

أيزو
22000

المواصفة القياسية الدولية

الترجمة الرسمية
Official translation
Traduction officielle

نظم إدارة سلامة الغذاء - متطلبات أى منشأة في
سلسلة الغذاء

iTeh STANDARD PREVIEW

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

ISO 22000:2005

https://standards.itih.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-
2005
Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires —
Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

طُبعت في الأمانة المركزية ISO في جنيف، سويسرا كترجمة عربية رسمية بالإنابة عن 10 هيئات أعضاء في ISO التي أتمدت دقة الترجمة (انظر القائمة في صفحة ii).

الرقم المرجعي
ISO 22000:2005
الترجمة الرسمية

© ISO 2005



إخلاء مسؤولية (تنويه)

قد يحتوي هذا الملف (PDF) على خطوط مُدمجة ، وبموجب سياسة الترخيص لـ Adobe فإنه يمكن طباعة هذا الملف أو الإطلاع عليه ، على ألا يتم تعديله ما لم تكن الخطوط المُدمجة فيه مُرخصة و مُحَمَّلة في الحاسوب الذي يتم فيه التعديل . و تتحمل الأطراف - عند تنزيل هذا الملف حينئذ - مسؤولية عدم الإخلال بسياسة الترخيص لـ Adobe ، في حين أن السكرتارية العامة للآيزو لا تتحمل أي مسؤولية قانونية حيال هذا المجال .

تعد الـ Adobe علامة تجارية مسجلة للشركة المتحدة .

يمكن الحصول علي جميع التفاصيل الخاصة بالبرامج المستخدمة في إنشاء هذا الملف من المعلومات العامة المتعلقة بملف (PDF) ، ولأجل الطباعة فقد حُسِّنت المتغيرات الداخلة في إنشاء (PDF) ، حيث رُوِيَ أن يكون استخدام هذا الملف ملائماً لأعضاء المنظمة الدولية للتقييس ، وفي حالة حدوث أي مشكلة تتعلق بهذا الملف ، يُرجى إبلاغ السكرتارية العامة على العنوان المعطى أسفل الصفحة.

جهات التقييس العربية التي أعتدت المواصفة

- مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
- هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
- المعهد الجزائري للتقييس
- الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس
- الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية
- الهيئة العامة للصناعة
- الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس
- الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة
- المعهد الوطني للمواصفات والملكية الصناعية
- هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية
- المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية
- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

**COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT**

© ISO 2005

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized otherwise in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, or posting on the internet or an intranet, without prior written permission. Permission can be requested from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester

ISO copyright office

Case postale 56 CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 11

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Web www.iso.org

Arabic version published in 2013

Published in Switzerland

المحتويات	صفحة
1 المجال	1
2 المراجع التقييسية	1
3 المصطلحات والتعاريف	2
4 نظام سلامة الغذاء	4
1.4 متطلبات عامة	4
2.4 متطلبات التوثيق	5
5 مسؤولية الإدارة	5
1.5 التزام الإدارة	5
2.5 سياسة سلامة الغذاء	6
3.5 التخطيط لنظام إدارة سلامة الغذاء	6
4.5 المسؤولية والصلاحيات	6
5.5 قائد فريق سلامة الغذاء	6
6.5 الاتصال	7
7.5 التحضير للطوارئ والاستجابة لها	8
8.5 مراجعة الإدارة	8
6 إدارة الموارد	8
1.6 توفير الموارد	8
2.6 الموارد البشرية	9
3.6 البنية التحتية	9
4.6 بيئة العمل	9
7 التخطيط وتحقيق منتجات آمنة	9
1.7 عام	9
2.7 برامج المتطلبات السابقة	10
3.7 الخطوات التمهيدية للتمكن من تحليل المخاطر	11
4.7 تحليل المخاطر	13
5.7 إنشاء برامج المتطلبات السابقة التشغيلية	14
6.7 إنشاء نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة	14
7.7 تحديث المعلومات الأولية والوثائق التي تحدد برامج المتطلبات السابقة وخطة نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة	15
8.7 التخطيط لعملية التحقق	16
9.7 نظام التتبع	16
10.7 ضبط عدم المطابقة	16
8 المصادقة على والتحقق وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء	18
1.8 عام	18
2.8 المصادقة على مجموعات معايير الضبط	19
3.8 ضبط المراقبة والقياس	19
4.8 التحقق من نظام إدارة سلامة الغذاء	19
5.8 التحسين	20

