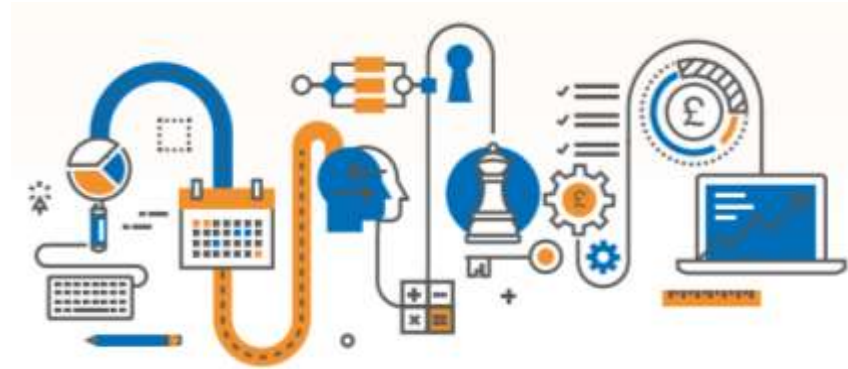




متطلبات إدارة سلامة الغذاء وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 22000:2018

**Food safety management requirements in accordance
with International Standard ISO 2200:2018**



المواصفة تعرف بالآتي:

هي وصفة لمعالجة مشكله معينه مكتوبة واشتراطات فنيه مكتوبه موجهه من النقطة الى النقطة المأمولة لنقل الوضع من شيء الى شيء اخر متقدم وتتم بوسطة مجموعة خبراء يكتبون (أفضل الممارسات) Best Practices وهل كل الأطباء او الصيدلي اللي تعرف التشخيص تكتب نفس الدواء طبعاً لا وممكن ما تطبق بطريقة صحيحة من الشخص نفسه فيه ناس اخذوا شهادات بدون فأيده

ISO الأيزو) المنظمة الدولية للتقييس بجنيف وفيها أعضاء أكثر من 160 بلد) تصدر مجموعه من المواصفات ومواصفات الإدارية والأدلة الإرشادية للحصول على أفضل الممارسات في مجالهم

الأيزو 22000 خاصه بنظم إدارة سلامة الغذاء

- الأيزو 9001 خاصه بنظم إدارة الجودة
- مجموعه من المتطلبات تضمن انشاء نظام اداري يضمن فعالية ولحصر و تحديد متطلبات العملاء الى تسليم المنتجات لهم في دورة مستنديه جيده
- الأيزو 14001 خاصه بنظم إدارة البيئة الداخلية تركز على المؤثرات البيئية
- الصحة المهنية
- امن المعلومات
- نظم إدارة الطاقة

كيف تنشأ المواصفة

ISO-TC 34 Food Products:

لجنة فنية مسئولة عن التوحيد القياسي Standardization في مجال المواد الغذائية للاستهلاك الآدمي وللحيوانات والذي يشمل سلسلة الغذاء من الخام الى الاستهلاك اصدار مصطلحات ومواصفات أخذ العينات وطرق الاختبار والتحليل ومواصفات المنتج وسلامة الأغذية والأعلاف ومتطلبات التعبئة والتخزين والنقل

