

أيزو ٢٢٠٠٤

المواصفة القياسية الدولية

الترجمة الرسمية  
Official translation  
Traduction officielle

نظم إدارة سلامة الأغذية - الخطوط الإرشادية حول تطبيق الايزو ٢٢٠٠٠

*Food safety management systems — Guidance on the application of  
ISO 22000 (E)*

(standards.iteh.ai)

*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires —  
Recommandations pour l'application de l'ISO 22000(F)*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>

طبعت في الأمانة المركزية ISO في جنيف، سويسرا كترجمة عربية رسمية بالإنبابة عن ١٠ هيئات أعضاء في ISO التي اعتمدت دقة الترجمة ( انظر القائمة في صفحة ii ).

الرقم المرجعي  
ISO22004/2014  
(A)  
الترجمة الرسمية

©ISO 2014



**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 فيهمُرخصة و مُحَمَّلة في الحاسوب الذي يتم فيه التعديل . و تتحمل الأطراف - عند تنزيل هذا الملف - مسؤولية عدم الإخلال بسياسة الترخيص لـ Adobe، في حين أن السكرتارية العامة لأيزو لا تتحمل أي مسؤولية قانونية حيال هذا المجال .

تعد الـ Adobe علامة تجارية مسجلة للشركة المتحدة لنظم الـ Adobe.

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

**جهات التقييس العربية التي أعتدت المواصفة**

- الأردن مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية
- الإمارات هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
- الجزائر المعهد الجزائري للتقييس
- السعودية الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس
- العراق الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية
- الكويت الهيئة العامة للصناعة
- السودان الهيئة السودانية للمواصفات والمقاييس
- اليمن الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة
- تونس المعهد الوطني للمواصفات والملكية الصناعية
- سوريا هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية
- ليبيا المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية
- مصر الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



وثيقة حماية حقوق الطبع والنشر

أيزو ٢٠١٤ ©

جميع الحقوق محفوظة. وما لك يرد خلاف ذلك، لا يجوز إعادة إنتاج أي جزء من هذا الإصدار أو استخدامه بأي شكل أو بأي وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية بما في ذلك النسخ والأفلام الدقيقة دون إذن خطي إما من المنظمة الدولية للتقييس على العنوان أدناه أو أحد الهيئات الأعضاء في المنظمة الدولية للتقييس في دولة الجهة الطالبة.

مكتب حقوق ملكية المنظمة الدولية للتقييس

الرمز البريدي: ٥٦ - Ch-1211 - جنيف ٢٠

هاتف: ٠٠٤١٢٢٧٤٩٠١١١

فاكس: ٠٠٤١٢٢٧٤٩٠٩٤٧

بريد إلكتروني: copyright@iso.org

الموقع الإلكتروني: www.iso.org

تم نشر النسخة العربية في ٢٠١٧

تم النشر في سويسرا

## المحتويات

v	تمهيد
vi	مقدمة
١	١- المجال
١	٢- المراجع التكميلية
١	٣- المصطلحات والتعاريف
٢	٤- عام (فقرة ٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٦	٥- التخطيط
٦	١/٥ مسؤولية الإدارة (فقرة ٥ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٧	٢/٥ إدارة الموارد (بند ٦ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٨	٣/٥ الاستعداد لمواجهة الطوارئ (٧/٥ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٨	٤/٥ الرقابة علي المستندات بما في ذلك السجلات (٤/٢/٤ ، ٣/٢/٤ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٩	٥/٥ برامج الاشتراطات (بند ٧/٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
٩	٦/٥ الخطوات الأولية لامكانية تحليل المخاطر (بند ٣/٧ ، ٧/٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٠	٧/٥ تحليل المخاطر (بند ٤/٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٢	٨/٥ التصديق علي إجراءات التحكم أو توحيد إجراءات التحكم (بند ٢/٨ من المواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٣	٩/٥ تأسيس خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (بند ٦/٧ من المواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٥	١٠/٥ وضع برامج الاشتراطات العملية (بند ٥/٧ من المواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٥	١١/٥ الإجراءات المتبعة عندما تتعدي برامج المراقبة حدود أو معايير الإجراء
١٦	١٢/٥ التتبعية (بند ٩/٧ من المواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٣	٦ التنفيذ
١٧	١/٦ عام (٤/٦/٧ ، ٨/٧ ، ٢/٨ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)
١٧	٢/٦ المراقبة (٤/٦/٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥)