22	ملحق (أ) (إعلامي) التناظر بين المواصفة القياسية الدولية 1716:2006 والمواصفة القياسية الدولية 901:2000
27	ملحق (ب) (إعلامي) التناظر بين نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة والمواصفة القياسية الدولية 1716:2006
28	ملحق (ج) (إعلامي) مراجع الدستور الغذائي مرفق بها أمثلة لإجراءات الضبط متضمنة برامج المتطلبات السابقة وإرشادات اختيارها واستعمالها
32	بيان المراجع

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 22000:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

تمهيد

المنظمة الدولية للتقييس (الأيزو) هي اتحاد دولي لهيئات التقييس الوطنية (أعضاء منظمة الأيزو) ويتم إعداد المواصفات القياسية الدولية عادة من خلال اللجان الفنية لمنظمة الأيزو . ويحق لكل عضو من أعضاء المنظمة الدولية أن يعين ممثلاً عنه من لجنة فنية تم إنشائها ويدخل موضوعها في حيز اهتمامات العضو . وتشارك في هذا العمل أيضاً ، الهيئات الدولية الحكومية وغير الحكومية والتي لها علاقة بالأيزو ، وتتعامل المنظمة أيضاً بشكل وثيق مع اللجنة الدولية الكهروتقنية في جميع المسائل المتعلقة بالتقييس الكهروتقني .

ويتم إعداد مسودات المواصفات القياسية الدولية وفقاً للقواعد المنصوص عليها في الجزء الثاني من الدليل الصادر عن كل من المنظمة الدولية للتقييس واللجنة الدولية الكهروتقنية ISO/IEC Directives .

المهمة الأساسية للجان الفنية هي إعداد المواصفات القياسية الدولية وتوزيع مسودات المواصفات القياسية الدولية التي تعتمدها اللجان الفنية على أعضاء المنظمة الدولية للتصويت عليها ويتطلب إصدار المواصفة الدولية موافقة 75٪ على الأقل من أصوات الأعضاء .

ويجب التنوية للمشاركين في التصويت أنه من الممكن أن تكون بعض عناصر هذه المواصفة القياسية الدولية خاضعة لحق براءة الاختراع ، إلا إن منظمة الأيزو غير مسؤولة عن تحديد بعض أو كل حقوق براءة الاختراع .

قام بإعداد المواصفة القياسية أيزو 22000 اللجنة الفنية رقم 34 الخاصة بالمنتجات الغذائية .

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

مقدمة

يرتبط سلامة الغذاء بوجود المخاطر الناجمة عنه عند الاستهلاك (تناولها من قبل المستهلك). وكمقدمة لسلامة الغذاء، فإن حدوث المخاطر ممكن أن تكون في أي مرحلة من مراحل سلسلة الغذاء.

تعتبر السيطرة الكافية ضرورية خلال سلسلة الغذاء، لهذا فقد يتم ضمان سلامته من خلال الجهود المتكاملة لكافة الجهات المشاركة في سلسلة الغذاء.

تختلف الجهات المشاركة في سلسلة الغذاء ما بين منتجي أعلاف ومنتجين أوليين ومصنعين وعمال النقل والتخزين والمتعاقدين الخارجيين لتجارة وتقديم خدمات الغذاء (بالتعاون مع جهات داخلية ذات علاقة مثل منتجي المعدات ومواد التغليف ومواد التنظيف والمواد المضافة والمكونات)، وتضم أيضاً مزودي الخدمة.

تحدد هذه المواصفة القياسية الدولية متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء والتي تضم العناصر الرئيسية التالية لضمان سلامة الغذاء على طول سلسلة الغذاء حتى نقطة الاستهلاك:

- الاتصال الفعال

- إدارة النظام

- برامج المتطلبات السابقة

- مبادئ نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة

ويعتبر الاتصال على طول سلسلة الغذاء ضرورياً للتأكد من تحديد جميع المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء وضبطها بشكل كاف عند كل خطوة من خطوات سلسلة الغذاء. وهذا يتطلب الاتصال بين كافة المنشآت سواء ما قبل العمليات أو ما بعدها، ويساعد الاتصال بين الزبون والموردين حول تحديد المخاطر ومعايير الضبط في تحديد متطلباتهم، ومثال ذلك ما يتعلق بحاجتهم إلى هذه المتطلبات وملائمتها وتأثيرها على المنتج النهائي

يعتبر إدراك المنشآت لدورها وموقعها في سلسلة الغذاء ضرورياً لضمان كفاءة الاتصال الفعال خلال سلسلة الغذاء للحصول على منتجات غذائية آمنة للمستهلك النهائي. ويوضح الشكل 1 قنوات الاتصال بين الجهات ذات العلاقة في سلسلة الغذاء.