Scope

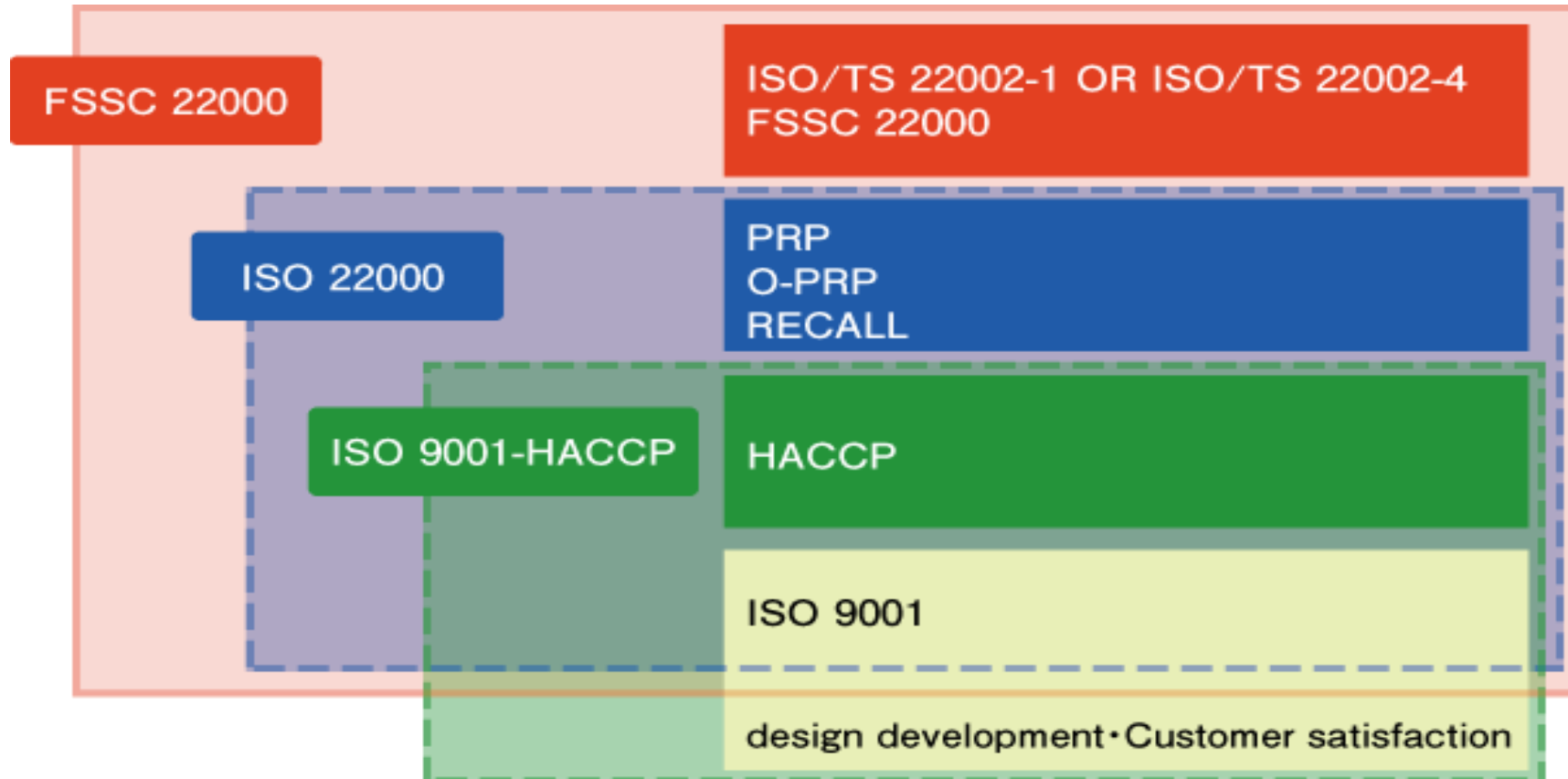
Standardization in the field of human and animal foodstuffs, covering the food chain from primary production to consumption, as well as animal and vegetable propagation materials, in particular, but not limited to, terminology, sampling, methods of test and analysis, product specifications, food and feed safety and quality management and requirements for packaging, storage and transportation

هذه اللجنة تغطي أغذية الإنسان والحيوان من الخام الى النهائي وكل
المشاركين بسلسلة الغذاء بشكل مباشر (لهم علاقة بالأكل المنتجين ومطاحن
الدقيق – تجار الجملة وتجار التجزئة) أو غير مباشر (منتجين العقاقير
البيطرية والخاصة بالنقل والتخزين)
خبراء من كل بلد

• المواصفات **(Standards)** الزاميه فيها متطلبات لازم تستوفيها
الأدلة الإرشادية **(Guidelines)**: تحتوي على إرشادات فقط مثل

نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22000، متطلبات جميع المنظمات في السلسلة الغذائية
نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22001، دليل ISO 9001 للتعفيذ في شركات الأغذية والمشروبات
نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22002، مبادئ توجيهية لتعفيذ معيار ISO 9001 في إنتاج الحبوب
نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22003، ومتطلبات المنظمات التي تقدم مراجعة وشهادات نظم إدارة سلامة الأغذية
نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22004، دليل تطبيق ISO 22000
نظم إدارة سلامة الأغذية ISO 22005، التتبع في سلسلة الأعلاف والأغذية ، المبادئ الأساسية والخصائص العامة لتصميم وتنفيذ النظام

عائلة الأيزو 22000





Second edition
2018-06

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

*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires —
Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

الأصدار الأول 2005م

الأصدار الثاني 2018م



Reference number
ISO 22000:2018(E)

