

سلامة الغذاء

جودة وسلامة الغذاء

الغذاء: المواد المعالجة أو شبه المصنعة أو غير المجهزة للاستهلاك ، بما في ذلك تلك المستخدمة في تصنيع أو تحضير أو تجهيز المشروبات ، ومضغ العلكة و "الطعام" ، باستثناء تلك المستخدمة كمستحضرات تجميل أو تبغ أو مجرد أدوية.

سلامة الغذاء إنه نظام علمي يتعامل مع معالجة وتخزين الأغذية عن طريق الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. يتضمن ذلك مجموعة من الإجراءات الروتينية التي يجب اتباعها لتجنب المخاطر الصحية الخطيرة المحتملة.

سلامة الغذاء هو تعريف موجز يعبر عن جميع التدابير القائمة على التنبؤ وإزالة الأضرار الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية والميكروبيولوجية وجميع أنواع الأضرار في الغذاء من الإنتاج إلى طاولة المستهلك.

للأمن الغذائي دور حاسم في الحفاظ على سلامة السلسلة الغذائية في كل مرحلة من الإنتاج الزراعي إلى الحصاد والمعالجة والتخزين والتوزيع والتحضير والاستهلاك.

جودة وسلامة الغذاء المرونة التنظيمية

يحتوي على 3 عناصر أساسية:

المنتج: المتانة تعني أن قدرات المؤسسة ومنتجاتها / خدماتها تلبي احتياجات السوق وتتوافق مع اللوائح ، اليوم وفي المستقبل. تبتكر منظمة مرنة حقًا من خلال إنشاء منتجات وأسواق غذائية جديدة للبقاء في صدارة المنافسة وتمييز ما تقدمه.

العملية: توفر المنظمات المرنة الاتساق من خلال قوة وموثوقية عملياتها مع ترك مجال للابتكار والإبداع. يجب أن تكون العمليات التي تعتبر بالغة الأهمية لسلامة الأغذية قوية ومتوافقة داخل المنظمة وعبر سلسلة التوريد.

الأشخاص: تسير توقعات العملاء ومشاركة الموظفين معًا بشكل جيد في المؤسسات المرنة. سواء كان مزارعًا أو أمين صندوقًا يعمل في صناعة الأغذية بالتجزئة ، عندما يشعر الموظفون بالتقدير ، يزداد مستوى مشاركتهم ومساهماتهم. لخلق ثقافة ترحب بالاقتراحات والقواعد ، لا يتم جمع التعليقات فحسب ، بل يتم تحويلها إلى أفعال ؛ إنه ذو أهمية كبيرة من حيث المتانة حيث أنه سيعزز بيئة عمل بمستويات عالية من الروح المعنوية والرفاهية والاحتفاظ بالعملاء.

وثائق سلامة الغذاء أمثلة على شراء الشركات

التصنيع الأولي: تصنيع المحاصيل البستانية والبستنة والزراعة وتربية الحيوانات

إنتاج الغذاء: تجهيز وتعبئة وتوسيم المنتجات الخام

خدمات الطعام: الوجبات المعدة خارج المنزل بما في ذلك سلاسل الوجبات السريعة والفنادق والمطاعم وشركات التموين

بيع المواد الغذائية بالتجزئة: محلات السوبر ماركت ومنافذ بيع المواد الغذائية بالتجزئة

الخدمات اللوجستية والتخزين: التخزين والنقل والتخزين البارد والخدمات اللوجستية للمواد الخام والمنتجات الغذائية

البيع بالجملة / التصدير: الوسطاء والمقاولون من الباطن والتعاونيات والتوريدات الجماعية

جودة وسلامة الغذاء

يؤدي استمرار النمو السكاني وعولمة سلاسل التوريد والضغط الاقتصادي وعادات الأكل الاستهلاكية المتزايدة التعقيد إلى خلق ضغوط معقدة ومتضاربة في كثير من الأحيان على صناعة. إن اعتماد المعايير المقبولة عالميًا يزيد من مرونة المنظمة وموثوقيتها.

أمثلة الشهادات المتعلقة بسلامة الغذاء:

معايير HACCP و GMP

شهادة نظام سلامة الغذاء - FSSC 22000

المعايير العالمية BRC

شهادة الحلال

Global G.A.P

إدارة سلامة الغذاء - ISO 22000

نقاط التحكم الحرجة لتحليل المخاطر HACCP و GMP

ما هو HACCP؟

تعتبر نقاط التحكم الحرجة لتحليل المخاطر (HACCP) في الأساس أداة لإدارة المخاطر تستخدم لإدارة مخاطر سلامة الأغذية. يسمح لك نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) باكتشاف المخاطر ووضع ضوابط لإدارتها عبر سلسلة التوريد الخاصة بك أثناء الإنتاج.

يفي برنامج HACCP بمتطلبات هيئة الدستور الغذائي (CAC)، التي أنشأتها منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة للجمع بين المعايير واللوائح وقواعد الممارسة الغذائية الدولية من أجل ضمان التجارة العادلة. يمكن استخدامه أيضاً لدعم متطلبات معايير الإدارة مثل ISO 22000 لإدارة سلامة الأغذية.