- ٣/٦ التصحيحات والإجراءات الوقائية (١/١٠/٧، ٢/١٠/٧ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ١٨
- ٤/٦ تداول المنتجات المحتمل ان تكون غير آمنة (٣/١٠/٧، ٤/١٠/٧ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ١٨
- ٥/٦ عملية الاتصال (٦/٥ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ١٩
- ٦/٦ التوثيق (بند ١/٤ من المواصفة القياسية الدولية الايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٠
- ٧ التحقق..... ٢١
- ١/٧ عام (٨/٧، ٤/٨ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٦
- ٢/٧ التحقق من المواصفات الخاصة بالمواد الواردة والخدمات التعاقدية (٨/٧ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٧
- ٣/٧ التحقق من النظام (٤/٨ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٧
- ٨ التحسين..... ٢٣
- ١/٨ مراجعة الإدارة (٨/٥ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٨
- ٢/٨ التحسين والتحديث (٥/٨ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٢٨
- ٩ استخدام الاستشارة والخطوط الإرشادية العامة المعدة خارجياً (فقرة ١ و ١/٤ من المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٠٠٥/٢٢٠٠٠)..... ٣٠
- ملحق أ (استرشادي) التماثل بين المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٤ والمستندات ذات الصلة..... ٣٣
- ملحق ب (استرشادي) التحسين من خلال التعلم..... ٤٠
- ملحق ج (استرشادي) المشاركة والتحفيز من خلال التدريب..... ٤١
- المصادر..... ٤٢

## تمهيد

الأيزو (المنظمة الدولية للتقييس) هي اتحاد عالمي لجهات التقييس الوطنية (الجهات الأعضاء في الأيزو) ، و غالبا ما يتم إعداد المواصفات الدولية من خلال اللجان الفنية للأيزو ، و إذا كانت الجهة العضو لها اهتمام بموضوع قد شكّلت له لجنة فنية ، فإن لهذا العضو الحق في أن يكون له ممثل في تلك اللجنة . و يشارك في العمل كذلك المنظمات الدولية الحكومية منها و غير الحكومية، التي لها تواصل مع الأيزو . و تتعاون الأيزو تعاوناً وثيقاً مع اللجنة الدولية للكهربوتقنية (هدك) في جميع الأمور التي تهم التقييس في المجال الكهربوتقني .

وتصاغ المواصفات الدولية وفقاً للوائح الواردة في توجيهات الأيزو/هدك - الجزء الثاني. المهمة الرئيسية للجان الفنية هو إعداد المواصفات الدولية. و يتم توزيع مشاريع المواصفات الدولية على الهيئات الوطنية للتصويت. و يتطلب إصدار هذه المشاريع كمواصفات دولية موافقة ٧٥% على الأقل من الهيئات الوطنية التي يحق لها التصويت.

و نود لفت الانتباه إلى احتمالية أن تكون بعض عناصر هذه الوثيقة خاضعة لحقوق براءة الاختراع. و لن تتحمل المنظمة الدولية للتقييس (ISO) مسؤولية تحديد أي من هذه الحقوق أو جميعها .

وقد تم إعداد مواصفة الأيزو ٢٠١٤/٢٢٠٠٤ بواسطة اللجنة الفنية ISO/TC 34 ، الخاصة بالمنتجات الغذائية واللجنة الفنية الفرعية SC 17 الخاصة بنظم إدارة سلامة الغذاء.

إصدار النسخة الأولى من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٤ تلغى وتحل محل ISO/TS ٢٠٠٥/٢٢٠٠٤ التي تم

مراجعتها من الناحية الفنية.

ISO 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>

## مقدمة

### ١/٠ عام

توفر هذه المواصفة القياسية الدولية الخطوط الإرشادية حول استخدام المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ في أربعة أجزاء: التخطيط، التطبيق، التحقق والتحسين (خطة، عمل، مراجعة، إجراء) تترابط البنود الخاصة بالمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ معاً لتكوين نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS).

التمائل مع البنود المتماثلة من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ يعد موضعاً في العناوين وكذلك في الملحق أ (انظر جدول ١/أ، ٢/أ).

### ٢/٠

يعد تأسيس نظام إدارة سلامة الغذاء هو بمثابة الأداة التي يتم استخدامها للحد من المخاطر علي الصحة العامة التي ترتبط بالمنتجات الخاصة بالمنظمة، كما تعد أيضاً هامة لضمان التوافق بين المتطلبات التشريعية والتنظيمية و/أو تلك المحددة من خلال العملاء.