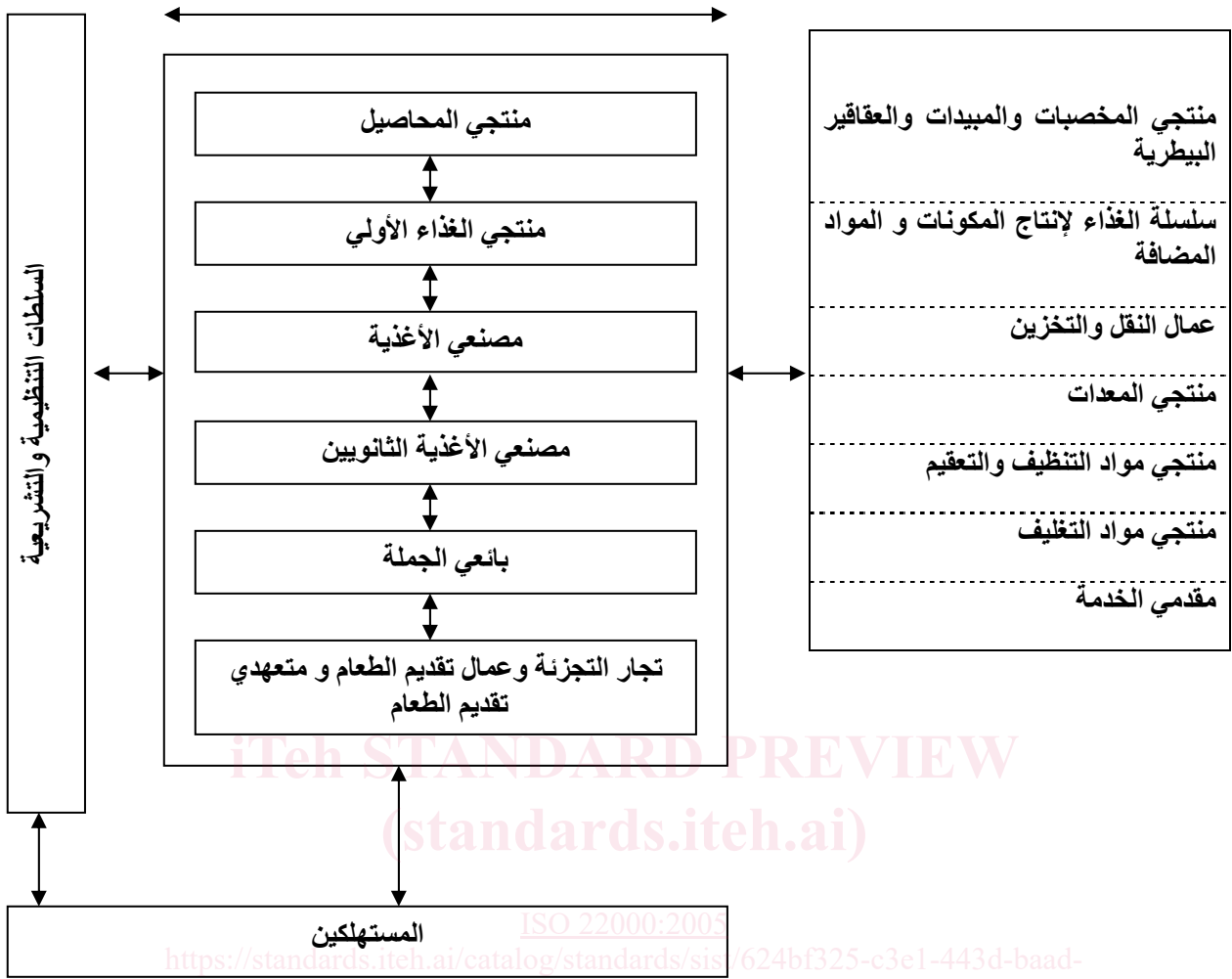
يتم تأسيس نظام سلامة الغذاء الأكثر فعالية وتنفيذه وتحديثه خلال هيكل نظام الإدارة وتداخله في النشاطات الإدارية الكلية للمنشأة، وهذا يوفر أقصى منافع للهيئة والجهات ذات العلاقة.

