

مبادرة د. علاء جراد لنشر ثقافة الجودة والتعلم (واحة الجودة)

سلسلة الدورات التوعوية

دورة معايير الجودة وسلامة الغذاء

يونيو 2022



مبادرة د. علاء جراد لنشر ثقافة الجودة والتعلم
Dr Garad Initiative for Quality and Learning Culture Awareness



يرجى التكرم باتباع ما يلي:

1. يرجى غلق المايك الا اذا رغبت في الكلام
2. استخدام زر "رفع اليد" Raise Hand عند الرغبة في السؤال
3. سيتم تخصيص نصف ساعة للنقاش في نهاية المحاضرة.
4. ستمنح شهادات لمن يحضر اليومين. (دون رسوم)
5. يرجى إظهار الإسم حتى يتسنى تسجيل الحضور
6. سيتم تسجيل المحاضرة وكذلك بثها على يوتيوب
7. <https://www.youtube.com/c/AlaaGarad>

د. علاء جراد

1. أستاذ مشارك جامعة بورتسميث بانجلترا
2. نائب رئيس لجنة رأس المال البشري – هيئة المواصفات البريطانية
3. عضو اللجنة الفنية لمواصفات الموارد البشرية – منظمة الأيزو
4. مؤلف نموذج وكتاب الأعمال المدفوعة بالتعلم.
5. حاصل على جائزة المملكة المتحدة لقيادة التميز لعام 2021



**UK
Excellence
Award**



برنامج الدورة

الجزء الأول: مبادئ الجودة ومكوناتها - د. علاء جراد

الجزء الثاني: حلقة نقاشية عن نظام الهاسب - أ.د. طارق وهدان

الجزء الثالث: نظام سلامة الغذاء - د. أحمد المسلمي

الجزء الرابع: تطبيقات ذكاء الأعمال في ضمان سلامة الغذاء - م. علاء عبدالوهاب

الجزء الأول

1. تذكير، ما هي الجودة.
2. مبادئ إدوارد ديمينج ال 14
3. ما هي جودة الغذاء؟
4. أهم المعايير في مجال سلامة الغذاء.
5. تحديات تطبيق الجودة في مجال الصناعات الغذائية.
6. كيف يمكن التغلب على تلك التحديات؟

ما هي الجودة؟

1. المطابقة للمواصفات .
2. السعي نحو الأفضل.
3. القيمة المضافة مقابل التكاليف.
4. القدرة على تقديم خدمة جيدة بإعتمادية عالية.
5. الملائمة للأغراض.
6. تحقيق متطلبات العميل المتفق عليها
7. ماذا أيضا

ما هي الجودة؟

التعريف القياسي للجودة :

مجموعة الخصائص والسمات التي يجب توافرها في المنتج أو الخدمة بحيث تجعله يقوم بوظيفته على أكمل وجه ويرضى المستهلك.

من الذي يُعرف الجودة؟

1. العميل (الزبون) أو المستفيد
2. القائمين على الصناعة.
3. الجهات المشرعة.
4. المواصفات والمقاييس العالمية.
5. من ايضاً؟

مفاهيم مغلوبة عن الجودة؟

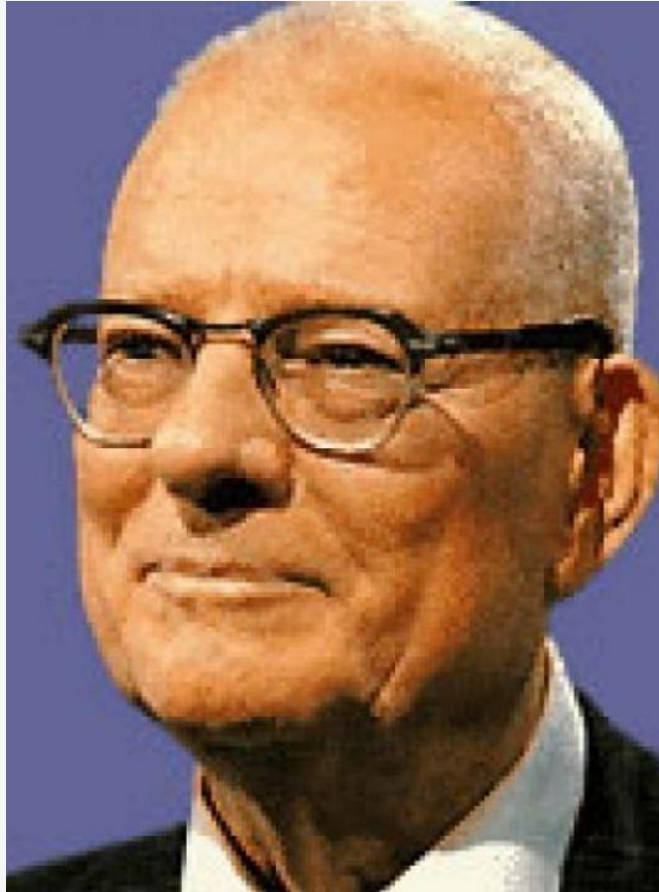
1. فقط مجرد شهادة الأيزو
2. السعر الأعلى
3. الحصول على جائزة أو بادج.
4. تستيف أوراق.
5. إرضاء المدقق أو المقيم.
6. المبالغة في الاعتماد على التكنولوجيا.
7. يمكن أن تطبق بقرار إداري.
8. الثقافة ليست مهمة ، المهم التوثيق.
9. مدير/مديرة الجودة وفريقه هم فقط المسؤولين عن الجودة.

