية التي تقدمها التقنية لتشمل:

مسارات التدريب بالتقنية:

1. ورش العمل؛
 2. برامج توعية لإكتساب المعارف في مجال محدد،
 3. برامج التوعية والتطبيق لإكتساب المعارف والمهارات والخبرات العملية لمجالات محددة،
 4. برامج التأهيل لممارسة الأعمال والمهام الوظيفية التخصصية ونيل شهادات ممارسة مهنية،
 5. دبلوم وماجستير ودكتوراه مهنية.
- البرامج التدريبية والشهادات الاستشارية والمهنية التي تشملها مجالات التدريب بالتقنية تشمل:**
1. توكيد ومراقبة وأنظمة الجودة
 2. الانتاج
 3. الصيانة
 4. الموارد البشرية
 5. التسويق والمبيعات
 6. التخطيط الاستراتيجي
 7. سلسلة الامداد
 8. المستودعات والمخازن
- حقوق المتدرب لدينا:**
1. جودة الخدمة
 2. القيمة المضافة
 3. السعر
 4. الإتاحة في كل الأوقات
 5. البيئة المناسبة
 6. المدرب الكفو
 7. الشهادة الموثوق فيها
 8. الحفاظ على السرية

ثالثا: منتجات الجودة :

تقدم التقنية مجموعة من المنتجات التخصصية التي تساهم في مساعدة المنظمات والأفراد في تطبيق الحلول الادارية المختلفة داخل منظماتهم وتشمل :

1. الأنظمة الادارية: والتي تشمل جميع الوثائق الأساسية اللازمة لتطبيق نظام إداري وتبعاً لمواصفته الدولية والتي تشمل:
 - * وثيقة مجال النظام وثيقة الأهداف
 - * دليل النظام
 - * سياسية الجودة أو النظام
 - * إجراءات العمل

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

- * تعليمات العمل
- * النماذج والتقارير والسجلات للنظام
- * نماذج لخطط الجودة للمنتجات أو الخدمات
- 2. حالات دراسية ومقالات تطبيقية ومواصفات مترجمة.
- 3. مواد تدريبية

رابعاً: مجال برمجيات الجودة:

إن التطور الذي يشهده العالم في مجال الثورة التكنولوجية و المعلوماتية دعي المنظمات إلى كيفية الاستفادة من هذا التطور باستخدام برامج الكمبيوتر والشبكات سواء (داخلية أو انترنت) في إدارة نظم المعلومات لديها وتبادل التقارير و المعلومات عبر فروع المنظمة الواحدة في أماكن مختلفة وبالتالي فان مؤسسة التقنية توفر خدمة إنشاء وتصميم برمجيات software خاصة بإدارة نظم الجودة و البيئة و السلامة والصحة المهنية و النظام المتكامل (IMS) وغيرها من البرامج المتخصصة التي تيسر وتنظم العمل وتجعل استخدام النظام الورقي محدود بالمنظمة. هذا بالإضافة إلى التدريب على بعض البرامج الجاهزة التي تستخدم في مجال مراقبة الجودة مثل برامج (Minitab And SPSS)

المجموعة الدولية للحلول الإدارية المتكاملة

شعار المنظمة	الموقع الإلكتروني	أسم الجهة	
	www.lbacinternational.us	International Bureau for Assessment & Certification (IBAC)	1 المكتب الدولي للتقييم وإصدار الشهادات
	www.altaknyia.com	Altaknyia Institution (TIDTCQ)	2 مؤسسة التقنية للتطوير و الاستشارات وأنظمة الجودة
	www.arabbrillianceacademy.com	Arab Brilliance Academy (ABA)	3 أكاديمية برليانس للتدريب عن بعد