تعمل المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ علي الارتقاء ببنيتي واعتماد اتجاه منهجي لإعداد وتوثيق وتطبيق وتدعيم نظام إدارة سلامة الغذاء، تكامل هذا الاتجاه يكون من خلال إدارة السلسلة الغذائية (تقييم وموافقة المورد) وتأمين سلامة المنتجات أثناء عملية التوزيع.

ISO 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-904ca2568046/iso-22004-2014> **٣/٠ اتجاه العملية**

تتبع المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ "اتجاه العملية" [ أي إدارة نظام العمليات المتتابعة مع التفاعلات المحددة ].

ومن مزايا اتجاه عملية الرقابة المستمرة التي توفرها بين العمليات الفردية داخل النظام.

يؤكد اتجاه العملية عندما يتم استخدامه داخل نظام إدارة سلامة الغذاء علي أهمية الأتي:

(أ) الاستيعاب والإيفاء بمتطلبات المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠.

(ب) الأخذ في الاعتبار أن سلامة الغذاء تعد عملية.

(ت) الأخذ في الاعتبار أن التتبعية تعد عملية.

(ث) مراقبة أداء العملية ومدى فاعليتها.

(ج) التحسين المستمر للعمليات القائم علي أساس القياس/ القياسات الموضوعية.

أي طرف أو جميع الأطراف كما يتم تحديدها من خلال الاتصال الداخلي أو الخارجي، قد تلعب دوراً في تحديد متطلبات العملية، يتطلب إرضاء هذه الكيانات جمع وتحليل المعلومات اللازمة لتحديد ما إذا كانت المنظمة قادرة على تلبية الاحتياجات المطلوبة أم لا.

#### ٤/٠ المستندات ذات الصلة بالمواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠.

تشمل مجموعة المستندات الخاصة بالمواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ عدد من المواصفات القياسية الدولية والمواصفات الفنية التي ترتبط بها وتكمل بعضها البعض (انظر الشكل ١).

تعد المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ هي المواصفة الدولية الأساسية التي تحدد المتطلبات التي من خلالها ترتبط المواصفات الدولية الأخرى والمواصفات الفنية من عائلة الأيزو.

توفر المواصفة الفنية ISO/TS ٢٢٠٠٢ (بجميع أجزائها) الخطوط الإرشادية التي تفي بمتطلبات برامج الاشتراطات (PRP). يحدد استخدامها لدعم متطلبات برامج الاشتراطات المحددة في المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ تتناول سلسلة المستندات الخاصة ببرامج الاشتراطات الخاصة بمواصفة ISO/TS ٢٢٠٠٢ أصناف السلسلة الغذائية وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO/TS ٢٠١٣/٢٢٠٠٣ بند ١/أ والفئات ذات الصلة المحتملة (٧).

#### ٥/٠ العلاقة مع المواصفة القياسية الدولية ايزو ٩٠٠١.

تم تصميم المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ لتعمل بشكل متجانس مع المواصفة القياسية الدولية ٩٠٠١ والمواصفات التدمجية الخاصة بها.

ISO 22004:2014

توفر المواصفة القياسية الدولية ايزو ٩٠٠١ المتطلبات الخاصة بنظام إدارة الجودة، الذي يمكن استخدامه داخلياً من قبل المنظمات في عملية منح الشهادات أو لغرض الأهداف التعاقدية وترتكز على مدي فاعلية نظام إدارة الجودة في الإيفاء بمتطلبات العميل.

توفر المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ العناصر الهامة لنظام إدارة سلامة الغذاء للأغراض المشابهة.

#### ٦/٠ المطابقة مع نظم إدارة أخرى.

يعد نظام إدارة سلامة الغذاء هو الأكثر فاعلية عند إعداده وتوثيقه وتطبيقه وتدعيمه داخل إطار العمل المعني بنظام الإدارة الذي تم تشكيله والذي يعد متضمناً ومندمجاً مع أنظمة الإدارة الكلية بالمنظمة.

تتيح المواصفة القياسية الدولية ايزو ٢٢٠٠٠ للمنظمة الفرصة إلى تنظيم أو توحيد نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها مع نظم إدارة الأيزو الأخرى ذات الصلة مثل (ISO 8000، ISO 14001، ISO 9001) (١).