تعتبر هذه المواصفة القياسية الدولية متوائمة مع المواصفة القياسية الدولية 2001/9001 وذلك لتحسين كفاءة المواصفتين ويوضح الملحق أ من هذه المواصفة التناظر بين هذه المواصفة القياسية الدولية والمواصفة القياسية الدولية 9001.

يمكن تطبيق هذه المواصفة القياسية الدولية بشكل منفصل عن مواصفات نظم الإدارة الأخرى، ويمكن أن يتواءم تطبيقها ويتكامل مع متطلبات نظم الإدارة ذات العلاقة الموجودة، ويمكن أن تستفيد المنشأة من نظام/نظم الإدارة المطبقة عندها لتأسيس نظام إدارة سلامة الغذاء والذي يتوافق مع متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية.

تجمع هذه المواصفة القياسية الدولية ما بين مبادئ نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة وخطوات التطبيق المحددة من قبل هيئة دستور الأغذية. ومن مفهوم المتطلبات القابلة للتدقيق فهي تربط بين خطة نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة وبرامج المتطلبات السابقة. يعتبر تحليل المخاطر الأساس لنظام إدارة سلامة الغذاء الفعال وذلك لأن تنفيذ تحليل المخاطر يساعد في تنظيم المعرفة المطلوبة لتأسيس مجموعة من معايير الضبط الفعالة. تتطلب هذه المواصفة القياسية الدولية تحديد وتقييم كافة المخاطر المتوقع حدوثها في سلسلة الغذاء (تتضمن المخاطر التي يمكن أن ترتبط بنوع العملية والتسهيلات المستخدمة)، لهذا فهي تزود الوسيلة الضرورية لتحديد وتوثيق سبب حاجة بعض المخاطر للضبط من قبل المنشأة وعدم حاجة البعض لذلك.

خلال تحليل المخاطر تحدد المنشأة الاستراتيجية التي تستعملها لضمان السيطرة على المخاطر وذلك عن طريق الربط ما بين برامج المتطلبات السابقة التشغيلية وبرامج المتطلبات السابقة الفعالة وخطة نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة.



ملاحظة: لا يوضح هذا الشكل نوع الاتصال الفعال على طول وعبر سلسلة الغذاء والتي تتجاهل الموردين والزبون.

الشكل 1- مثال على الاتصال في سلسلة الغذاء

أنظر إلى المرجع البيلوغرافي 11 والملحق - ب من هذه المواصفة القياسية الدولية الذي يوضح التناظر بين مبادئ نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة في هيئة الدستور الغذائي وخطوات التطبيق.

لتسهيل تطبيق هذه المواصفة القياسية الدولية تم تطويرها إلى مواصفة تدقيق. وعلى أي حال فإن المنشأة لوحدتها تمتلك الحرية في اختيار المنهج والطريقة الضرورية لتحقيق متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية، ولمساعدة المنشأة في تطبيق المواصفة أنظر الدليل الإرشادي من المواصفة الفنية الصادرة عن منظمة الأيزو الدولية 22004.

تهدف هذه المواصفة القياسية الدولية:

- وضع المفاهيم المتعلقة فقط بسلامة الغذاء، يمكن استخدام نفس الطريقة كما هو في هذه المواصفة القياسية الدولية للتنظيم والاستجابة لمفاهيم محددة في الغذاء (مثل المواضيع الأخلاقية وتوعية المستهلك).

تسمح هذه المواصفة القياسية الدولية للهيئات (مثل المنشآت الصغيرة و/أو الأقل تطوراً) بأن تطبق مجموعة من معايير الضبط المطورة من قبل جهة خارجية.

- التوفيق على مستوى عالمي بين متطلبات إدارة سلامة الغذاء خلال سلسلة الغذاء.

- التطبيق من قبل المنشأة التي تبحث عن إدارة نظام سلامة الغذاء المتكامل والمتلائم والأكثر تركيزاً وليس ما هو مطلوب بشكل اعتيادي من قبل القانون. وتتطلب أن تلبى المنشأة سلامة الغذاء المطلوبة والمتعلقة بالمتطلبات التنظيمية والتشريعية خلال نظام إدارة سلامة الغذاء.