© ISO 2018

Copyright International Organization for Standardization
Provided by IHS Markit under license with IHS
No reproduction or networking permitted without license from IHS

Licensee: Hong Kong Polytechnic University/5676932101, User: Hsu, XH Hong
Market Release, 07/01/2018 22:42:53 MDT

#	المصطلح	التعريف
1	سلامة الغذاء Food Safety	مجموعة الإجراءات التي تعملها الشركة لضمان عدم حدوث أي أثر عكسي من الأكل المستهلك على صحة المستهلك
2	خطر سلامة الغذاء Food Safety Hazard	هو أي مسبب (Agent) قد يكون بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي أو مسببات الحساسية
3	نظام الإدارة Management System	هو التداخل بين العمليات التي تهدف الى تحقيق الهدف الرئيسي فمثلا لو عندي أنظمة لتأكيد الجودة و لضبط الجودة و أنظمة المشتريات و أنظمة للمخازن ولذلك يجب أن تتداخل كلها لتحقيق الهدف
4	القياس Measurement	قابلة للقياس أرقام (درجات الحرارة – ضغط – رطوبة – زمن – طول عرض)
5	المراقبة Monitoring	غير قابلة للقياس بدون أرقام (من خلال الملاحظة لتنفيذ نشاط ما)
6	المخاطر Risk	تأثير اللا يقين (effect of un certainty) محتمله اذا وجدت بكتيريا في منتج غذائي وصلت للمستهلك سيحدث تسمم