نقاط التحكم الحرجة لتحليل المخاطر HACCP و GMP



ما هي مزايا نظام تحليل المخاطر؟ HACCP

لتنفيذ ضوابط مخاطر سلامة الأغذية المقبولة دولياً.

ضمان ثقة المصنعين وأصحاب المصلحة والموردين في عناصر التحكم الخاصة بك.

لتنسيق HACCP مع ISO 22000 التحسين أنظمة إدارة سلامة الأغذية.

إدارة مخاطر سلامة الأغذية بشكل فعال في جميع أنحاء سلسلة التوريد.

مراجعة نظامك وتحسينه باستمرار ليظل فعالاً.

ممارسات التصنيع الجيدة

ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) هي الإجراءات وأفضل الممارسات المنفذة للقضاء على المخاطر الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية في بيئة التصنيع وتقليلها والسيطرة عليها.

شهادة نظام سلامة الغذاء - FSSC 22000



تم تطوير هذا المخطط المعترف به دولياً للحصول على شهادة أنظمة سلامة الأغذية للشركات في سلسلة الأغذية وصناعات تصنيع مواد تغليف المواد الغذائية.

المعايير العالمية BRC



تضمن هذه المعايير توحيد معايير الجودة والسلامة والتشغيل وتضمن وفاء الشركات المصنعة بالتزاماتها القانونية وحماية العميل النهائي.

معيار سلامة الأغذية العالمي BRC

معيار BRC للتخزين والتوزيع العالمي

معيار مواد التغليف والتعبئة العالمية BRC

معيار BRC للوكلاء والوسطاء العالميين

الفوائد

يتم قبوله في جميع أنحاء العالم ويمكن مقارنة GFSI.
يتم قبولها من قبل تجار التجزئة في جميع أنحاء العالم ، مما يقلل من عبء عمليات التدقيق المتعددة.
يقلل من عمليات سحب المنتجات والشكاوى والمنتجات المرفوضة.
يخلق فرصًا جديدة في السوق من خلال زيادة ثقة العملاء.
لديها متطلبات محددة بوضوح على أساس المخاطر.

المعايير العالمية BRC

معيار سلامة الأغذية العالمي BRC

تم تطوير معيار BRC العالمي لسلامة الأغذية ، المستخدم الآن في جميع أنحاء العالم ، من قبل تجار التجزئة والموردين في المملكة المتحدة لتوفير دليل واضح لكل من الشركات الغذائية الكبيرة والصغيرة ولجمع مجموعة واسعة من معايير إدارة الأغذية لدعم الامتثال. يعتمد هذا المعيار ، الذي يتعامل مع الأنشطة الرئيسية التي يجب على أي منظمة تنفيذها لإنتاج الغذاء ، على سبعة متطلبات أساسية ، بما في ذلك:

التزام الإدارة العليا

HACCP

نظام إدارة سلامة الأغذية والجودة

* معايير المنشأة

* مراقبة المنتج

* تحكم العملية

* الموظفين

* مجالات مخاطر الإنتاج التي تتطلب اهتمامًا كبيرًا بسبب المخاطر العالية والنوع أو البيئة

* متطلبات المنتجات المتداولة

المعايير العالمية BRC معيار سلامة الأغذية العالمي BRC

يقدم معيار سلامة الأغذية العالمي BRCGS معايير شاملة قائمة على المخاطر تتناول قضايا سلامة الأغذية العالمية الحالية والناشئة. الموضوعات الرئيسية التي يتم تناولها هي:

ثقافة سلامة الغذاء

المراقبة البيئية

الأمن الغذائي والدفاع

إدارة مسببات الحساسية

ضوابط التسمية والتعبئة والتغليف

يتم دعم المتطلبات الأساسية لسلامة الأغذية والغرض من ضمان سلامة الأغذية من خلال المتطلبات الإلزامية عند الضرورة لإثبات أنه تم اتخاذ العناية الواجبة.

يغطي معيار التخزين والتوزيع العالمي BRC أنشطة المنظمات التي تخزن وتوزع المواد الغذائية والتعبئة والمنتجات الاستهلاكية. يركز هذا المعيار تحديداً على أنشطة التخزين والتوزيع التي يمكن أن تؤثر على سلامة المنتجات وجودتها وقانونيتها بحيث يمكن إدارة المخاطر الخاصة بهذه الصناعة بشكل استباقي وفعال.

يمكن هيكّل هذا المعيار المؤسسة من تلبية المتطلبات الأساسية القائمة على المخاطر مع خيار إضافة وحدات تتناول أنشطة عمك المحددة. هناك ثمانية متطلبات أساسية لهذا المعيار:

* التزام الإدارة العليا

* تحليل المخاطر والمخاطر

* نظام ادارة الجودة

* معايير المرافق والبناء

* معايير تشغيل السيارة

* إدارة المرافق

* ممارسات العمل الجيدة

* الموظفين

* يمكن إضافة وحدات طوعية مثل فحص المنتج وتغليف العقد وفحص مراقبة الجودة لمجموعة من أنشطة البيع بالجملة وخدمات العقود.

معايير مواد التغليف والتعبئة العالمية BRC

يساعد معيار BRC العالمي لمواد التغليف والتعبئة والتغليف منظمات التعبئة والتغليف على توفير منتجات آمنة ومناسبة مع معايير النظافة المناسبة للتطبيقات الغذائية وغير الغذائية.