نظم إدارة سلامة الغذاء - متطلبات أي منشأة في سلسلة الغذاء

1 المجال

تحدد هذه المواصفة القياسية الدولية متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء الذي تحتاجه المنشأة لإثبات مقدرتها على ضبط المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء من أجل ضمان سلامة الغذاء عند استهلاكه من قبل الإنسان.

هذه المواصفة القياسية الدولية قابلة للتطبيق من قبل كافة المنشآت (بغض النظر عن حجمها) والتي تهتم في أي مجال في سلسلة الغذاء وترغب في تطبيق أنظمة توفر منتجات سليمة بشكل مستمر. يمكن تحقيق الوسيلة اللازمة لتلبية أي من متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية خلال استعمال الموارد الداخلية و/أو الخارجية.

تحدد هذه المواصفة المتطلبات التي تمكن المنشأة من:

(أ) تخطيط وتنفيذ وتشغيل والحفاظ على وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء الذي يهدف إلى توفير منتجات آمنة للمستهلك حسب الاستعمال المقصود.

(ب) توضيح المطابقة للمتطلبات التنظيمية والتشريعية الخاصة بسلامة الغذاء.

(ج) تقدير وتقييم متطلبات الزبون وتوضيح المطابقة لهذه المتطلبات المتفق عليها التي تتعلق بسلامة الغذاء المطلوبة، وذلك لتحسين رضى الزبون.

(د) إيصال إصدارات سلامة الغذاء بفاعلية للموردين والزبون والجهات ذات العلاقة في سلسلة الغذاء.

(هـ) التأكد من مطابقة المنشأة لسياسة سلامة الغذاء الموضوعة.

(و) توضيح هذه المطابقة للجهات ذات العلاقة.

(ي) البحث عن شهادات أو تسجيل نظام إدارة سلامة الغذاء من قبل جهات خارجية أو إجراء تقييم ذاتي أو إعلان ذاتي عن المطابقة لهذه المواصفة القياسية الدولية.

جميع متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية عامة وممكنة التطبيق لجميع المنشآت في سلسلة الغذاء بغض النظر عن حجمها وتعقيدها. وهي تتضمن المنشآت التي تتدخل بشكل مباشر أو غير مباشر في واحدة أو أكثر من خطوات سلسلة الغذاء.

تتضمن المنشآت التي لها تأثير مباشر (وليس على وجه التحديد) منتجي الأعلاف والحصادين والمزارعين ومنتجي المكونات ومصنعي الأغذية وتجار التجزئة وخدمات الغذاء وخدمات تقديم الطعام والمنشآت التي تزود خدمات التنظيف والتعقيم وخدمات النقل والتخزين والتوزيع.

وتتضمن المنشآت الأخرى والتي ليس لها تأثير مباشر (وليس على وجه التحديد) موردي المعدات ومواد التعقيم والتنظيف ومواد التغليف والمواد الأخرى التي تلامس الغذاء.

تسمح هذه المواصفة القياسية الدولية للمنشآت (المنشآت الصغيرة أو الأقل تطوراً) مثل المزارع الصغيرة وموزعي الجملة الصغار وأسواق تقديم الخدمة لأن يطبقوا مجموعة معايير الضبط الموضوعة من قبل جهة خارجية.

ملاحظة: الدليل الإرشادي من المواصفة الفنية الصادرة عن منظمة التقييس الدولية 22004

2 المراجع التقييسية

الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهارس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.

المواصفة القياسية أيزو 9000:2000، نظام إدارة الجودة - الأساسيات والمصطلحات.

3 المصطلحات والتعاريف

لأغراض هذه المواصفة تطبق المصطلحات والتعاريف الواردة أدناه بالإضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية أيزو 9000: لملائمة مستخدمي هذه المواصفة القياسية الدولية من قبل المستخدمين، تم اقتباس بعض التعاريف الواردة في المواصفة القياسية الدولية 9000، بالإضافة إلى بعض الملاحظات الممكن تطبيقها فقط لهذا الغرض ملاحظة: المصطلحات لم تعرف أينما احتفظت بتعريفها العادي في القاموس. ويوضح الخط الغامق المستخدم في التعريف مرجعيتها لمصطلح آخر معرف في هذا البند. وتم الإشارة إلى الرقم المرجعي بين أقواس.