- فإنه من الممكن لمنظمة ما أن تكيف جزء من الإدارة من نظم الأيزو ٢٢٠٠٠ الحالية الخاصة بها من أجل تسهيل تطبيق المواصفات الخاصة بنظم إدارة الأيزو، مثال علي ذلك يمكن أن تكون عناصر النظام التالية شائعة لدي أي نظام إدارة آخر خاص بالأيزو، لكن علي الرغم من ذلك يتم إرادته بشكل مختلف و/أو مستقل إذا لزم الأمر.
- السياسة.
- مهام الإدارة.

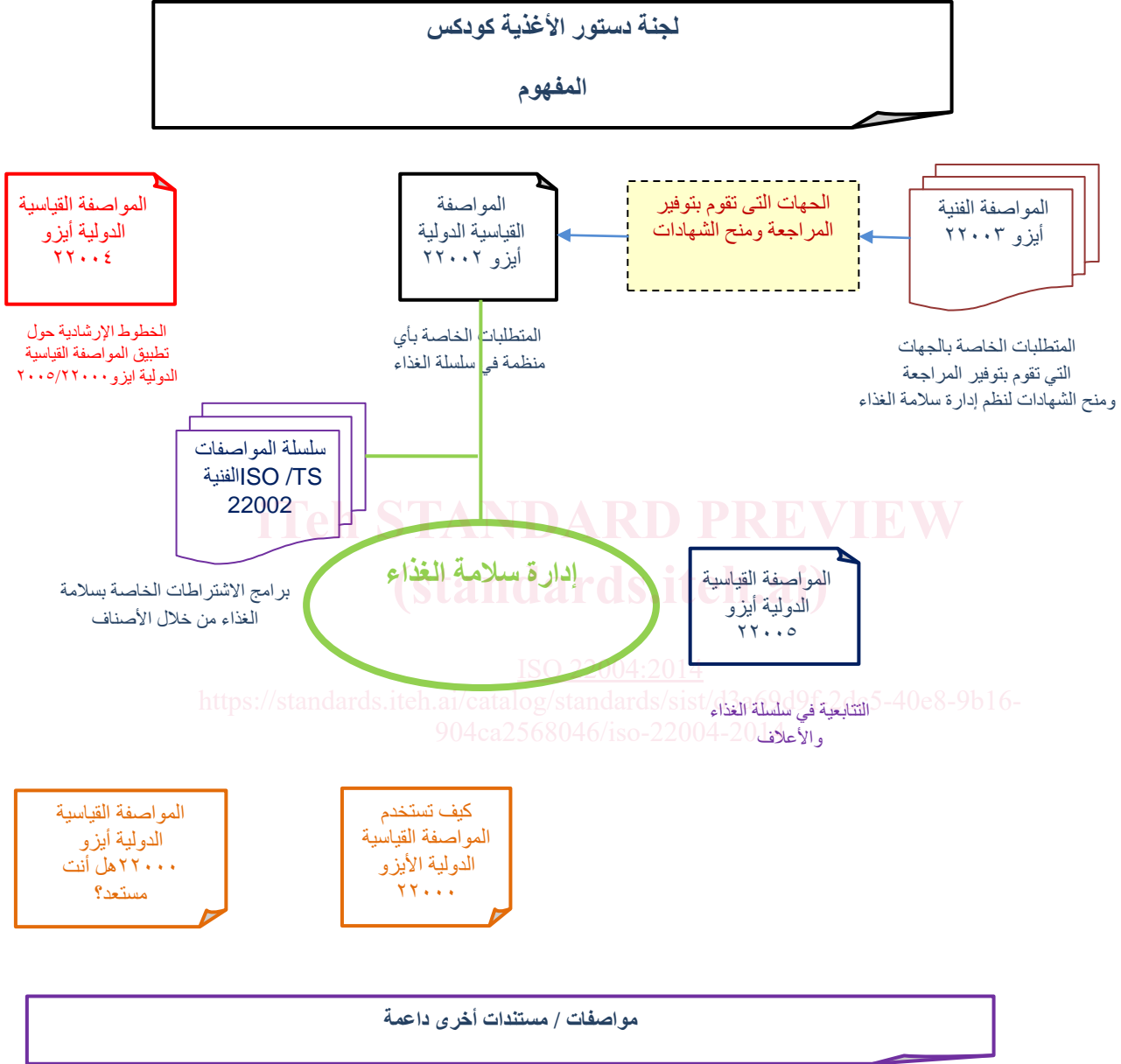
- الكفاءات (التدريب).
- مراجعة الإدارة.
- المراقبة والقياس.
- الرقابة على المستندات.
- مراجعة النظام.
- الإجراءات التصحيحية.
- التتبعية.
- الاتصال.
- توفر المواصفة الدولية الفنية ISO/TS ٢٢٠٠٣ الخطوط الإرشادية الخاصة بالاعتماد لجهات منح الشهادات ، التي تشمل تلك المجموعات التي تقوم بالمراجعة على المنظمات المعنية في مجال السلسلة الغذائية وفقاً للمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ . كما تحدد أيضاً المتطلبات الأساسية للشركات التي تقوم بتطبيق منح الشهادات طبقاً للمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ والقوانين المطبقة على المراجعة ومنح الشهادات وتوفر أيضاً المعلومات اللازمة ودعم الثقة للعملاء في عملية منح الشهادات فيما يخص الموردين .
- توفر المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٥ الخطوط الإرشادية لتأسيس وتشغيل النظم الخاصة بعملية التتبعية بما في ذلك التتبعية لأغراض سلامة الغذاء .
- بعض هذه الخطوط الإرشادية تعد متضمنه في هذه المواصفة القياسية الدولية [ انظر ٢/٥ أو مرجع (٨) ]
- مرجع [ ١٠ ] الخاص بالمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ ، والذي يشار إليه أيضاً " بكفاءة المراجع " ، يعد كتيب تصميم إصداره أولاً عام ٢٠٠٦ ويحدد خصيصاً نوعية المشروعات الصغيرة التي ليست متوافقة مع عائلة مواصفات الأيزو <١٠> . حيث يوفر هذا الكتيب الخطوط الإرشادية لمنح الشهادات المرجو في المستقبل للمنظمة المعنية .