من خلال استخدام نهج قائم على المخاطر يعالج معايير نظافة المنشأة ، وضوابط التعبئة المطبوعة ، وفحص المنتج ، ومراقبة المواد الأجنبية ، يمكن للمنظمات المعتمدة من BRC وعملائها أن يكونوا على ثقة من أن عبواتهم مناسبة للغرض ولا تشكل خطراً محتملاً للتلوث. المتطلبات الأساسية الستة للمعيار تشمل:

* التزام الإدارة العليا

* إدارة المخاطر

* سلامة المنتج وإدارة الجودة

* معايير المنشأة

* التحكم في المنتج والعملية

* الموظفين

على وجه التحديد، ركزت المتطلبات على تقنيات إنتاج مواد التغليف الفريدة لإنتاج الزجاج وتشكيله، وصناعة الورق وتحويله، وتشكيل المعادن، وتشكيل البلاستيك الصلب، وإنتاج البلاستيك المرن، وغيرها من العمليات التصنيعية والطباعة والكيميائية.

تم تطوير هذه المواصفة القياسية لتلبية احتياجات صناعة الأغذية ، وهي تغطي الوسطاء والوكلاء والمستوردين والمصدرين. له خمسة متطلبات رئيسية:

* التزام الإدارة العليا

* تقييم المخاطر

* نظام إدارة سلامة المنتج والجودة

* إدارة خدمات الموردين والعقود من الباطن

* الموظفين

يتم تغطية فئات المنتجات الخاصة للمنتجات الغذائية ومواد تغليف المواد الغذائية وأغذية الحيوانات الأليفة.

الوكلاء الذين يشترون المنتجات أو "يأخذون الحق في التجارة مع المنتجات" لبيعها للمنتجين أو الوسطاء الآخرين أو تجار التجزئة أو شركات الخدمات الغذائية ، وليس مباشرة للمستهلك.

الوكلاء أو مقدمو الخدمات غير الإنتاجيين الذين يقومون بأعمال بين الشركة المصنعة أو الوسيط وعميلهم ، لكنهم لا يمتلكون العقار في أي وقت أو ليس لديهم الحق في التعامل مع المنتجات. يشمل ذلك الشركات التي تقدم خدمات تسهل التجارة الآمنة والقانونية للمنتجات.

المستوردون / المصدرون الذين يسهلون نقل المنتجات عبر الحدود الوطنية من خلال تلبية المتطلبات القانونية والجمركية. يمكن أن يكون المستوردون والمصدرون أنفسهم وكلاء و / أو وسطاء.

G.A.P عالمي



تدعم معايير الممارسات الزراعية الجيدة (GAP) اعتماد خطط ضمان المزارع المجدية تجاريًا والتي تعزز الزراعة المستدامة والأمنه وتقليل مدخلات مبيدات الآفات الكيميائية.

إدارة سلامة الغذاء - ISO 22000

الجمع بين إدارة الجودة القياسية الدولية وأنظمة سلامة الأغذية؛ مناسبة لجميع المؤسسات الغذائية، بما في ذلك المنظمات المترابطة مثل مصنعي المعدات و مواد التعبئة والتغليف والمواد المضافة والمكونات.

شهادة ISO 22000 هي معيار دولي يحدد متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء الذي يغطي جميع المؤسسات "من المزرعة إلى الأطباق" في السلسلة الغذائية.

ويشمل أيضاً المكونات الرئيسية المقبولة عموماً والتي تضمن سلامة الأغذية في جميع مراحل السلسلة الغذائية القياسية. يسمى:

التواصل التفاعلي

إدارة النظام

التحكم في مخاطر سلامة الأغذية من خلال البرامج المطلوبة مسبقاً وخطط (HACCP تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة)

التطوير والتحديث المستمر لنظام إدارة سلامة الغذاء

إدارة سلامة الغذاء - ISO 22000

يوفر نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000: 2018 الجديد ، الذي يركز بشكل أكبر على النهج القائم على المخاطر والذي تم مواعته مع ملحق SL للهيكلي عالي المستوى الجديد ISO ، مزايا جديدة للمؤسسات من جميع الأحجام في السلسلة الغذائية:

تحكم متقدم في إجراءات سلامة الغذاء

الامتثال لمتطلبات العملاء والمتطلبات القانونية والتنظيمية

تسهيل نمو السوق

يمكن للعملاء وأصحاب المصلحة والمستهلكين الوثوق بالمنتجات أكثر

إدارة المخاطر المتقدمة

التكامل مع معايير ISO الأخرى

مدة صلاحية الشهادة 3 سنوات.

شهادة نظام سلامة الغذاء - FSSC 22000

شهادة نظام سلامة الأغذية (FSSC 22000 لسلامة / إدارة جودة الأغذية والأغذية الحيوانية هي برنامج معترف به دوليًا في شهادة سلامة الأغذية الصالحة لجميع المنظمات في السلسلة الغذائية ، بغض النظر عن الحجم والتعقيد. يحدد هذا البرنامج متطلبات تطوير وتنفيذ وتشغيل نظام إدارة سلامة الأغذية.

