



المخاطر وتحليل الغذائية السلامة إدارة HACCP





HACCP المخاطر وتحليل الغذائية السلامة إدارة

مقدمة عن البرنامج التدريسي:

الهاسب هو نظام وقائي يعني بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار التي تهدد السلامة سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج.

أهداف البرنامج التدريسي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان توقيف جودة المنتج النهائي.
- معالجة هذه الأخطاء باستخدام الوسائل المناسبة.
- السيطرة التامة في عملية الإنتاج.
- ضمان السلامة الغذائية أو الصحية للمنتج النهائي.

الفئات المستهدفة:

- مدراء الجودة وصانعو القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفو الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولون عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين ب مجال الجودة والتميز المؤسسي.

محاور البرنامج التدريسي:

الوحدة الأولى:

دواعي استخدام نظام الهاسب؟

- عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التسمم الغذائي.
- التمكسي مع نظام التجارة العالمي الجديد.
- اشتراط بعض الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة لها.
- الرغبة في اشراك القطاع الخاص في عملية الرقابة.

الوحدة الثانية:

مزایا الهاسب:

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية الرقابة الذاتية.

- يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متدولي الغذاء أكثر تفهمًا لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء مأمون.
- نظرًا لطبيعة نظام الهاسب، فيجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنًيا بتطبيق نظام الهاسب.
- أية منشأة جادة في تطبيقه سوف يكون لزاماً عليها تأهيل العاملين.
- يسهل مهمة التفتيش بالنسبة للجهات الرقابية.
- توثيق كل ما يمس سلامة الغذاء بشكل مكتوب أو بأي طريقة يمكن الرجوع إليها عند الحاجة .
- اعتماده على متطلبات "Prerequisites" يجب أن تكون مكتوبة ومفصلة

الوحدة الثالثة:

اجراء تحليل للمخاطر analysis Hazard

- تحديد المخاطر التي يتحمل أن تحدث بنسبة احتمالية معقولة إذا لم تتم السيطرة عليها، وهذا يستلزم تحديد الخطوات التصنيعية التي يمر بها الغذاء من البداية حتى النهاية .
- تحديد نقاط التحكم الحرجة Critical points control
- تحديد الخطوات التصنيعية التي يمكن عندها السيطرة على المخاطر التي تم تحديدها في القاعدة الأولى بمنعها مقبول مستوى إلى منها بالقليل أو Eliminatin أو Prevention .

الوحدة الرابعة:

- وضع الحدود الحرجة Critical limits بعد تحديد CCP.
- استحداث طرق للرصد monitor to Procedures .
- استحداث إجراءات تصحيحية corrective actions .

الوحدة الخامسة:

استحداث نظام للتدقيق Verificatin:

- تهدف هذه القاعدة إلى ضمان صلاحية النظام ولعمل التحويل اللازم وإدخال بعض التحسينات إذا لزم الأمر، وهذا يستلزم القيام بما يلي:
 - الملاحظة الدورية.
 - معايرة المعدات وأجهزة القياس؛ كالمجس الحراري ومقاييس درجة الحموضة pH.
 - مراجعة السجلات والقرارات المتخذة.
 - يمكن أن يتم التدقيق من قبل المؤسسة نفسها أو بواسطة جهة أخرى كالجهات الرقابية الرسمية، أو من القطاع الخاص.
 - استحداث نظام للتوثيق Documentatin
- يستلزم التدقيق الرجوع إلى السجلات لتقدير النظام وعليه فإن نظام الهاسب يتطلب توثيقاً بشكل مكتوب أو بأي طريقة أخرى يمكن الرجوع إليها ويجب أن تكون السجلات بسيطة وسهلة لاحث العمالة على القيام بها