أعمدة نجاح تبني الجودة في أي مؤسسة

1. الانخراط المباشر من الإدارة العليا.
2. التعليم والتدريب قبل كل شيء.
3. بناء الثقافة المؤسسية ورفع الوعي.
4. يجب أن تسهل الجودة العمل وليس العكس.
5. عدم احتكار أعمال الجودة من قبل فريق بذاته بل هي مسؤولية الجميع.
6. تقبل النقد وعدم "دفن" الأخطاء.
7. تبني كافة مبادئ ديمنج.
8. الإخلاص في العمل، والبعد عن الشو الإعلامي والبروباغندا. (إلا في حدود نشر الوعي)

إدارة الجودة الشاملة

هي **توجه إداري** للنجاح **بعيد المدى** من خلال إرضاء العملاء. **وإشراك كافة المعنيين** في تحسين الإجراءات، المنتجات والخدمات والثقافة السائدة في المؤسسة، فهي عبارة عن **نظام شامل** ومتكامل يهدف الي ارضاء العميل وكافة المعنيين عن طريق الجهود المستمرة والمشاركة بين الإدارة والعاملين لتحقيق الجودة في كل الانشطة لتقديم سلعة أو خدمة **مطابقة للمعايير**.



“



Defects are not free. Somebody makes them, and gets paid for making them.