FSSC 22000 هو برنامج شهادات معترف به دوليًا ، يعتمد على ISO ويستخدم في فحص واعتماد أنظمة سلامة الأغذية لمصنعي الأغذية في السلسلة الغذائية بأكملها التي أنشأتها (FFSC مؤسسة شهادة سلامة الأغذية). (بناءً على معيار ISO 22000 الذي أنشأته ISO.

إنها طريقة تتطوي على مؤسسة صالحة ومختصة ومحيدة لفحص الإنتاج المعني،
للتحقق من أن الإنتاج قد تم وفقاً لمعايير الحلال وبالتالي إصدار مستند معتمد.

إلى جانب متطلبات الحلال في الغذاء، تعتبر النظافة أيضاً من بين الشروط التي يجب أن

تكون متوافقة مع قواعد ISO و HACCP. شهادة الأغذية الحلال هي شرط ضروري لإنتاج منتج مقبول وموثوق وقابل للاستهلاك للمستهلكين ذوي الحساسية الدينية.
شهادة الأغذية الحلال هي تطبيق يوفر فوائد مختلفة للمنتجين والمستهلكين. من الممكن جمع هذه المزايا تحت ثلاثة عناوين.

ثقة المستهلك

التصدير والمنافسة

جودة

شهادة الغذاء الحلال: وفقاً لمعيار TS OIC / SMIC 1 ، يتم إجراء الشهادة لمجموعات منتجات معينة.

وفقاً لطلبك ، يتم تقييم هذه التطبيقات وفقاً لنموذج شهادة المنتج الحلال مع فترة صلاحية مدتها عام واحد أو وفقاً لنموذج شهادة مطابقة السلع الحلال الذي تقتصر فترة صلاحيته على العمر الافتراضي للمنتج

شهادة الخدمة الحلال: وفقاً لمعيار TS OIC / SMIC 1 و TS 13571 ، يتم إصدار الشهادة للخدمات التالية.

الشركات التي تنتج وتبيع جميع أنواع المواد الغذائية والمضافات الغذائية ومواد تغليف المواد الغذائية ،
الفنادق والمطاعم ،

الشركات التي تنتج وتبيع منتجات العناية الشخصية ومنتجات التنظيف الشخصية ومستحضرات التجميل ،

الشركات التي تنتج وتبيع كيماويات التنظيف المنزلية والصناعية ومواد التنظيف ،

الشركات التي تصنع وتبيع الكيماويات والأدوية والمواد والأجهزة المستخدمة للأغراض الصحية ،

الخدمات اللوجستية ، جمع القمامة ، جمع النفايات ، إلخ. شركات الخدمات التي تقوم بالعمل ،

الشركات المنتجة لمضافات الأعلاف ،

الشركات التي تنتج وتبيع المنتجات الكيماوية والبيوكيميائية ، بما في ذلك المبيدات والأسمدة ،

الشركات التي تصنع وتبيع آلات ومعدات العمليات ،

الشركات التي تقوم بتعبئة وبيع مياه الشرب ومياه الشرب ،

مزارع وصيادين.

صناعة المواد الغذائية والكيميائية ، التي تنمو من خلال اكتساب الزخم من خلال الحصول على الدعم من التكنولوجيا المتطورة بسرعة ، توفر الراحة والتنوع في تلبية احتياجات المستهلكين ، فضلاً عن طرح أسئلة ومشكلات مختلفة. أحدها هو مسألة ما إذا كان العالم الإسلامي يستهلك المنتجات الحلال وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية. لكل الناس الحق في استهلاك منتجات غذائية آمنة. بالإضافة إلى ذلك ، يستخدم المسلمون الطعام ومستحضرات التجميل وما إلى ذلك وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية. الحق في استهلاك المنتجات مطلق. كان المسلمون يأكلون الطعام وما إلى ذلك وفقاً للأحكام الإسلامية منذ قرون. ليس لديهم مشكلة في تحديد المواد الاستهلاكية. لأن المنتجات المستهلكة كانت في الغالب منتجات منزلية ذات محتوى أبسط. ومع ذلك ، جنباً إلى جنب مع التطورات التكنولوجية الأخيرة ، أدت الاختراقات والتطورات في قطاع الأغذية إلى تنوع المنتجات والارتباك في المحتوى. منتج حلال يعني في المقام الأول منتج نظيف وموثوق. بالإضافة إلى ذلك ، يعني المنتج بالمحتوى والمواد الخام والنشاط والعملية وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية في جميع المراحل من إدخال المواد الخام إلى استهلاك المنتج النهائي. في هذا السياق ، تعتبر المنتجات التي لا يحظرها دين الإسلام حلال. بعض المنتجات غير الحلال (الحرام) مذكورة أدناه:

جميع أنواع المنتجات والأنشطة المحظورة صراحةً بدليل قاطع وفق أحكام الشريعة الإسلامية ،

خنزير أو دب بري ،

كلب، ثعبان أو قرد ،

أسد، نمر، إله ، بمخالبه وأسنانه الأمامية. الحيوانات آكلة اللحوم ،

نسر، نسر ، إله. صيد الطيور ،

الفئران ، المئويات ، العقارب والحيوانات الضارة المماثلة ،

الحيوانات مثل النحل والنمل ونقار الخشب التي يحرم ذبحها شرعاً.