1.3

سلامة الغذاء

الغذاء الذي لا يسبب الأذى للمستهلك عند إعداده و/أو تناوله طبقاً للاستعمال المقصود

ملاحظة 1: تم اقتباس التعريف من المرجع البيولوجرافي 11.

ملاحظة 2: ترتبط سلامة الغذاء بحدوث **مخاطر** (3.3) سلامة الغذاء ، ولا تتضمن مجالات أخرى تتعلق بصحة الإنسان مثل سوء التغذية.

2.3

سلسلة الغذاء

تتابع المراحل والعمليات المرتبطة بإنتاج وتصنيع وتوزيع وتخزين وتداول الغذاء ومكوناته من المنتج الأولي حتى الاستهلاك

ملاحظة 1: تتضمن سلسلة الغذاء إنتاج الأعلاف للحيوانات المنتجة للغذاء وللحيوانات المعدة لإنتاج الغذاء.

ملاحظة 2: تتضمن سلسلة الغذاء كذلك إنتاج مواد معدة لتكون على اتصال بالغذاء أو بالمواد الأولية.

3.3

مصدر الخطر

العوامل الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية في الغذاء، أو ظروف الغذاء، مع قدرتها على إحداث تأثيرات سلبية على صحة الإنسان

ISO 22000:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baed-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

ملاحظة 1: تم اقتباس التعريف من المرجع البيولوجرافي 11.

ملاحظة 2: لا يتعارض مصطلح المخاطر مع مصطلح الخطر الذي يعني (من ناحية سلامة الغذاء) احتمالية حدوث تأثيرات صحية جانبية (على سبيل المثال أن تصبح ممرضة) وشدة هذا التأثير (الموت أو البقاء في المستشفى أو الغياب عن العمل... إلخ) عند التعرض لمخاطر محددة. وقد تم تعريف الخطر في دليل الإيزو/أبيسي 51 على أنه الربط بين احتمالية حدوث الضرر وشدة هذا الضرر.

ملاحظة 3: تتضمن مخاطر سلامة الغذاء العوامل المسببة للحساسية.

ملاحظة 4: من سياق الكلام عن الأعلاف ومكوناتها، فإن مخاطر سلامة الغذاء المقصودة هي المخاطر الموجودة في الأعلاف و/أو مكوناتها والتي تنتقل إلى الغذاء خلال تناول الحيوانات لهذه الأعلاف ثم يكون لها احتمالية حدوث آثار سلبية على صحة الإنسان. وفي سياق الكلام عن العمليات التي لا تتعلق مباشرة بتداول الغذاء أو الأعلاف (على سبيل المثال منتجي مواد التغليف و مواد التنظيف... إلخ) فإن المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء هي المخاطر التي تنتقل إلى الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر بسبب الاستعمال المقصود للمنتجات أو الخدمات والتي من الممكن أن يكون لها قدرة على إحداث تأثير سلبي على صحة الإنسان.

4.3

سياسة سلامة الغذاء

جميع اهتمامات وتوجهات المنشأة المتعلقة بسلامة الغذاء (1.3) والذي يتم توضيحه رسمياً من قبل الإدارة العليا

5.3

المنتج النهائي

المنتج الذي لا يخضع لعمليات تصنيعية أخرى أو تحولات من قبل المنشأة

ملاحظة: يعتبر المنتج الذي يخضع لعمليات تصنيعية أخرى أو تحولات من قبل شركة أخرى منتجاً نهائياً بالنسبة للمنشأة الأولى ومادة أولية أو مكونات أولية للمنشأة الثانية.

6.3

المخطط الانسيابي

عرض تخطيطي ومنتظم لتتابع وتداخل الخطوات في سلسلة الغذاء

7.3

معيير الضبط

(لأغراض سلامة الغذاء) النشاط أو الإجراء الممكن اتخاذه لمنع أو إزالة **المخاطر** (3.3) المتعلقة بسلامة الغذاء أو التقليل منها إلى المستوى المقبول
ملاحظة: تم اقتباس التعريف من المرجع الببلوغرافي 11