ISO 22000 CERTIFICATION

EVERY YEAR | 1 IN 6 AMERICANS (48 MILLION PEOPLE)
GET SICK FROM **FOODBORNE ILLNESSES**

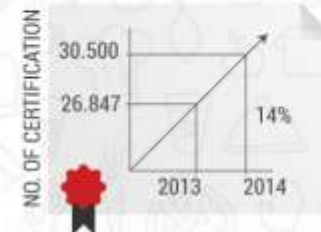


60.8% | OF CONSUMERS ARE WORRIED
ABOUT FOOD SAFETY

37.6% | SAY THEY WILL NEVER USE
THIS PRODUCT AGAIN

38.9% | WILL LOOK FOR AN EVIDENCE
THAT FOOD IS SAFE

ISO 22000 | IS A PROOF OF
FOOD SAFETY



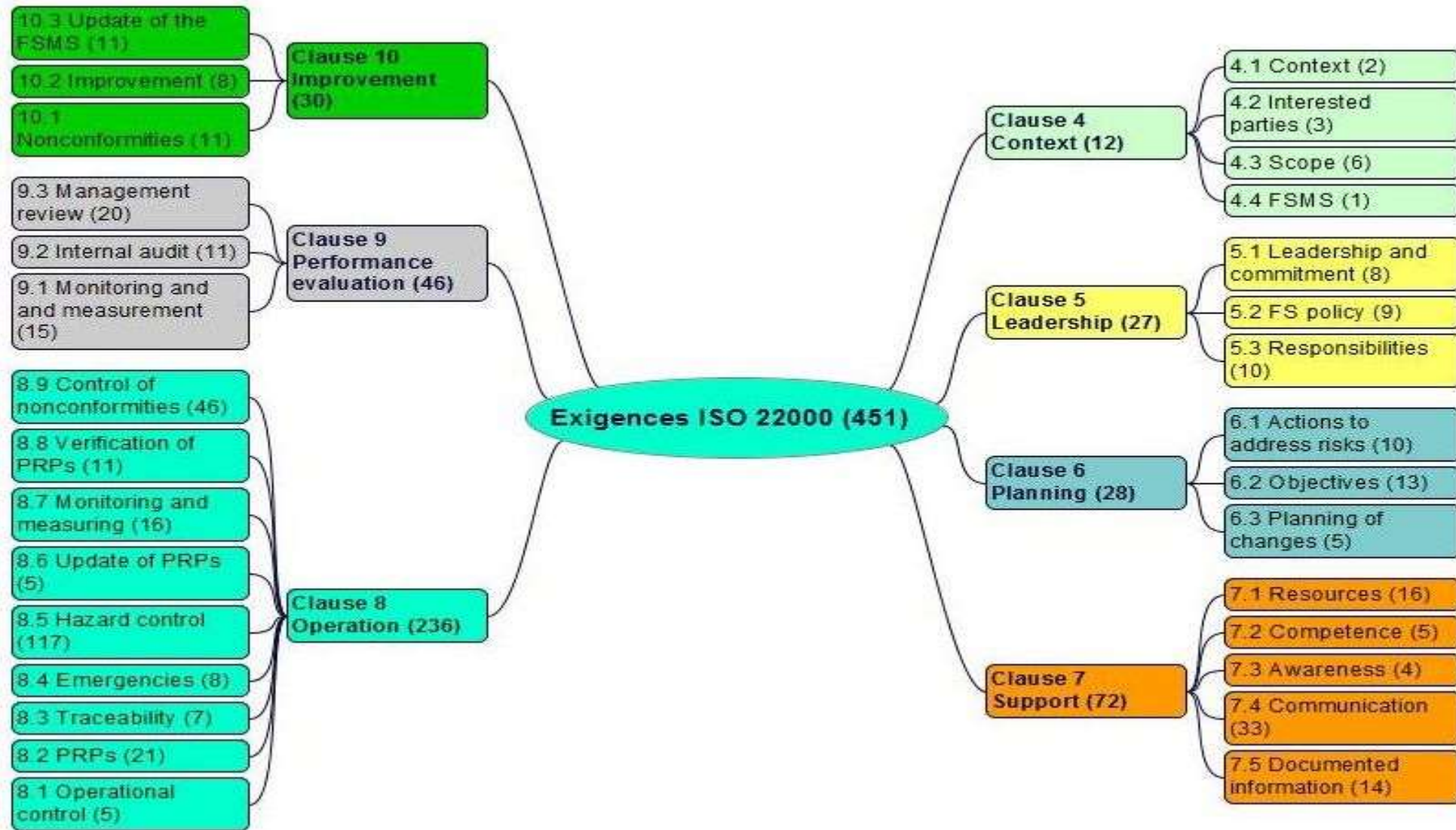
BENEFITS

INCREASING REPUTATION
ELIMINATING PRODUCT RECALLS
IDENTIFYING AND IMPROVING
FOOD SAFETY PROCESS

PECB

SOURCE: WWW.CDC.GOV

Dr.Mushawah A Almushawah



ISO22000

- ISO22000 provides a common framework throughout the supply chain for requirements management, internal and external communication, and continuous system improvement.

PRPs

- PRP (pre-requisite programs) sector-specific (ISO/TS standards / BSI PAS)

FSSC22000 requirements

- FSSC22000 adds specific requirements to ensure the consistency, integrity and governance of the Scheme



المواصفة	ISO 22000	FSSC 22000
الأساس	معيّار دولي لإدارة سلامة الغذاء	ISO 22000 + متطلبات PRPs إضافية + متطلبات GFSI
نطاق التطبيق	جميع المنظمات الغذائية	جميع المنظمات الغذائية مع التركيز على الشركات الكبيرة والمصدرة
متطلبات PRPs	موجودة بشكل عام	محددة بشكل دقيق لكل قطاع غذائي
الاعتراف العالمي	معترف به دوليًا	معترف به عالميًا ومقبول لدى العملاء الدوليين والسلاسل الكبرى
مستوى التفصيل	عام	أكثر صرامة وتطبيق عملي أكبر

مزايا تطبيق الأيزو 22000



- 1- أغذية آمنة تلبي العملاء حسب الأنظمة و المتطلبات القانونية
- 2- القدرة على إدارة المخاطر المتعلقة بعمل و اهداف المنشأة
- 3- القدرة على اثبات التوافق مع متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء

أسباب الحصول عل شهادة الأيزو 22000

- 1- متطلبات قانونيه (علشان تصدر لازم تحصل على الأيزو 22000)
- 2- متطلبات أحد العملاء المهمين
- 3- البحث عن التحسين المستمر و التطوير و أفضل ممارسات (حتى بدون شهادة)
يطبق هذه الممارسات

ISO 22000:2018 Clause Structure (4-10)