الحيوانات التي تشعر بالاشمئزاز بشكل عام وغير مرغوب فيها بين البشر ، مثل القمل والذباب وذباب الخيل أو غيرها من الحيوانات المماثلة ،

الضفدع والتمساح وغيرها من الحيوانات البرية والمائية المماثلة ،

أي مخلوق بحري بدون مقياس ،

أي حيوان لم يذبح شرعاً.

وجبات جاهزة ممزوجة بالدم أو الدم ،

الحيوانات التي تعيش في الماء ولا يتم اصطيادها وفقاً لأحكام الشريعة (الحيوانات التي لا تصطاد حية من الماء أو ميتة) ،

المشروبات الكحولية أو السامة أو الضارة أو المواد الممزوجة بها.

معييار الحلال هو معيار تم إعداده لتطوير طرق تسهل وصول الناس إلى منتجات صحية وموثوقة وحلال. معيار الحلال هو مصدر يعتمد على الحقائق العلمية وهو الأساس لإنتاج واستهلاك كل من المنتجات النظيفة والموثوقة والمنتجات الحلال المقبولة في الدين الإسلامي. تم إعداد معيار الحلال على أساس معيار نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000. أما هي فوائد شهادة الحلال؟ لا ينبغي اعتبارها شهادة تُمنح فقط للمنتجات الغذائية. لا ينبغي أن ننسى أنه يتضمن أيضاً ميزات متعلقة بالتعبئة والتغليف ووضع العلامات والنقل والخدمات والأنشطة اللوجستية للمنتجات ، فضلاً عن إدارة الفنادق والسفر والصيدلة ومستحضرات التجميل والأجهزة ذات الصلة وغيرها من المنتجات الصحية. كما ترى ، فإن شهادة الحلال ، التي ترتبط بمجموعة متنوعة من القطاعات ، لها فوائد عديدة لكل من الشركة المصنعة والمستهلك من حيث الموثوقية. بعض منها على النحو التالي:

تنشئ شهادة الحلال رابطة ثقة بين المنتج والمستهلك.

إنه يوجه المصنعين لتطوير كل من أنظمتهم ومنتجاتهم من أجل تلبية طلبات المستهلكين الواعية بشكل متزايد.

يشجع على تطبيقات المنتجات النظيفة والموثوقة.

نظراً لأن معيار الحلال يعتمد على معيار ISO 22000، والذي ثبت أنه صالح في الجمهور الدولي ، فإنه يلعب دوراً مهماً في زيادة الجودة لأنه سيمكن المنتجين من إنتاج جودة أعلى وأكثر أماناً.

إنها توفر خدمة خبراء وخبراء محايدة تقوم بفحص المواد الخام والمنتجات ومراحل الإنتاج والإضافات والمكونات وطرق المعالجة.

إنه يخلق مورداً للمنتجين في إظهار هيكل القطاع ، وتحديد مكانه في القطاع ومواكبة ظروف السوق النامية والمتغيرة.

يساعد على زيادة القدرة التنافسية للمنتجين في الطلب المتزايد على "المنتجات الحلال المعتمدة".

تأخذ شهادة الحلال المنتجين خطوة إلى الأمام من أجل الحصول على حصة في سوق التصدير إلى البلدان الإسلامية وزيادة حصتهم.

يتم الحصول على دعم رأي الخبراء في متابعة الابتكارات وزيادة الاحتياجات وتوقعات العملاء التي تحدث في التكنولوجيا المتطورة والمتغيرة باستمرار.

في ضوء المعطيات العلمية ، فإن نظام الحلال ، الذي يشرف عليه خبراء يعرفون الأحكام الإسلامية جيداً ، يخلق مورداً ممتازاً للمنتجين في هذه المرحلة.

يساعد على منع النزاعات في الصادرات إلى البلدان التي لديها طلب على المنتجات الحلال المعتمدة.

إنه يوفر فوائد ليس فقط من حيث الطعام الحلال ، ولكن أيضاً من حيث الغذاء النظيف والموثوق ، ورضا العملاء ، وطرق مراقبة الجودة ، وتحسين الوثائق المطلوبة ، وتقليل الخسارة والمزيد من الكفاءة.

الممارسون لهذا المعيار هم: يتم تشجيعهم على التفكير في العمليات أثناء إنشاء GGYS وتطويره وتحسينه.

يمكن تحقيق إدارة العمليات والنظام ككل باستخدام طريقة / دورة "خطة-تطبيق-تحقق-اتخاذ إجراء (PUKÖ) التي تهدف إلى منع النتائج غير المرغوب فيها وتركز بشكل عام على "التفكير القائم على المخاطر".