8.3

برنامج المتطلبات الاولية

(لأغراض سلامة الغذاء) الظروف الأساسية والنشاطات الضرورية للحفاظ على بيئة صحية خلال **سلسلة الغذاء** (2.3) تكون مناسبة للإنتاج والتداول وتوفير **منتج نهائي** (3.5) سليم وآمن للاستهلاك البشري
ملاحظة: يعتمد برنامج المتطلبات السابق المطلوب على الجزء الذي يتم تشغيله من سلسلة الغذاء وكذلك نوع المنشأة (أنظر الملحق ج) أمثلة على المصطلحات المكافئة: الممارسات الزراعية الجيدة والممارسات البيطرية الجيدة وممارسات التصنيع الجيد والممارسات الصحية الجيدة وممارسات الإنتاج الجيد وممارسات التوزيع الجيد والممارسات التجارية الجيدة)

9.3

برنامج المتطلبات الاولية التشغيلية

برنامج المتطلبات السابق المعرف بواسطة تحليل المخاطر على أنه ضروري لضبط احتمالية دخول **المخاطر** (3.3) المتعلقة بسلامة الغذاء إلى الغذاء و/أو تلوينته أو زيادة هذه المخاطر في المنتج (المنتجات) أو بيئة التصنيع

10.3

نقطة الضبط الحرجة

(لأغراض سلامة الغذاء) النقطة التي يطبق الضبط عندها ويكون ضرورياً لمنع أو إزالة **المخاطر** (3.3) المتعلقة بسلامة الغذاء أو التقليل منها إلى المستويات المقبولة.
ملاحظة: تم اقتباس التعريف من المرجع الببلوغرافي 11.

11.3

الحد الحرج

المعيير الذي يفصل بين ما هو مقبول وغير مقبول

ملاحظة 1: تم اقتباس التعريف من المرجع الببلوغرافي 11.
ملاحظة 2: توضح الحدود الحرجة لتحديد ما إذا كانت **نقطة الضبط الحرجة** (10.3) تبقى ضمن السيطرة. إذا تم تجاوز الحد الحرج أو مخالفته فيحتمل أن تكون المنتجات المتأثرة غير آمنة.

12.3

المراقبة

تنفيذ سلسلة مخططة من الملاحظات أو القياسات لتقييم فيما إذا كانت **معايير الضبط** (7.3) تعمل بالشكل المطلوب

13.3

التصحيح

الفعل المستخدم لإزالة حالة عدم المطابقة الملحوظة

[المواصفة القياسية الدولية 9000:2000، تعريف 6.3]

ملاحظة 1: لأغراض هذه المواصفة القياسية الدولية، فإن التصحيح يتعلق بتداول المنتجات غير الآمنة، ومن الممكن ربطه بالإجراء **التصحيحي** (14.3).

ملاحظة 2: يكون التصحيح على سبيل المثال: تصنيع إضافي، و/أو إزالة النتائج السلبية المترتبة على عدم المطابقة (مثل التخلص منها لاستعمال آخر، أو وضع بطاقة بيان محددة).

14.3

الإجراء التصحيحي

الإجراء المستخدم لإزالة أسباب حالة عدم المطابقة الملحوظة أو أي وضع آخر غير مرغوب فيه ملاحظة 1: من الممكن أن يكون هناك أكثر من سبب لحالة عدم المطابقة.

[المواصفة القياسية الدولية 9000:2000، تعريف 5.6.3].

ملاحظة 2: يتضمن الإجراء التصحيحي تحليل الأسباب ويتم اتخاذه لمنع حدوثها مرة أخرى.

15.3

الصلاحية

(لأغراض سلامة الغذاء) إعطاء دليل على أن معايير الضبط (7.3) والتي تدار من خلال خطة نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة وبرنامج المتطلبات السابقة التشغيلية (9.3) تكون فعالة

ملاحظة: يعتمد التعريف على المرجع البيلوغرافي 11 وهو أكثر ملاءمة لسلامة الأغذية (1.3) من التعريف المعطى في المواصفة القياسية الدولية 9000.

16.3

التحقق

إثبات من خلال دليل موضوعي على أن المتطلبات المحددة تم تحقيقها

[المواصفة القياسية الدولية 9000:2000، تعريف 4.8.3].

ISO 22000:2005

17.3

التحديث

نشاط مخطط له و/أو نشاط يتم حدوثه مباشرة للتأكد من تطبيق المعلومات الأكثر حداثة.

4 نظام إدارة سلامة الغذاء

1.4 متطلبات عامة

يجب على المنشأة تأسيس وتوثيق وتنفيذ والمحافظة على نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء، ويجب أن يتم تحديثه كلما دعت الحاجة، بما يتوافق مع متطلبات هذه المواصفة القياسية الدولية.

