

## تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000



### عن المواصفة:

إدارة سلامة الغذاء بدايةً من المزارع وصولاً إلى المائدة

ترتبط سلامة الغذاء بوجود مصادر خطر بالغذاء عند تناوله بواسطة المستهلك. ونظراً لأن دخول مصدر خطر إلى الغذاء وتأثيره على سلامته قد يحدث عند أي مرحلة من مراحل سلسلة الغذاء، فإنه من الضروري إتباع التحكم المناسب أثناء سلسلة الغذاء. لذلك فإن ضمان سلامة الغذاء لا يتحقق إلا بتضافر جهود جميع الجهات التي تشارك في سلسلة الغذاء وتشمل جهات سلسلة الغذاء تلك العاملة في مجال إنتاج الغذاء بدءاً من منتجي علائق الحيوان والمنتجين الأوليين حتى صانعي وناقلي ومخزني الأغذية ومقاولي الباطن ومحلات البيع بالتجزئة ومنافذ خدمات الأغذية، إضافة إلى المؤسسات ذات العلاقة غير المباشرة مثل منتجي المعدات، ومواد التعبئة والتغليف، والمنظفات، و مضافات الأغذية ومكوناتها.

يهتم كل من المستهلكين والجهات العاملة في مجال خدمات وصناعة الأغذية بسلامة الغذاء. نتيجة لمخاطر الأمراض التي تنقلها الأغذية للمستهلكين. لذا فلا بد من توافر نظام إدارة سلامة الغذاء يحدد إطار فعال لإدارة مسؤوليات المنشأة ودورها تجاه سلامة الأغذية وتجاه عملائها.

### المواصفة القياسية الدولية لنظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2018

تقوم بدور مهم في موازنة متطلبات ومواصفات ومعايير سلامة الأغذية، مما ساهم بشكل كبير في إدارة مخاطر سلامة الأغذية، ومنع تلوث الأغذية وضمان الامتثال بالتشريعات، وأثبتت ضرورة إنشاء أنظمة فعالة لسلامة الأغذية للشركات الغذائية مع تطبيق سياسات وتشريعات لسلامة الأغذية ولضمان سلامة الإمدادات الغذائية على المستوى الوطني وكذلك لسلامة التجارة الإقليمية والدولية.

وقد زودت منظمة الـ ISO الجهات الغذائية بإطار عملي لأنظمة إدارة سلامة الغذاء (FSMS)، وتمنح الجهات الإنتاجية والخدمية التوجيه في تنفيذ ممارسات التصنيع الجيد، ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ومتطلبات تفويض مستوى تنفيذ- نظام الإدارة البيئية، مع مسؤولية مشتركة للحكومات ومنتجي الأغذية لضمان توافر الغذاء وسلامته على طول السلسلة الغذائية والحفاظ على ثقة المستهلك، لذلك ادركت العديد من الحكومات إلى أن هناك حاجة إلى إعادة تصميم أنظمة الغذاء حيث لا يمكن للنظم الحالية أن تكون مرنة إذا لم تكن مستدامة.

لذا فقد تم إصدار المواصفة القياسية الدولية لنظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2018 كمعيار دولي محدثاً يحدد المتطلبات الخاصة بنظام إدارة السلامة الغذائية، منها نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) الذي يعتبر وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار HAZARDS التي تهدد سلامته، سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، فكل منظمة تقع في السلسلة الغذائية تحتاج إلى إثبات قدرتها في السيطرة على المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء من أجل ضمان أن يكون الغذاء آمناً في وقت استهلاكه بواسطة الإنسان.

## تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

المواصفة القياسية الدولية لنظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2018 قابلة للتطبيق على المنظمات والجهات الواقعة داخل السلسلة الغذائية، وترغب في تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء التي توفر منتجات آمنة للمستهلكين، كما يعد نظام الأيزو 22000 ونظام تحليل المخاطر الغذائي (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) مقبول دولياً كنظام لسلامة الأغذية، والذي لا يختلف بتغير البلد أو المنتج الغذائي.

تختص هذه المواصفة بمتطلبات نظم إدارة سلامة الغذاء والتي تشمل العناصر المعروفة الهامة التالية لضمان سلامة الغذاء طوال سلسلة إنتاجه حتى استهلاكه النهائي من خلال:

1. التبادل النشط للمعلومات والاتصالات.
2. إدارة النظام.
3. برامج المتطلبات الأولية.
4. أساسيات الهاسب.

ومن الضروري تبادل المعلومات أثناء مراحل سلسلة الغذاء لضمان أن مخاطر سلامة الغذاء قد تم تحديدها والتحكم فيها بطريقة مناسبة في كل مرحلة. وأن هذا الاتصال مع العملاء والموردين عن مصادر الخطر التي تم تحديدها ومعايير التحكم سوف يساعد على توضيح متطلبات العملاء والموردين أي جدواها والحاجة إليها وتأثيرها على المنتج النهائي كما أن معرفة دور المنظمة ووضعها في سلسلة الغذاء ضروريا لضمان فعالية التبادل النشط للمعلومات أثناء مراحل إنتاجه لتقديم غذاء آمن للمستهلك النهائي.

### نطاق تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

مواصفة نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 تطبق على كل سلسلة الغذاء وما هو مرتبط بها بدءاً من الزراعة حتى الفم.