مقالات المعيار بشكل عام تتبع دورة PUKÖ

يمكن وصف هذه الدورة بإيجاز على النحو التالي:

الخطة: حدد الأهداف والعمليات والموارد

تطبيق: تطبيق أعلاه (المخطط)

فحص: مراقبة وقياس العمليات والمنتجات / الخدمات الناتجة وفقاً للخطة والمتطلبات

اتخذ إجراء: اتخذ إجراءً بناءً على مرحلة "الفحص" لتحسين أداء العملية

3 مراحل عملية قابلة للتطبيق على تنفيذ نظام الإدارة ؛

المرحلة الأولى؛ لفهم "أين نحن" من حيث فهم مصلحة الإدارة العليا وشروط الأطراف المعنية ، بما في ذلك المتطلبات القانونية. باستخدام هذه المعلومات ، يمكننا إجراء مراجعة أساسية وإنشاء مخطط جانت لتحديد الموارد المطلوبة لتنفيذ **GGYS**.

بعد ذلك ، سيحتاج تخطيط التنفيذ للإدارة العليا إلى إبلاغ جميع الأطراف المعنية.

المرحلة الثانية هي التنفيذ والتشغيل الكامل للخطة ، وضمان مراقبة المشروع ودعمه.

المرحلة الأخيرة إنه يحدد ما إذا كان نظام الإدارة فعالاً ويلبي احتياجات المنظمة والأطراف ذات الصلة ، ويحدد أين يمكن تحسين نظام الإدارة. يتم ذلك عن طريق مراقبة أداء **GGYS** وقياسه وتحليله وتقييمه ومراجعتة.

المواد PUKÖ - ISO 22000



خطط

4. السياق التنظيمي

5. القيادة

6. الخطة

7. الدعم

قم بالتطبيق

8. العملية

قم بالتحقق

9- تقييم الأداء

اتخذ الاحتياطات

10. التحسين

ممارسات التصنيع الجيدة

طورت الشركة التي ستنفذ **GMP** أعمالها قبل إنشاء خطط **GGYS**، واستكملت وثائقها ، وليس لها علاقة مباشرة ببرنامج **GGYS**؛ ولكن يجب أن تكون قد أكملت ضوابط الإنتاج والعوامل الداعمة للبرنامج. على الرغم من أن هذه البرامج تسمى البرامج ذات الأولوية ، إلا أنه يجب التحكم فيها بشكل فعال قبل إنشاء برنامج **GGYS**.

يؤثر هذا النظام على الظروف البيئية التي تعمل أيضاً على تحسين إنتاج منتجات آمنة / صحية. يغطي برنامج الأولوية موقع الإنتاج ، بما في ذلك موضوعات مثل الشراء والتخزين وأداء المواد والحفاظ عليها وتدريب الموظفين والصرف الصحي وتتبع المنتج.

الخطوة الأولى؛ لمراجعة ما إذا كان قد تم التحقق من البرامج ذات الأولوية وما إذا تم تنفيذ جميع الضوابط والوثائق اللازمة (مثل تحديد البرنامج والمسؤوليات الشخصية ونتائج التدقيق).

يجب أن تكون البرامج ذات الأولوية صحيحة وفعالة لأنها جزء مهم جداً من نظام إدارة السلامة والأمن. إذا لم يتم تنفيذ أي جزء من برنامج الأولوية كما ينبغي ، فيجب تحديد نقاط تحكم حرجة إضافية والتحكم فيها وصيانتها داخل برنامج **GGYS**. باختصار؛ تسهل برامج الأولوية الفعالة الشاملة برنامج **GGYS** وتضمن الحفاظ على تنوع برنامج **GGYS** وأن المنتج صحي وموثوق

ممارسات التصنيع الجيدة

مجال العمل: وصف موقع العمل ، المبنى والأجزاء الأخرى ؛ يجب وصف دهانات الأرضيات والسقف والجدران وإدارة الصرف الصحي والنفايات والتحكم في مداخل ومخارج الأعمال.

النقل والتخزين:

في المؤسسة ، يجب تحديد التحكم في شروط وتدابير الصرف الصحي لمناطق التخزين ومواد التعبئة والتغليف والمواد الأخرى من أجل منع تلوث المنتجات والمواد الخام والمواد المساعدة ومواد التغليف (المدخلات) لحمايتها من التلوث الميكروبيولوجي أو الكيميائي أو الفيزيائي.

يجب شرح التدابير الفعالة لحماية المواد الخام والمواد المساعدة ومواد التعبئة والتغليف من الاتصال المباشر أو غير المباشر بالمواد الملوثة.

يجب التأكد من أن التحليلات التي أجريت على المدخلات معتمدة أو أن الأعمال الأخرى التي يتم إجراؤها متوافقة مع خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. يتم أخذ مواد الإدخال إلى مكان مختلف عن منطقة العملية ، جميع المواد المساعدة صحية وأمنة بطريقة لا تزعج سلامة منتجات الشركة ، مواد التعبئة والتغليف المستخدمة في المؤسسة مناسبة لإنتاج الغذاء ، المواد الخام والمواد المساعدة ومواد التعبئة والتغليف المأخوذة بحالة يمكن استخدامها في منتجات الشركة وللتحكم يجب تأمين التسجيل وحفظ السجلات.

في الأقسام التي يتم فيها تخزين المواد الخام والمواد المساعدة ومواد التعبئة والتغليف

مناسبة للحماية والتحكم والتسوية

النقل والتخزين دون ضرر وتلوث وبعيد عن نمو الميكروبات

يجب تحديد المرتجعات والمنتجات الفاسدة بوضوح وتحديد وتخزينها بشكل صحيح في المناطق المحددة.