W. Edwards Deming

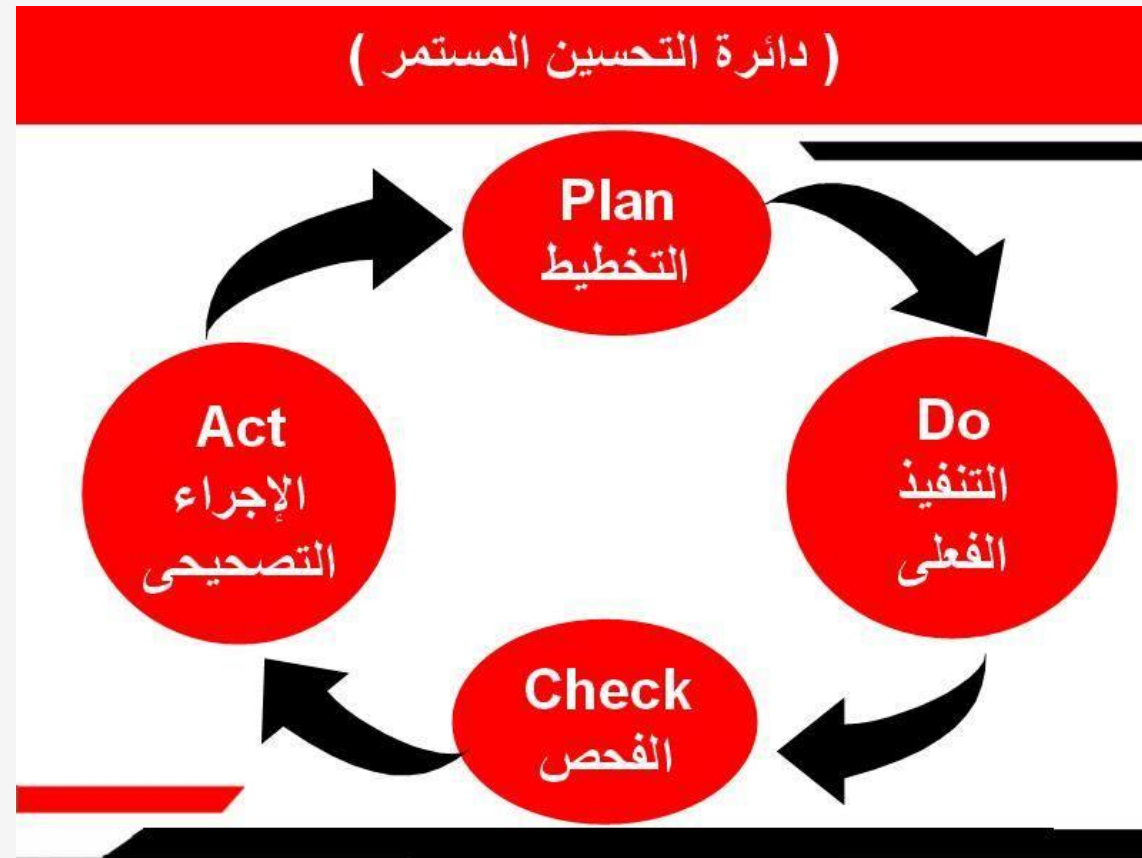
من هو ديمينج؟

هو مهندس تصنيع أمريكي، حصل على الدكتوراه في الرياضيات والفيزياء. أدرك ديمينج أن الموظفين هم وحدهم الذين يتحكمون بالفعل في عملية الإنتاج.

سافر لليابان بعد الحرب العالمية الثانية بناءً على طلب الحكومة اليابانية لمساعدة صناعاتها في تحسين الإنتاجية والجودة. وكان ديمينج - كاختصاصي متمكن ومستشار نابغة - ناجحاً في مهمته لدرجة أن الحكومة اليابانية أنشأت في عام 1951 م جائزة أسمتها باسمه (جائزة ديمينج) تمنح سنوياً للشركة التي تتميز من حيث الابتكار في برامج إدارة الجودة.

عُرف "ديمينج" بلقب "أبو الجودة" في اليابان. لكن الاعتراف بنبوغه في هذا المجال تأخر كثيراً في بلده (الولايات المتحدة الأمريكية). لقد علم اليابانيين أن الجودة الأعلى تعنى تكلفة أقل. لكن هذه الفكرة لم تكن مدركة آنذاك لدى المديرين الأمريكيين.

PDCA Cycle



1- الثبات على الغرض لتحسين المنتج أو الخدمة

1

- وضع خطة للجودة طويلة المدى.
- رفض و مقاومة الحلول قصيرة الأجل.
- محاولة البحث عن أفضل الأعمال للقيام بها.
- الاستعداد و محاولة توقع التحديات التي ستواجهك مستقبلاً، و وضع هدف لعملية التحسين المستمر

Source: <http://kfcq.hasaedu.sa/?p=7705>

2- اعتماد الجودة في جميع وحدات وأنشطة المؤسسة

2

- ضع احتياجات المستفيدين ضمن أولوياتك و قم بتصميم منتجاتك و خدماتك لتتناسب مع تلك الاحتياجات.
- كن مستعداً للتغييرات الهائلة في مجال العمل, فنحن في عصر القيادة و ليس مجرد إدارة الأعمال.
- قم بوضع و تنفيذ تصور للجودة خاص بمؤسستك.

Source: <http://kfcq.hasaedu.sa/?p=7705>

3- توقف عن الاعتماد على الفحص فقط لتحسين الجودة

3

- عملية الفحص الشامل مكلفة و لا يمكن الاعتماد عليها, حيث إنها لا تعمل على تنمية الجودة في المنتج و لكن وظيفتها العثور فقط على مواضع الضعف.
- استخدام الجودة ضمن جميع مراحل عملية الإنتاج من البداية حتى النهاية.
- لا تبحث فقط عن الأخطاء التي قمت بها شخصياً بل حاول القضاء على الأخطاء الموجودة بصورة عامة.
- قم باستخدام الأساليب الإحصائية لضبط الجودة – البيانات صوتها أعلى.

4- قم باستخدام أفضل الموردين وقلل عددهم



- الجودة تعتمد على الاتساق – كلما قل التباين في المدخلات، قل بذلك وجود الاختلاف في المخرجات.
- النظر إلى الموردين باعتبارهم شركاء في عملية الجودة. قم بتشجيعهم للعمل على تحسين الجودة لديهم – لا يجب عليهم التنافس من أجل الحصول على منتجاتك استناداً على السعر فقط.
- قم بتحليل التكلفة الإجمالية، و ليس فقط التكلفة الأولية للمنتج.
- قم باستخدام إحصاءات الجودة لضمان أن الموردين يعملون على تلبية معايير الجودة الخاصة بمؤسستك.