ISO 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>



- مرجع [١١] حول كيفية استخدام المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ هو كتيب يقوم بتوفير الخطوط الإرشادية العامة لمعاونة المنظمات وبخاصة المنظمات الصغيرة والمتوسطة على كيفية إعداد وتوثيق وتطبيق وتدعيم نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً للمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ (١١)



شكل ١- نظرة عامة على المستندات ذات الصلة بالمواصفة القياسية الدولية الأيزو ٢٢٠٠٠



# نظم إدارة سلامة الأغذية - الخطوط الإرشادية حول تطبيق الأيزو

٢٢٠٠٠

## ١- المجال

تقدم هذه المواصفة الدولية المشورة العامة حول تطبيق المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ هذه المواصفة الدولية لاتخلق أو تحل محل أي من متطلبات المدرجة بالمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ ، بما أن المنظمات المعنية الفردية أصبح لديها حرية الاختيار الطرق والاتجاهات الهامة للايفاء بمتطلبات المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ ، فان الخطوط الإرشادية التي يتم توافرها من خلال هذه المواصفة الدولية ليس لديها أي شروط ليتم اعتبارها متطلباً ما . هذه المواصفة الدولية تم إعدادها لتعزيز قبول واستخدام نظم إدارة سلامة الأغذية الأساسية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ (FSMS)، وكذلك لتحسين مستوي الفهم والاتصال والتنسيق بين المنظمات المعنية في مجال سلسلة الغذاء.

## ٢- المراجع التكميلية

المستندات التالية ، تعد ذات مرجعية تكميلية بشكل كلي أو جزئي في هذا المستند وتعد أساسية ليتم تطبيقها ، بالنسبة للمراجع المؤرخة ، فالإصدار المحدد يطبق أما بالنسبة للمراجع الغير مؤرخة ، يتم تطبيق آخر إصدار للمستند المرجعي ( بما في ذلك أي تعديلات ) ، الأيزو ٢٢٠٠٥/٢٢٠٠٠ نظم إدارة سلامة الغذاء - متطلبات المنظمة في السلسلة الغذائية .  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b10-904ca2568046/iso-22004-2014>

## ٣- المصطلحات والتعاريف

يتم تطبيق التعاريف والمصطلحات المدرجة بالمواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ لغرض هذا المستند إلي جانب الآتي : ملحوظة:- في السياق الخاص بسلامة الأغذية ، يتم ترجمة أو استخدام المصطلحات مخاطر أو خطر إلي/و استخدامها كلغة فردية واحدة وهي مخاطر Risk ، بحيث يؤدي ذلك إلي استخدام المصطلح الغير صحيح " تحليل المخاطر بدلاً من Risk Analysis " بدلا من المصطلح الصحيح "Hazard" . ( انظر ٣/٣ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٥/٢٢٠٠٠ ) ١/٣ المخاطر البارزة الهامة مخاطر بيولوجية ، كيميائية أو فيزيائية يتم تحديدها من خلال عملية تحليل المخاطر التي تحتاج إلي ضبط عند نقاط التحكم الحرجة (CCPS) أو من خلال اشتراطات البرامج العملية أو من خلال المزج بينهما .