يجب وصف شروط الملصقات والتخزين من أجل منع تلوث المنظفات ومنتجات التنظيف (الصرف الصحي) أو المواد الكيميائية الأخرى في المؤسسة بشكل مناسب لمنتجات الشركة ومواد التغليف والأسطح التي تلامس المنتج بشكل مباشر.

يتم تخزين المواد الكيميائية في منطقة منفصلة عن المنتجات ومواد المعالجة. يجب تخزين المواد الكيميائية (صيانتها) في حاويات نظيفة وموسومة ووضعها بواسطة موظفين مدربين تدريباً خاصاً.

ممارسات التصنيع الجيدة

أداء المواد والحفاظ عليها:

تقوم الشركة بإعداد واستخدام المعدات المصممة لمنتجاتها ويجب أن تعلن أن هذه المواد تحميها بطريقة لا تسبب تلوثاً للمنتجات.

تأكد من أن المعدات والمواد ومنتجات الشركة مصممة ومحمية لمنع التلوث واستخدام مواد مقاومة للتآكل. قد تصف الأسطح الملامسة للمنتج أنها مصنوعة من مواد غير ماصة ، وغير سامة ، وناعمة ، بدون أسطح مجوفة ، ولا تتأثر بالمنتج ، ولا تتضرر بسبب الغسيل المستمر والصرف الصحي.

يجب التأكد من عدم استخدام المواد التي تحمل منتجات غير صالحة للأكل في المنتجات المتجددة. يجب تحديد حاويات المنتجات غير الصالحة للأكل والنفايات بشكل واضح والتأكد من عدم تسربها.

يجب تحديد وكتابة طرق التشغيل والمعايرة اللازمة لأجهزة القياس. يجب ذكر ما تغطيه أجهزة القياس هذه. (على سبيل المثال: تشمل موازين الحرارة والموازين ومعدات المختبرات وأجهزة القياس الأخرى).

يجب أن يتم إنشاؤه مع برنامج الصيانة الوقائية والإجراءات المطلوبة للمعدات والمواد. يتضمن هذا البرنامج تكرار الصيانة والإصلاح واستبدال الأجزاء والمكونات والأشخاص المسؤولين وطرق القياس وأنشطة التحقق وحماية البيانات.

يجب التأكد من أن جميع المعدات المستخدمة في المنشأة مصنوعة من مواد مناسبة لتجهيز الأغذية وسهلة التنظيف ومقاومة للتآكل والتآكل أثناء الغسيل.

يجب ألا تحتوي الأسطح الملامسة للطعام على مواد سامة أو روائح ونكهات غريبة ، ويجب ألا يكون هناك احتمال لتلوث الطعام. يجب أن يعلن بهذه الطريقة.

وتجدر الإشارة إلى أن المعدات تتم صيانتها بانتظام. يجب الاحتفاظ بشهاداتهم.

ممارسات التصنيع الجيدة

تعليم الموظفين:

يجب وضع برنامج مناسب لمراقبة وتقييم وحماية برامج التدريب في الشركة. يمكن تحديد موضوع برنامج تدريب الموظفين على أنه تقنيات معالجة طعام صحية / أمنة. يجب إنشاء برنامج تدريب الموظفين لتوفير التدريب المستمر والضروري لموظفي الإنتاج.

يتم تدريب موظفي الإنتاج على الحدود الحرجة المسؤولة عنها وماذا يفعلون إذا كانت الحدود غير مناسبة.

في التدريبات الدورية ؛ يجب تدريب جميع العاملين على النظافة الشخصية ، وتقنيات التعامل مع المنتجات الصحية ، و ggys.

يجب التأكد من أن العمل يتبع النظافة الشخصية والصحة. يجب عدم السماح للأشخاص الذين يُعرف أنهم حاملون أو يعانون من أي مرض يمكن أن ينتقل إلى الطعام أو الأشخاص المصابين بجروح ملوثة أو أمراض جلدية أو إسهال وما إلى ذلك بالعمل لأنهم قد يلوثون المنتج. يجب على أي شخص مصاب بجروح مفتوحة ألا يعالج الطعام أو الأسطح التي تلامس الطعام دون حماية الجروح ، وتغطية الجروح بأشرطة مقاومة للماء.

يجب غسل اليدين عند حمل المواد مع خطر التلوث وبعد استخدام المراض. يجب أن تكون المطهرات التي يمكن أن يستخدمها العمال لتطهير أيديهم متاحة عند الحاجة. يجب الاحتفاظ بالدليل على تقديم التدريب اللازم حول هذا الموضوع.

أثناء العمل ، يجب على جميع العمال الانتباه إلى نظافتهم. يجب ارتداء الملابس الواقية ، والأحذية ، والأحذية المستخدمة في منطقة الإنتاج ، وما إلى ذلك ، المطلوبة في عمل العمال وحمايتهم في ظل ظروف الصرف الصحي.

يجب أخذ المواد التي قد تلوث وتسقط من جميع الأشخاص الذين يدخلون المؤسسة.