مبادئ ديمنج

5- التحسين المستمر لعملية إنتاج السلع والخدمات



العمل على التحسين المستمر للأنظمة و العمليات الخاصة بك. قام ديمنج بتطوير نهج (خطط – نفذ- افحص- صحح) و تمثل إحدى أهم آليات إدارة الأعمال و تطوير الجودة (رباعية ديمنج) لتحليل و تحسين العملية.

التأكيد على التدريب و التعليم حتى يستطيع الجميع القيام بعملهم على نحو أفضل.

استخدم كايزن كنموذج للحد من الخسائر و تحسين الإنتاجية, الفعالية و السلامة.

Source: <http://kfcq.hasaedu.sa/?p=7705>

6- إيجاد التكامل بين الأساليب الحديثة و التدريب

6

- التدريب من أجل الحد من الجودة الرديئة.
- بناء قاعدة من المعرفة المشتركة.
- السماح للموظفين معرفة أدوارهم في "عملية الجودة".
- تشجيع الموظفين على تبادل الخبرات، و بناء ثقافة و بيئة للعمل الجماعي الفعال.

7- دور القيادة

7

- يجب ان يدرك المشرفين و المدراء طبيعة عملهم وأهمية التعامل مع الموظفين كبشر وليس مجرد "موارد".
- لا تدع عملك يقتصر على العملية الإشرافية فقط – قم بتوفير الدعم و الموارد للعاملين كي يقوموا بأداء واجبهم على أكمل وجه.
- معرفة احتياجات كل فرد في المؤسسة لتأدية العمل على أكمل وجه.
- التأكيد على أهمية الإدارة التشاركية و القيادة بالاحترام.
- البحث عن طرق للوصول إلى الإمكانيات الكاملة، و ليس فقط التركيز على تحقيق الأهداف.

8 - أبعد الخوف واللوم



- السماح للأشخاص العمل في أفضل حالاتهم و ذلك بضمان عدم خوفهم من التعبير عن أفكارهم أو اهتماماتهم.
- دع الجميع يعلم أن الهدف هو تحقيق جودة عالية من خلال بذل المزيد من الجهد, و ليس فقط مجرد إلقاء اللوم على العاملين عند حدوث الأخطاء.
- إشعار العاملين بأهمية دورهم، و تشجيعهم على البحث عن طرق أفضل لأداء العمل. **أرجوك قل "شكراً"**
- التأكد من إمكانية التواصل مع القادة و حرصهم على العمل ضمن الفرق للمصلحة العامة للمؤسسة.
- الشفافية و الوضوح أثناء عملية التواصل مع الموظفين لإزالة الخوف.

9- - إزالة الحواجز الموجودة بين الإدارات

9

- إغرس مفهوم "العميل الداخلي" - كي يدرك الجميع أن كل إدارة أو مهمة تخدم الإدارات الأخرى التي تستخدم إنتاجهم.
- بناء رؤية مشتركة.
- استخدام العمل الجماعي متعدد الوظائف لبناء التفاهم و الحد من العلاقات العدائية.
- التركيز على التعاون و التوافق بدلاً من إيجاد حلول وسطى.

10 - تقليل الشعارات ذات الأهداف غير الواضحة

10

دع العاملين يعرفون ما تريده منهم بالضبط – لا تجعلهم يخمنون. فمثلاً عبارة “التميز في الخدمة” قصيرة و لا يمكنك نسيانها، و لكن ماذا تعني بالضبط؟ كيف يتم تحقيقها؟

لا تدع الكلمات و العبارات اللطيفة تحل محل القيادة الفعالة. ضع مخططاً تفصيلياً لتوقعاتك، بعد ذلك، قم بالثناء على الموظفين شخصياً لقيامهم بالأعمال الجيدة

11- تقليل الإجراءات التي تعتمد على كم المخرجات فقط



- النظر إلى الإجراءات التي يتم بها التعامل مع العملية، و ليس مجرد التركيز على الأهداف الرقمية. حيث ذكر ديمينج أن أهداف العملية الإنتاجية لا يجب أن تركز على الكم فقط.
- توفير الدعم و الموارد لتحقيق مستويات عالية من الإنتاج و الجودة معا.
- قياس أداء العملية أيضاً وليس الأشخاص فقط.

12- إتاحة الفرصة للموظف في أن يفخر بعمله

12

- تمكين جميع العاملين الإحساس بالفخر لأداء أعمالهم دون مقارنة أو تقييم.
- عامل الموظفين بعدالة ولا تخلق جو المنافسة فيما بينهم من أجل الفوز بالمكافآت المادية أو الجوائز. مع مرور الوقت، فإن استخدام نظام الجودة سيؤدي إلى مستويات عالية في الأداء.