ملحوظة ١: عدم وجود الضبط والرقابة اللازمة قد يؤدي ذلك إلي احتمال وجود منتج غير امن تحتاج المخاطر المحددة التي لم يتم وضعها بعين الاعتبار إلي ضبط عند نقاط التحكم الحرجة أو من خلال برامج الاشتراطات العملية .

ملحوظة ٢ : يرمز اختصار OPRP إلى برنامج الاشتراطات العملية.

### ٣/٢ الانحراف:

هو الفشل في الوصول إلى مخرجات متوقعة.

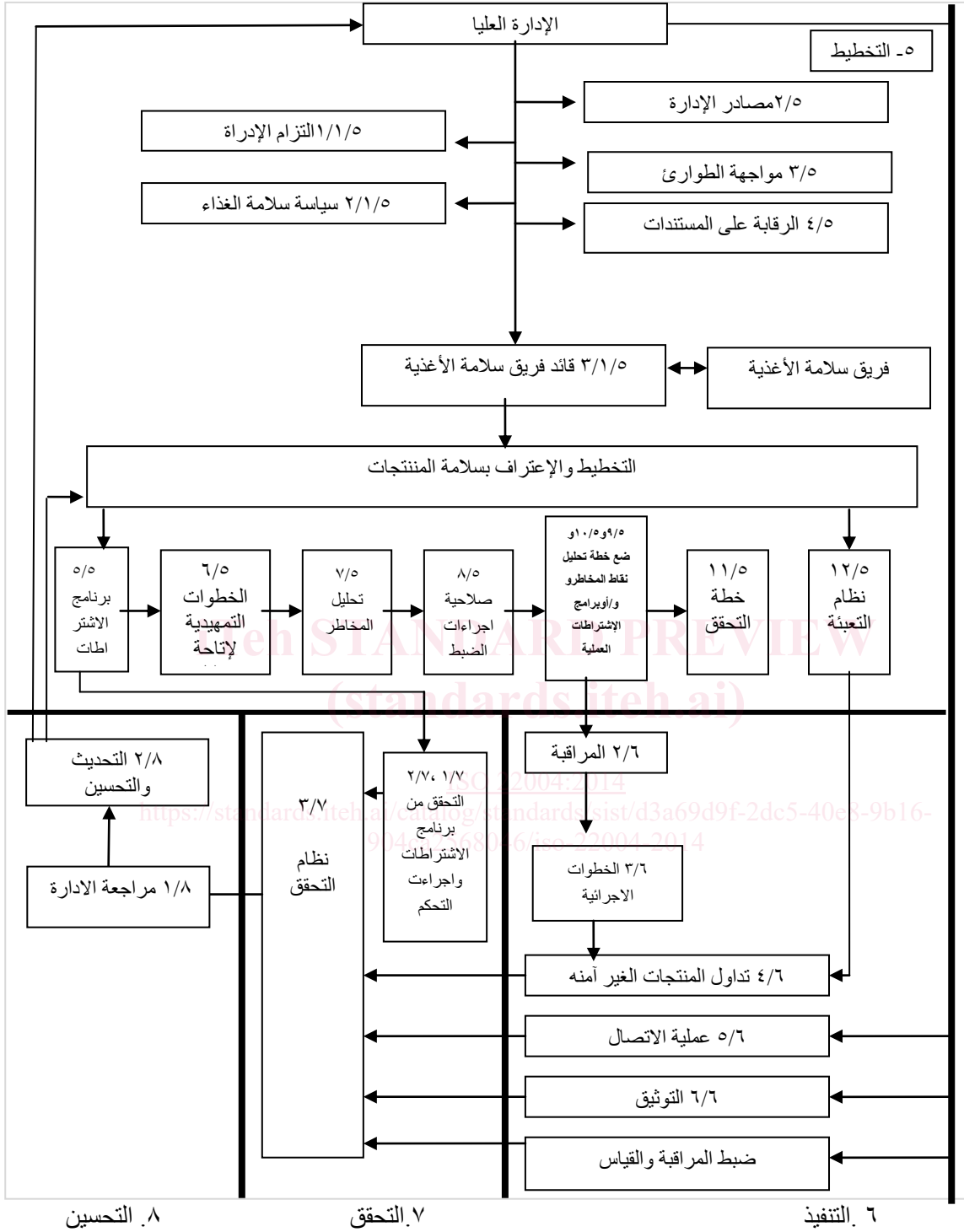
٣/٣ حدود الخطوة .معايير الخطوة: هو المعيار الذي يتم قياسه أو معيار الملاحظة لإجراء التحكم الذي يتم تطبيقه كبرنامج للاشتراطات العملي.