يجب حظر تعاطي التبغ ومضغ العلكة والأطعمة الأخرى داخل المنشأة. يجب نزع المجوهرات قبل دخول المنشأة. يجب تغطية المجوهرات المتعلقة بالصحة التي لا يمكن إزالتها (الأجهزة الطبية المتعلقة بالصحة الشخصية).

ممارسات التصنيع الجيدة

الصرف الصحي:

يجب أن يكون لدى المنشأة برنامج صرف صحي مناسب لفحص البيانات المناسبة. يجب أن يغطي برنامج الصرف الصحي جميع المعلومات المطلوبة لسلامة المنتج. برنامج الصرف الصحي يجب تطويره لتغطية المعدات والمواد الداخلية والأرضيات والجدران وجميع المواد الأخرى المتعلقة بسلامة المنتج.

يجب أن يتم تنظيف المعدات والمواد والصرف الصحي وفقاً للجدول الزمني المكتوب. يجب فحص معدات التنظيف بشكل روتيني. يجب أن تكون المعدات خالية من أي حطام أو مواد غريبة قبل استخدامها. يجب أن يكون هناك برنامج مكتوب للتنظيف والصرف الصحي لأجزاء وأجزاء المعدات والمواد ، ويجب كتابة اسم الموظفين المسؤولين في هذا البرنامج ، والمواد الكيميائية المستخدمة ، والإجراء المطبق ، والتنظيف ، وفترات الصرف الصحي ، والتكرار.

ممارسات التصنيع الجيدة

مراقبة الكيماويات:

يجب تخزين المواد الكيميائية في منطقة منفصلة عن المنتجات ومواد المعالجة.

يتم تخزين المواد الكيميائية (صيانتها) في حاويات نظيفة وموسومة ووضعها وتفويضها بواسطة موظفين مدربين تدريباً خاصاً.

يجب استخدام المواد الكيميائية بالكمية التي أوصت بها الشركة المصنعة. يتم إنتاج المواد المستخدمة في التنظيف والصرف الصحي لهذا الغرض ويجب حماية هذه المواد بشكل صحيح.

يجب تسجيل برنامج الصرف الصحي. يجب قياس كفاءة برنامج الصرف الصحي على أساس روتيني من خلال مراقبة المرافق / الآلات أو إجراءات الصرف الصحي التي وضعها موظف معين. يجب أن تبدأ العمليات بعد الانتهاء من جميع إجراءات الصرف الصحي. يجب الاحتفاظ بجميع نتائج القياس (البيانات) وتسجيل الانحرافات والإجراءات التصحيحية.

في أعمال منتجات الشركة ، يمكن الاستعانة بمصادر خارجية لبرنامج مكافحة الآفات لمنظمة خارجية بطريقة مريحة وفعالة وأمنة. يجب منع الطيور والحيوانات من دخول المنشأة.

ممارسات التصنيع الجيدة

تتبع المنتج

عند مصادفة إرجاع منتج في المؤسسة ، يجب تشغيل برنامج إعلام واستدعاء. الغرض من إجراءات الإشعار والاستدعاء الكتابي لأعمال الشركة هو ضمان إمكانية معالجة المنتج المحدد على الفور من العميل ، بطريقة فعالة وسريعة وكاملة ، في أي وقت ضمن الخطة. يجب اختبار البرنامج للتحقق من فعاليته.

- 1- وثائق تخص نظام ترميز المنتج. يمكن تحديد جميع المنتجات من خلال تاريخ الإنتاج أو الرمز الذي يصف كل دفعة.
- 2- يجب الاحتفاظ بسجلات توزيع المنتج لفترة تتجاوز انتهاء مدة الصلاحية. يجب الاحتفاظ بالسجلات وتخزينها بشكل مناسب. في حالة إرجاع المنتج ، يجب أن تكون حالة المنتج مرئية في السجلات.
- 3- يجب الاحتفاظ بملف الشكاوى. قد تحتوي وثائق التسجيل على شكاوى ومعاملات.
- 4- يجب تحديد قنوات الاتصال (الفاكس أو الهاتف أو الراديو أو الرسائل أو غير ذلك) التي سيتم استخدامها لمراقبة المنتج المتأثر وجمع المنتجات المعيبة. يمكن العثور على الرسائل النموذجية ليتم الإبلاغ عنها للمستهلكين أو تجار التجزئة أو تجار الجملة ، اعتمادًا على شدة / أهمية المخاطر.
- 5- يجب التخطيط لقياسات التحكم للمنتجات المرتجعة. في خطط القياس هذه ، يجب تضمين المنتجات الموجودة في مخزون المبنى بالإضافة إلى المنتج المرتجع. يجب إجراء قياسات التحكم وتدمير المنتج المتأثر وفقًا لنوع الخطر الذي تمت مواجهته.

ممارسات التصنيع الجيدة

مراقبة الموردين:

يجب التأكد من أن قسم المشتريات في الشركة على دراية بمتطلبات نظام GGYS برنامج سلامة الغذاء الخاص بالمورد و / أو نظام إدارة الجودة و / أو تصريح الإنتاج ، تصريح العمل ، الترخيص ، إلخ. يجب أن يكون الموردون قادرين على توفير المواد الخام بالمواصفات التي تطلبها شركتنا.



شكرا لحضوركم

BURCU BARAN

0533 257 53 47

burcubasakozan@gmail.com