Source: <http://kfcq.hasaedu.sa/?p=7705>

مبادرة واحة الجودة | alaagarad@gamil.com

13- تأسيس برنامج فاعل للتعلم و التدريب

13

- تحسين المهارات الحالية للعاملين.
- تشجيع العاملين لتعلم مهارات جديدة لمواجهة التغييرات و التحديات المستقبلية.
- بناء المهارات اللازمة لجعل العاملين أكثر قدرة على التكيف مع التغيير، و أقدر على إيجاد و تحقيق التحسينات

14- تشجيع كل فرد داخل مكان العمل على أن يخصص جهده من أجل التطوير.

14

- وضع خطة للجودة طويلة المدى.
- تطوير المؤسسة بصورة شاملة و ذلك بجعل كل موظف يخطو خطوة نحو الجودة.
- تحليل كل مرحلة من مراحل التطوير، و فهم مدى تناسبها مع "عملية الجودة" بشكل عام.
- استخدام المبادئ الفعالة لإدارة التغيير لتقديم المبادئ و الأفكار الجديدة ضمن مبادئ ديمينج الأربعة عشر.

جودة وسلامة الغذاء

هل هناك فرق؟

• جودة الغذاء:

هي خصائص جودة الغذاء المقبولة للمستهلكين. تشمل الجودة الشكل واللون والجودة والدرجة والملمس والنكهة وما إلى ذلك. تعرف المنظمة الدولية للمعايير جودة الغذاء على أنها مجموع ميزات وخصائص المنتج التي تؤثر على قدرته على تلبية المعايير أو احتياجات العميل.

• سلامة الغذاء :

ضمان أن الطعام لن يسبب ضررًا للمستهلك عند تحضيره و / أو تناوله وفقًا للاستخدام المقصود. وبالتالي فإن ضمان سلامة الغذاء ينطوي على الحد من المخاطر التي قد تحدث في الغذاء.

ما هي جودة الغذاء؟

- جودة الغذاء تعني أن كل المتطلبات الموضوعية والمعنية بخصائص وصفات الغذاء تم تحقيقها (تتعلق بالطعم والرائحة والمظهر والقيمة الغذائية والحمولة الميكروبية).

ما هي سلامة الغذاء؟

- سلامة الغذاء تعني أن كل المتطلبات الموضوعية والمعنية بالخصائص والصفات التي من المحتمل أن تسبب ضرراً على الصحة أو تسبب مرضاً أو إصابة ما قد تم تحقيقها (تتعلق بمرض ما يحدث عند تناول الغذاء قد يكون بسيطاً (كالأسهال مثلاً) وقد يكون مميتاً أو قد يؤدي لمضاعفات خطيرة).

أثر تدني جودة وسلامة الغذاء (1)

- هناك ارتباط وثيق بين السلامة الغذائية والتغذية والأمن الغذائي. وتولّد الأغذية غير المأمونة حلقة مفرغة من الأمراض وسوء التغذية إذ تؤثر بشكل خاص في الرضع وصغار الأطفال والمستّين والمرضى.
- تشير التقديرات إلى إصابة 600 مليون شخص أي حوالي شخص واحد كل 10 أشخاص في العالم بالمرض بعد تناول غذاء ملوث ووفاة 420000 شخص سنوياً، ممّا يؤدي إلى فقدان 33 مليون سنة من الحياة المفعمة بالصحة (سنوات العمر المصحّحة باحتساب مدد الإعاقة).