ملحوظة ١ : حدود فعل أو معيار يفسر ما إذا كان إجراء التحكم تحت السيطرة أم لا ويحدد بين المقبول ( الحد الذي تم إيفاءه أو انجازه يعني أن إجراء التحكم يعمل كما هو مستهدف له ) والمرفوض الحد الذي لم يتم إيفاءه أو انجازه ويعني أن إجراء التحكم لا يعمل كما هو مستهدف له .

### ٤ - عام فقرة ٧ من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٥/٢٠٠٥ تتطلب المواصفة أيزو ٢٢٠٠٠

تطبيق اتجاه عملية فعالة متميزة ومنتظمة نحو إعداد وتوثيق وتطبيق وتدعيم نظام إدارة سلامة الأغذية يتم انجاز ذلك من خلال التخطيط الفعال والتنسيق والتطبيق والتحقق وتحديث الأنشطة المعنية وكذلك من خلال اتخاذ الخطوات اللازمة في حالة عدم المطابقة . يتم إعداد نظم إدارة سلامة الأغذية وتطبيقها من خلال اتجاه ( خطة - عمل - فحص - فعل ) كالآتي: أ- التحديد لخطوات بدأ من مراجعة تأسيس برنامج الاشتراطات العملية خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (Haccp) أو من خلال طرق مشابهة لبرنامج الاشتراطات العملية مثل خطة برنامج الاشتراطات العملية ( انظر الملحوظة أدناه) أو من خلال إجراء تحليل المخاطر وصلاحيات إجراءات التحكم التي تم اختيارها وذلك من اجل وضع إجراءات التحقق ووضع نظم للالتبعية. ملحوظة: خطة برنامج الاشتراطات العملية بعد مستند يوضح كيفية إدارة مخاطر سلامة الأغذية وضبطها من خلال برنامج الاشتراطات العملية.

- ب- التطبيق ( العمل ) علي مراقبة وتصحيح وإجراء الخطوات التصحيحية اللازمة وتداول المنتجات الغير آمنة ( عمليات يوم - بيوم ) . ج- التحقق (مراجعة او فحص) لبرامج الاشتراطات واجراءات الضبط واداء النظام.
- د- التحسين ( إجراء ) من خلال المراجعة الكلية لأداء النظم (مراجعة الإدارة)، تحديث النظم أو دعم فعاليتها.



## شكل ٢ - إيضاح لاتجاه (خطة - عمل - فحص - فعل) لنظم ادارة سلامة الغذاء

ملحوظة : الترقيم يشير الي البنود الفرعية من هذه المواصفة القياسية الدولية.

يتم توجيه إعداد ودعم وتحسين النظم من خلال القيام بالتخطيط والمراقبة والتحقق والتحديث كما هو مدرج بالشكل رقم ٢ ، يتم توجيه دعم وصيانة النظم من خلال عدد من دورات التخطيط والصلاحية والتحقق والتحديث ، فيمكن البدء في إجراء التغييرات في أي مرحلة من هذه المراحل في نظام العمل .

يتم وضع برنامج الاشتراطات لضمان أن المتطلبات الأساسية والأنشطة تم وضعها في المكان الصحيح المخصص لها وبذلك تضمن تأسيس بيئة صحية ملائمة بالإضافة إلى ذلك ، هناك بعض برامج الاشتراطات العملية التي تعد ممارسات دولية معترف بها كعامل مساهم في تحقيق اشتراطات السلامة والغذاء الملائمة . يتم ضبط المخاطر الهامة التي تم تحديدها أثناء تحليل المخاطر من خلال إجراءات الضبط التي تم تصنيفها إلى فئتين من إجراءات التحكم الموضحة بالبند ٧/٤/٤ من مواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠/٢٠٠٥ .