PLAN				DO	CHECK	ACT
4. Context of the organization	5. Leadership	6. Planning	7. Support	8. Operation	9. Performance evaluation	10. Improvement
4.1 Understanding the organization and its context	5.1 Leadership and commitment	6.1 Actions to address risks and opportunities	7.1 Resources	8.1 Operational planning and control	9.1 Monitoring, measurement, analysis and evaluation	10.1 Nonconformity and corrective action
4.2 Understanding the needs and expectations of interested parties	5.2 Policy	6.2 Objectives of the FSMS and planning to achieve them	7.2 Competence	8.2 Prerequisite programmes (PRPs)	9.2 Internal audit	10.2 Continual improvement
4.3 Determining the scope of the FSMS	5.3 Organizational roles, responsibilities and authorities	6.3 Planning of changes	7.3 Awareness	8.3 Traceability system	9.3 Management review	10.3 Update of the FSMS
4.4 FSMS			7.4 Communication	8.4 Emergency preparedness and response		
			7.5 Documented information	8.5 Hazard control		
				8.6 Updating the information specifying the PRPs and the hazard control plan		
				8.7 Control of monitoring and measuring		
				8.8 Verification related to PRPs and the hazard control plan		
				8.9 Control of product and process nonconformities		



كيف يتم التحقق

البنود الفرعية

البند الرئيسي

4- سياق المنظمة

تحديد سياق المنظمة - تحليل سوات - الأطراف المهمة - الفرص والتهديدات

5- القيادة

هيكل تنظيمي ووظيفي وصف وظيفي و تحديد للمسئوليات
من الإدارة العليا
سياسة سلامة الغذاء

6- التخطيط

اهداف سلامة الغذاء وكيف يتم التخطيط لتحقيقها
التخطيط للعمليات الرئيسية بالمخاطر والفرص او التغييرات اللاحقة لتحقيق
الأهداف

7- المساعدة

التحقق من كفاءة البيئة (بنية تحتية - موارد بشرية - أجهزة تجهيزات) - كيف
يتم التحقق من الكفاءة - كيف تتم عملية التوعية - إدارة الوثائق (تكويدها -
ضبط تداولها وتحديثها)

8- التشغيل

خطط الهاسب - - PRPS- OPRPS- SOPs خطة الاستدعاء والتتبع - خطة
الطوارئ - مكافحة الافات - إدارة النفايات - المعايرة - الاختبارات- ضبط
المنتجات غير المطابقة

9- تقييم الأداء

كل ما له علاقة بقياس الرضى (الوظيفي - العملاء - أصحاب المصلحة)
التدقيق الداخلي - مراجعة الإدارة

10- التحسين

كيف تم التعامل مع الإجراءات التصحيحية - خطة التحسين المستمر للنظام

بنود المواصفة

ISO 22000:2018

توصيات لضمان تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بصورة سليمة

- اختيار مكتب استشاري او مستشار متخصص صاحب خبرة يقوم بتطبيق المواصفة بصورة صحيحة ومتكاملة (إجراءات كاملة – نماذج تطبيق – تطبيق عملي – ونقل كامل للمعرفة)
- رقابة مستمرة من الجهات التشريعية على أداء المكاتب الاستشارية المتخصصة مع الحرص على حصر العمل على المتخصصين فقط لضمان وصول المعلومات الصحيحة ومنع أي اشخاص خارج المجال من ممارسة عمليات التأهيل لنظم سلامة الغذاء أيا كانت الرخص التي لديهم.
- وجود طرف ثالث يقوم بالتدقيق على أداء المكاتب الاستشارية بين الفترة والأخرى.

توصيات لضمان تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بصورة سليمة

- لضمان الجدية والنزاهة في عملية المنح يجب ان تكون الجهات المانحة مسجلة أو معتمده في مركز الاعتماد في البلد نفسه مع عدم التعارض مع اتفاقية الاعتراف المتبادل بين مراكز الاعتماد شرط ان يتم التسجيل في نفس البلد .
- مثال شركات المنح الهندية أو الآسيوية حيث لا يوجد مشكله من دخولها السوق لكن يجب ان تسجل وتراقب من قبل مركز الاعتماد ولضبط عمليات اصدار الشهادات بطريقة مهينة وليست بطريقة تجارية بعيدا عن الجودة.
- التحقق من رفع بيانات الشهادات على موقع IAF موقع الشركات المانحة.
- يجب اعتماد المدققين المسجلين لدى جهات المنح والتحقق من كفاءتهم .

توصيات لضمان تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بصورة سليمة

- توصية مهمة وأخيرة وحساسة وهي تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء مؤتمت بصورة كاملة وتحت اشراف متخصصين معتمدين من هيئة الغذاء والدواء هذا من شأنه اختصار الكثير من المشاكل وضمان الرقابة المستمرة على كفاءة تفعيل النظام وحل المشكلات بصورة سريعة واغلاق أي فجوات قد تظهر في النظام اثناء التشغيل .