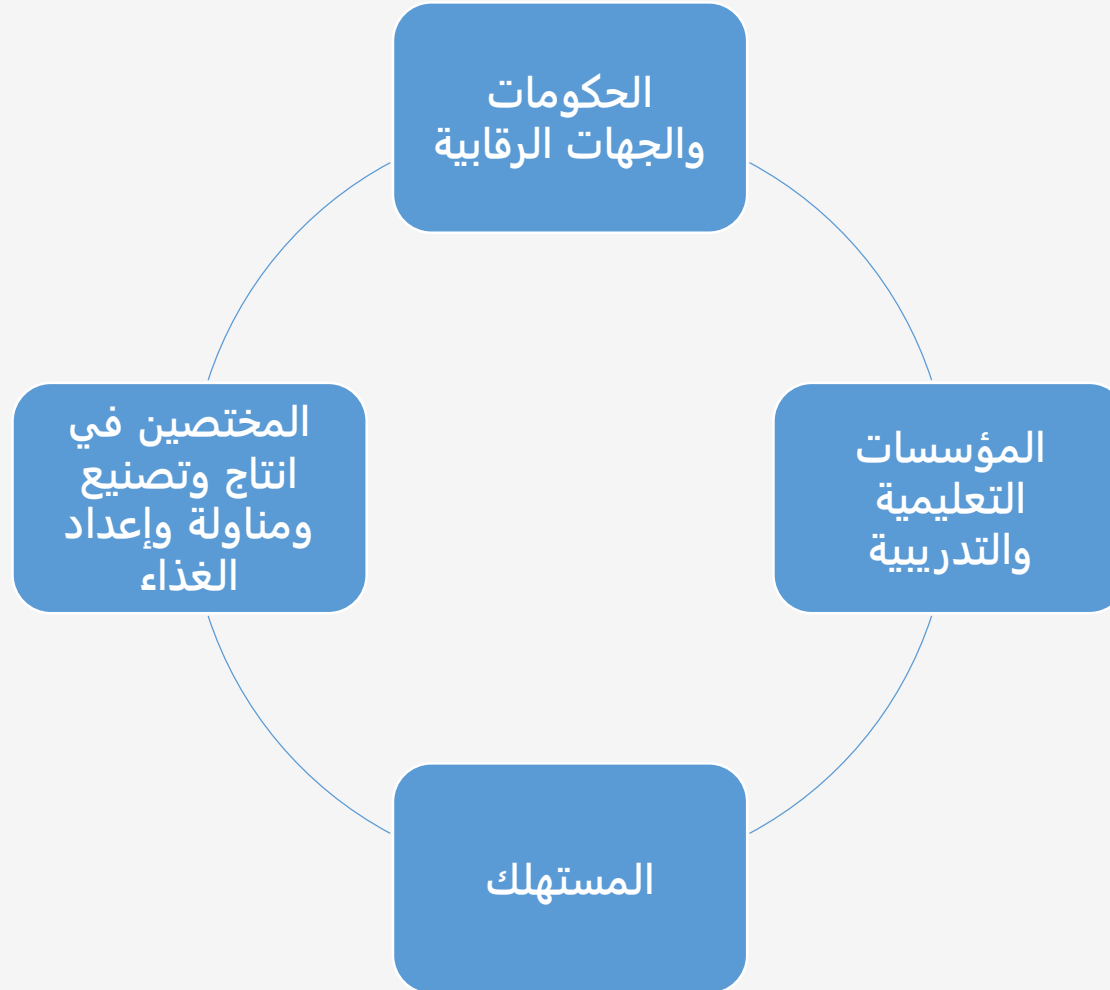
أثر تدني جودة وسلامة الغذاء (2)

- تسجّل خسائر سنوية قدرها 110 مليارات دولار أمريكي من حيث الإنتاجية والنفقات الطبية بسبب الأغذية غير المأمونة في البلدان ذات الدخل المنخفض والمتوسط.
- يتحمل الأطفال دون سن الخامسة 40% من عبء الأمراض المنقولة بالأغذية ويتوفى منهم 125 000 طفل سنوياً.
- يُصاب سنوياً 220 مليون طفل بأمراض الإسهال التي تؤدي بحياة 96000 طفل منهم.
- الأمراض المنقولة بالأغذية تعرقل التنمية الاجتماعية والاقتصادية نتيجة إرهاق نظم الرعاية الصحية وإلحاق الضرر بالاقتصادات الوطنية والسياحة والتجارة

الأمراض الرئيسية المنقولة بالأغذية وأسبابها

- تكون الأمراض المنقولة بالأغذية عادة معدية أو سامة بطبيعتها وتسببها جراثيم أو فيروسات أو طفيليات أو مواد كيميائية تدخل الجسم عن طريق الأغذية أو المياه الملوثة.
- ويمكن أن تسبب الممرضات المنقولة بالأغذية الإصابة بإسهال وخيم أو عدوى موهنة، بما فيها التهاب السحايا.
- يُحتمل أن يسبب التلوث الكيميائي تسمماً حاداً أو أمراضاً طويلة الأمد مثل السرطان.
- قد تسبب الأمراض المنقولة بالأغذية الإعاقة الطويلة الأمد والوفاة.
- من بين الأمثلة على الأغذية غير المأمونة الأغذية الحيوانية المصدر غير المطهية، والفواكه والخضروات الملوثة بالبراز، والمحاريات النيئة المحتوية على سموم بحرية حيوية المنشأ