إجراءات التحكم التي تم تطبيقها على نقاط التحكم الحرجة : يتم إدارة إجراءات التحكم المشار إليها من خلال خطة ال HACCP نقاط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، تحدد إجراءات التحكم الحدود الحرجة التي يمكن أن تفصل بين المنتج المقبول من المنتج المحتمل رفضه ( الغير امن ) بالإضافة إلى ذلك يمكن مراقبة تنفيذها بطريقة تتيح اكتشاف أي فقدان للضبط في الإطار الزمني الكافي للملائم لفاعلية الرقابة على المنتج الغير امن ، فالفشل في الإيفاء بالحدود الحرجة سيؤدي إلى احتمالية وجود منتج غير امن .

إجراءات التحكم المطبقة كبرنامج الاشتراطات العملية : حيث لا يمكن إدارة هذه الإجراءات من خلال خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ولكن يمكن إدارتها من خلال طرق مشابهة مثل خطة برامج الاشتراطات العملية في حالة برامج الاشتراطات العملية . فان إجراءات الرقابة ليس لديها حد حرج ولكن ينبغي أن يكون لها حد إجرائي أو معايير إجرائية تحدد أن برامج الاشتراطات العملية تعد محكمة أما الفشل في الإيفاء بهذه المعايير التي تم وضعها سيؤدي إلى الخطوات الإجرائية . سيتم تقييم المنتجات المصابة وفقاً لظروف عدم التوافق ووفقاً لنتائج المترتبة على ذلك من حيث سلامة الأغذية وسيتم تداولها إذا لزم الأمر وفقاً للبند ٣/١٠/٧ ( من المواصفة القياسية الدولية أيزو ٢٢٠٠٠ / ٢٠٠٥ ) .

ملحوظة : لا يشمل القرار القديم لمنظمة الكودكس مفهوم البرامج الاشتراطات العملية. -

يتم تطبيق إجراءات التحكم المطبقة على نقاط التحكم الحرجة CCPS وبما أن برامج الاشتراطات العملية تهدف إلى ضبط ورقابة جميع المخاطر الضرورية الموجودة أثناء عملية تحليل المخاطر ، يجب أن تكون إجراءات المخاطر أو المزج بينهما والمطبقة على نقاط التحكم الحرجة CCPS وبرامج الاشتراطات العملية OPRPS سارية لضمان فعاليتها . أما السريان فهو غير مطلوب لبرامج الاشتراطات العملية.

جدول ١ - الإجراءات المتعلقة ببرامج الاشتراطات PRPS وبرامج الاشتراطات العملية OPRPS ونقاط التحكم الحرجة CCPS وكذلك العلاقة فيما بينهما

برامج الاشتراطات	برامج الاشتراطات العملية	نقاط التحكم الحرجة
التنمية الأولية التي تقوم على أساس الخبرة وتقييم المستندات المرجعية	تحدد عندما يتم اعداد برامج الاشتراطات العملية القائمة على تحليل المخاطر مع الأخذ في الاعتبار ببرامج الاشتراطات العملية وبرامج الاشتراطات هي المنتج / أو العمليات المحددة	
الإجراءات الناتجة عن مدي ملائمة الغذاء وسلامته	الإجراءات ( أو توحيد الإجراءات ) التي تقوم بالتحكم في المخاطر المتبقية بعد تنفيذ برامج الاشتراطات	
الإجراءات الخاصة بخلق البنية الملائمة لإنتاج غذاء آمن	البيئة و / او الإجراءات المتعلقة بالمنتج (أو توحيد الإجراءات) لمنع حدوث التلوث أو الحد من المخاطر للوصول إلي مستوى مقبول في المنتج النهائي.	
السماح		
المراقبة العملية الملائمة	الخطة القابلة للقياس أو معايير / معيار الإجراء الذي يمكن ملاحظته أو حدود الإجراء التي تثبت أن برامج الاشتراطات العملية تعد محكمة.	الحدود الحرجة القابلة للقياس تثبت أن إجراءات التحكم ( أو توحيد الإجراءات) المتعلقة مع كل نقطة تحكم حرجة تعد محكمة.
	مراقبة تنفيذ إجراءات التحكم (و/أو توحيد الإجراءات)	
	الإجراءات التصحيحية و /أو التصويبات اللازمة	الإجراءات التصحيحية و /أو التصويبات
	الاحتفاظ بتسجيلات المراقبة	
التحقق من التنفيذ المخطط له زمنياً	التحقق من التنفيذ المخطط له زمنياً	
	التحقق من انجاز ضبقيات المخاطر المخطط لها	