يجب على المنشأة تحديد مجال نظام إدارة سلامة الغذاء. ويجب أن يحدد هذا المجال المنتجات أو أصنافها والعمليات ومواقع الإنتاج المعلى منها من قبل نظام إدارة سلامة الغذاء.

ويجب على المنشأة:

(أ) التأكد من أن مخاطر سلامة الغذاء المتوقع حدوثها والتي لها علاقة بالمنتجات المحددة في مجال نظام إدارة سلامة الغذاء تم تحديدها وتقييمها وضبطها بطريقة تضمن أن منتجات المنشأة لا تتسبب ضرراً بشكل مباشر أو غير مباشر للمستهلك.

(ب) نقل المعلومات الملائمة المتعلقة بسلامة المنتجات خلال سلسلة الغذاء.

(ج) نقل المعلومات المتعلقة بتطوير وتنفيذ وتحديث نظام إدارة سلامة الغذاء في المنشأة إلى الحد اللازم لضمان سلامة الغذاء المطلوبة من قبل هذه المواصفة القياسية الدولية.

(د) تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات وتحديثه كلما دعت الحاجة وذلك للتأكد من أنه يعكس نشاطات المنشأة وتتضمن إدخال أحدث المعلومات عن المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء الخاضعة للضبط.

وأينما تختار المنشأة التعاقد من الباطن لأي عملية والتي من الممكن أن تؤثر على مطابقة المنتج النهائي، يجب على المنشأة أن تضمن الضبط على هذه العملية. يجب أن يكون الضبط على العمليات التي تم التعاقد بشأنها مميزة وموثقة في نظام إدارة سلامة الغذاء.

2.4 متطلبات التوثيق

1.2.4 عام

يجب أن يتضمن توثيق نظام إدارة سلامة الغذاء:

- (أ) بيان موثق لسياسة سلامة الغذاء وأهدافها.
- (ب) الإجراءات الموثقة والسجلات المطلوبة من هذه المواصفة القياسية أيزو (أنظر 2.5).
- (ج) الوثائق التي تحتاجها المنشأة لضمان التطوير والتنفيذ والتحديث الفاعل لنظام إدارة سلامة الغذاء.

2.2.4 ضبط الوثائق

يجب ضبط الوثائق المطلوبة لنظام إدارة سلامة الغذاء، وتعتبر السجلات نوع خاص من الوثائق يجب أن يتم ضبطها حسب المتطلبات الواردة في البند 3.2.4.

يجب أن يضمن ضبط الوثائق مراجعة كافة التغييرات المقترحة وذلك لتحديد تأثيرها على سلامة الغذاء وعلى نظام إدارة سلامة الغذاء.

يجب وضع إجراء موثق لتحديد الضوابط المطلوبة لـ:

- (أ) اعتماد الوثائق الملائمة قبل إصدارها.
- (ب) مراجعة وتحديث الوثائق عند الضرورة وإعادة اعتمادها.
- (ج) التأكد من أن التعديلات وحالة المراجعات الحالية للوثائق مميزة.
- (د) التأكد من أن الإصدارات المناسبة للوثائق متوفرة في أماكن استخدامها.
- (هـ) التأكد من أن الوثائق واضحة ومقروءة ويمكن تمييزها.
- (و) التأكد من تمييز الوثائق خارجية المصدر وضبط أسلوب توزيعها.
- (ي) منع الاستخدام غير المقصود للوثائق الملغاة وإتباع أسلوب مناسب لتمييزها في حال الاحتفاظ بها لأي سبب.

3.2.4 ضبط السجلات

يجب إنشاء السجلات والمحافظة عليها لإعطاء دليل على المطابقة للمتطلبات، والتشغيل الفاعل لنظام إدارة سلامة الأغذية. يجب أن تبقى السجلات واضحة ومقروءة ويسهل تمييزها واسترجاعها.

يجب إنشاء إجراء موثق لتحديد الضوابط اللازمة لتمييزها وتخزينها والحفاظ عليها واسترجاعها وفترة حفظها والتخلص منها.

5 مسؤولية الإدارة

1.5 التزام الإدارة

يجب على الإدارة العليا أن تبرهن التزامها بتطوير وتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء والتحسين المستمر لفاعليته وذلك عن طريق:

- (أ) أن تدعم الأهداف العملية للمنشأة سلامة الغذاء.