مسؤولية الجميع



تحذير



دور الحكومات وواضعي السياسات

1. إقامة نظم وبنى تحتية غذائية ملائمة (مثل المختبرات) وصونها من أجل التصدي للمخاطر المحدقة بالسلامة الغذائية وإدارتها على مدى السلسلة الغذائية بأكملها، ولا سيما خلال حالات الطوارئ؛
2. تعزيز التعاون المتعدد القطاعات بين قطاعات الصحة العمومية وصحة الحيوان والزراعة وغيرها من القطاعات من أجل تحسين التواصل والعمل المشترك؛
3. إدماج السلامة الغذائية في سياسات وبرامج غذائية أوسع نطاقاً (مثل ما يتعلق منها بالتغذية والأمن الغذائي)؛
4. التفكير على الصعيد العالمي والعمل على المستوى المحلي لضمان أن تظل الأغذية المنتجة محلياً مأمونة عند استيرادها على المستوى الدولي.

الوصايا الخمس لضمان مأمونية الغذاء

لماذا؟

لأنه على الرغم من أن معظم الجراثيم لا تسبب المرض، إلا أنه يوجد جراثيم خطيرة تنتشر على نطاق واسع، في التربة، والماء، والحيوانات، والإنسان، وتكون هذه الجراثيم محمولة على الأيدي، والملابس، والأواني، وخصوصاً ألواح التقطيع، ويمكن أن يؤدي أقل تماس إلى نقل هذه الجراثيم إلى الطعام وإصابة الإنسان بالأمراض المنقولة بالغذاء.

حافظ على نظافتك

- ✓ اغسل يديك قبل تناول الطعام، واغسلها مراراً وتكراراً أثناء إعدادة
- ✓ اغسل يديك بعد الذهاب إلى المراحيض
- ✓ اغسل وظهر جميع السطوح والمعدات المستخدمة لإعداد الطعام
- ✓ اضمن حماية الطعام وساحات المطبخ من الحشرات، والهوم، وسائر الحيوانات



لماذا؟

لأن الأطعمة النيئة، لاسيما اللحوم والدواجن، والأطعمة البحرية، وعضائها، وقد تكون محمولة على جراثيم خطيرة يمكن نقلها إلى الأطعمة الأخرى أثناء إعداد الطعام وتخزينه.

افصل بين الطعام النيء والطعام المطبوخ

- ✓ افصل بين النيء من اللحوم والدواجن والأطعمة البحرية وبين الأطعمة الأخرى
- ✓ استعمل لتداول الأطعمة النيئة معدات وأواني وأدوات منفصلة، مثل السكاكين وألواح التقطيع
- ✓ قم بتخزين الطعام في أوعية تفادياً للتماس بين الأطعمة النيئة والمطبوخة



لماذا؟

لأن الطبخ الجيد يقلل جميع الجراثيم الخطيرة تقريباً، وقد اتضح من الدراسات أن طهي الطعام حتى درجة 70 مئوية يمكن أن يساعد على ضمان مأمونية تناولها، وتتضمن قائمة الأطعمة التي تتطلب اهتماماً خاصاً اللحم المفروم، والمضويات المقلية، الكفتة، وفتح اللحم الكبيرة، والدواجن التي تطهى كاملة.

اطبخ الطعام طبخاً جيداً

- ✓ اطبخ الطعام جيداً، لاسيما اللحوم، والدواجن، والبيض، والأطعمة البحرية
- ✓ اجعل الحساء والشربة وما إليها تغلي، للتأكد من وصولها إلى درجة 70 مئوية.
- ✓ وتأكد من أن لون عصارات اللحوم والدواجن لم يعد وردياً، والأفضل استخدام مقياس للحرارة (ترمومتر)
- ✓ قم بإعادة تسخين الطعام المطبوخ تسخيناً جيداً



لماذا؟

لأن الجراثيم تستطيع أن تتكاثر بسرعة فائقة في حالة تخزين الطعام في درجة حرارة الغرفة، وبمقاييس درجة حرارة الطعام نحت 5 أو فوق 60 درجة مئوية، يتضاعف نمو الجراثيم أو يتوقف تماماً، ومع ذلك فإن بعض الجراثيم الخطيرة قد تنمو تحت درجة 5 مئوية.