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

 <p>مجلة عالم الجودة الجودة مسؤولية الجميع عالم الجودة</p>	<p>www.alamelgawda.com/qt</p>	<p>Quality World Magazine</p>	<p>مجلة عالم الجودة</p>	<p>4</p>
 <p>International Group Integrated Management Solutions المجموعة الدولية للحلول الإدارية المتكاملة</p>	<p>http://internationalgroupims.com/ims</p>	<p>International Group for Integrated Management Solutions</p>	<p>المجموعة الدولية للحلول الإدارية المتكاملة</p>	

1. جهات الاعتماد الدولية للشهادات

شعار المنظمة	الموقع الإلكتروني	أسم الجهة		
	<p>www.lbacinternational.us</p>	<p>International Bureau for Assessment & Certification (IBAC)</p>	<p>المكتب الدولي للتقييم وإصدار الشهادات</p>	<p>1</p>
	<p>www.aips-edu.us</p>	<p>American Institute of Professional Studies (AIPS)</p>	<p>المعهد الأمريكي للدراسات الاحترافية</p>	<p>2</p>

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822

	http://www.usia.us	US Industrial Accreditation (USIA)	الهيئة الأمريكية للصناعة	3
	www.irca.org	The International Register of Certificated Auditors (IRCA)	منظمة الإركا الدولية لاعتماد المدققين الدوليين لنظم الجودة	4

البرامج التدريبية الخاصة بنظم إدارة سلامة الغذاء
Food management system
FOS - القسم

م	كود البرنامج	أسم البرنامج التدريبي	عدد الأيام	عدد الساعات	مستوى البرنامج	اللغة	الاعتماد
1	FOS-CFC	إستشارى سلامة الغذاء المعتمد Certified Food safety Consultant – ISO 22000:2018	7	60	متقدم	عربى - انجليزى	AIPS Altaknyia
2	FOS-CFM	مدير سلامة الغذاء المعتمد Certified Food safety Manager	7	60	متقدم	عربى - انجليزى	AIPS Altaknyia
3	FOS-CFT	مدرب سلامة الغذاء المعتمد Certified Food safety Trainer	7	60	متقدم	عربى - انجليزى	AIPS Altaknyia
4	FOS-AFS	توعية بنظام إدارة سلامة الغذاء المعتمد ISO 22000: 2005 Awareness of Food safety management system ISO 22000 :2018	2	12	توعية	عربى - انجليزى	Altaknyia
5	FOS-IFS	تطبيقات نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000: 2005	4	25	توعية وتطبيق	عربى - انجليزى	Altaknyia

عنوان التفتيشية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

					Implementation of Food safety management system ISO 22000: 2018		
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	25	4	تأهيل وإعداد أخصائي سلامة الغذاء Food safety Specialist	FOS-FSS	8
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	12	2	توعيه بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP awareness	FOS-AHC	9
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية وتطبيق	25	4	توعية وتطبيق بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP awareness and Implementation	FOS-IHC	10
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	12	2	برنامج الاشتراطات الصحية والصحة الشخصية للعاملين في مجال الغذاء Personnel Training & Hygienic Conditions	FOS-PHC	11
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	12	2	توعيه وتطبيق نظام الممارسات التصنيعية الجيدة Good Manufacturing Practices GMP	FOS-GMP	12
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	12	2	توعيه وتطبيق برنامج النظافة والتطهير Sanitation Program	FOS-ASP	13
Altaknyia	عربي - انجليزي	توعية	12	2	برنامج السحب والإستدعاء للمنتجات Recall Program	FOS-ARP	14

مع وافر تحيات مؤسسة التقنية للتطوير والاستشارات ومجلة عالم الجودة

المجموعة الدولية للحلول الادارية المتكاملة

مهندس مجدى خطاب

عنوان التقنية : مصر – القاهرة – مدينة العاشر من رمضان

Website1: www.altaknyia.com
Website2: www.alamelgawda.com

E-mail1: info@altaknyia.com
E-mail2: manager@altaknyia.com

Mob:002-01008415359
Tel:055-4350822