### الفوائد التي تعود على المنظمات من تطبيق هذه المواصفة:

1. وضع الأنظمة الداخلية الخاصة بتوفير ضمان لتقديم غذاء آمن من خلال إنشاء نظام إداري قوى مبنى على التوثيق ويحدد المهام والمسئوليات والسلطات مما يساعد على تحفيز العاملين ويضعهم أمام تنفيذ مهامهم بكفاءة وفعالية.
2. طريقة منظمة ومتابعة جيدة للمنتج خلال جميع مراحل الإنتاج والتداول والتوزيع.
3. المحافظة على سلامة المنتج الغذائي خلال مراحل تصنيعه والمنتج النهائي.
4. سهولة إجراء الأفعال التصحيحية.
5. زيادة الإنتاج والاستفادة المثلى من الموارد المتاحة.
6. تقليل التكاليف وتحقيق سعر منافس لمنتجات الجهة.
7. تطوير أساليب العمل داخل الجهة والإقلال من الأخطاء وسهولة ضبط حالات عدم المطابقة.
8. تقليل نسب المرفوضات في الأقسام والعمليات وخفض نسب مرجعات العملاء وإيجاد وسائل اتصال فعالة مع العملاء لمعالجة شكاوهم ومقترحاتهم وتحليل المسببات واتخاذ الإجراءات التصحيحية والوقائية لمنع تكرارها.
9. الارتقاء بمهارات وقدرات العاملين والمهندسين والإداريين داخل الجهة.
10. تحسين التواصل الداخلي والخارجي، والاتصالات اليومية مع الموردين، والعملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بأمر سلامة الغذاء.
11. التقليل من فرص سحب المنتج من السوق Product Recall حيث إنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتملة المرتبطة بالغذاء.
12. وضع منهجية منظمة لتحديد مخاطر السلامة الغذائية ووضع وتنفيذ إجراءات وقائية.
13. تساعد المنشأة على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية والتوافق مع مبادئ الدستور الغذائي Codex.
14. مساعدة الجهات الغذائية على تصدير منتجاتها إلى الخارج.
15. تمكين الجهة من فرص الفوز بالمناقصات الحكومية وتوريد الأغذية ومكوناتها إلى الجهات الكبرى.

## تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

١٦. تمكين المنشأة من مواءمة نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها مع غيره من نظم إدارة الجودة المعترف بها مثل الجودة (ISO 9001) والبيئة (ISO 14001).
١٧. تحقيق قدرة الجهة على المنافسة والبقاء بتأثير واضح داخل السوق.
١٨. زيادة الأرباح والحصة التسويقية للجهة محليا وتصديريا.
١٩. تحسين السمعة والولاء للعلامة التجارية.
٢٠. المزيد من الثقة في عمليات الإفصاح والرقابة على الأولويات.
٢١. عدد أقل من الأمراض المنقولة بالغذاء.
٢٢. توفير الموارد عن طريق الحد من الازدواجية.
٢٣. تطبيق جميع الآليات الخاصة بالتحكم في المخاطر على طول السلسلة الغذائية.
٢٤. تطبيق الشفافية على المحاسبية والمسؤوليات.

### التطبيق في الجهات:

كل الجهات الواقعة داخل السلسلة الغذائية بدءاً من مصانع الأعلاف ومنتجى البذور، إنتهاءً بأسواق عرض المنتجات الغذائية بغض النظر عن نشاط المنشأة أو حجمها. وامثلها كالتالي:

١. شركات تصنيع الغذاء.
٢. شركات تجارة المواد الغذائية.
٣. شركات تقديم الخدمات المرتبطة بالغذاء.
٤. المزارع.
٥. منتجات أعلاف الحيوانات والأسمدة و الأدوية الحيوانية.
٦. جهات تقديم خدمات نقل و تخزين الأغذية.
٧. المطاعم ومقدمى خدمات الإعاشة.
٨. المطابخ المركزية في المستشفيات العامة والخاصة.
٩. المطابخ المركزية في الجهات الحكومية أو منشآت القطاع الخاص.
١٠. المستشفيات.
١١. الفنادق ومقدمى خدمات الإقامة والإعاشة ومطاعمها الداخلية والخارجية.
١٢. مصانع الأغذية والمشروبات والتبغ.
١٣. مصانع العلب والأغطية المعدنية.
١٤. مصانع مواد التعبئة والتغليف من بلاستيك وكرتون وخلافه.
١٥. بائعو الجملة والتجزئة.

### مدة وتكلفة المشروع:

تحدد مدة وتكلفة المشروع حسب حجم العمالة والعمليات المطلوبة بالمشروع بحيث ألا تقل مدة تنفيذ المشروع عن ما هو مدون بالعقد

مراحل التأهيل لتطبيق نظام الإدارة وهي:

## تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

مراحل المشروع	مسمى المرحلة	المفهوم
المرحلة الأولى	عمل تحليل استقصائي والتقييم المبدئي <b>Gap Analysis</b>	إجراء التقييم لبحث الوضع الحالي من التطبيق بالجهة والمطلوب تطبيقه من خلال المواصفة.
المرحلة الثانية	التوعية والتدريب	تعريف الأفراد بخلفيات عن الجودة وبالمواصفة وأهمية التطبيق - شرح بنود المواصفة بشكل عملي.
المرحلة الثالثة	إنشاء نظام الإدارة	إنشاء النظام بالجهة من الإجراءات والعمليات لتطبيق المواصفة.
المرحلة الرابعة	تطبيق نظام الإدارة	تطبيق الجهة العملي للإجراءات والعمليات.
المرحلة الخامسة	المراجعة الداخلية على نظام الإدارة/ مراجعة الإدارة	اختيار وتدريب الأفراد على المراجعة الداخلية - اتمام المراجعة الداخلية على الإجراءات بغرض التأكد من فعالية التطبيق بالجهة طبقاً للمواصفة ومتابعة اتمام مراجعة الإدارة.