حافظ على إبقاء الطعام في درجة حرارة مأمونة

- ✓ لا تترك الطعام المطبوخ في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين
- ✓ ضع في التلاجة (البراد)، فوراً جميع الأطعمة المطبوخة والقابلة للفساد والأفضل حفظها تحت درجة حرارة 5 مئوية
- ✓ حافظ على سخونة الطعام المطبوخ (أكثر من 60 مئوية)، حتى موعد تقديمه
- ✓ لا تخزن الطعام مدة طويلة حتى في التلاجة (البراد)
- ✓ لا تحاول إزالة تجميد الطعام المجمد، في درجة حرارة الغرفة



لماذا؟

لأن المواد الخام، بما فيها الماء، والجليد، قد تكون ملوثة بجراثيم وكميات خطيرة، وقد تكون بعض الكيماويات والسموم في الأطعمة المثلجة والمجمدة، ويمكن للحرمس في اختيار المواد النيئة، وبعض الفواكه المسطحة، مثل العسل والتفاح، أن تقلل من احتمالات التعرض للخطر.

استعمل المياه المأمونة والمواد الغضة المأمونة

- ✓ استعمل المياه الصالحة للشرب أو عالجها لتصبح صالحة للشرب
- ✓ اختر أطعمة طازجة وسليمة
- ✓ اختر الأطعمة التي عولجت لكي تكون مأمونة، مثل اللبن المبستر
- ✓ اغسل الفواكه والخضراوات، لاسيما إذا كانت ستؤكل غضة
- ✓ لا تستخدم الطعام بعد انتهاء تاريخ صلاحيته



دور الأشخاص غير المختصين

<https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/multisectoral-actions-in-food-systems/five-keys-to-safer-food-poster>

المعرفة = الوقاية

مبادرة واحة الجودة | om

معايير ومواصفات جودة وسلامة الغذاء

ايزو 22000:2018 <

نظام إدارة سلامة الغذاء

تستخدم من قبل المؤسسات عبر السلسلة الغذائية للمساعدة في توفير منتجات آمنة باستمرار ، يعتبر ISO 22000 إطارًا ممتازًا لإثبات قدرتك على التحكم في مخاطر سلامة الأغذية ، مما يضمن سلامة الغذاء.

< FSSC 22000

شهادة نظام سلامة الغذاء

شهادة نظام سلامة الأغذية 22000 (FSSC 22000) هي خطة شهادات قوية ومقبولة دوليًا ومقرها ISO لتدقيق واعتماد سلامة الأغذية في تصنيع الأغذية والمشروبات.

< GMP و BSI HACCP

تحليل المخاطر نقاط التحكم الحرجة

إن الحصول على شهادة BSI HACCP و GMP Certification هي الخطوة التالية نحو الحصول على شهادة رسمية لسلامة الأغذية وهي نقطة انطلاق لمعايير GFSI مع نفس القصد من أفضل الممارسات الصناعية.

< تموين الطعام

شهادة BSI لتقديم الطعام

تم تطوير مخطط BSI لتقديم الطعام خصيصًا لمؤسسات تقديم الطعام ، وهو مصمم لتلبية احتياجات سلامة الأغذية في صناعة خدمات الأغذية. يمكن تكييفه ليناسب اللوائح المحلية لسلامة الأغذية.

معايير ومواصفات جودة وسلامة الغذاء

< 8 العدد BRCGS

شهادة سلامة الغذاء

يعتبر برنامج تصنيع سلامة الأغذية المعترف به عالميًا من GFSI بمثابة معيار للامتثال للممارسات الجيدة في معايير صناعة الأغذية.

< 6 العدد BRCGS

مواد التعبئة والتغليف

يساعد معيار GFSI المعترف به عالميًا لمواد التغليف منظمات التعبئة والتغليف على تقديم منتجات تساعد في دعم توصيل أغذية آمنة وصحية.

< 3 العدد BRCGS

شهادة التخزين والتوزيع

معيار عالمي يغطي جميع الأنشطة التي يمكن أن تؤثر على سلامة وجودة وقانونية المواد الغذائية والتغليف والمنتجات الاستهلاكية في التخزين وعملية التوزيع.

< 2 العدد BRCGS

شهادة الوكلاء والوسطاء

معيار عالمي للمتداولين غير الصناعيين يساعدهم على إثبات شرعية أعمالهم وقدرتها على تقديم منتجات غذائية آمنة عالية الجودة لعملائهم.

معايير ومواصفات جودة وسلامة الغذاء

شهادات الأيزو الأخرى لقطاع الأغذية

ايزو 9001 <	ايزو 45001 <	ISO 50001 <
نظام إدارة الجودة	الصحة والسلامة المهنية	أنظمة إدارة الطاقة
ايزو 22301 <	ايزو 14001 <	ISO / IEC 27001 <
استمرارية الأعمال	نظام الإدارة البيئية	إدارة أمن المعلومات

نقاش