



London Elite Centre



- ادارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة : HACCP

<https://londonelitecentre.com>



إدارة السلامة الغذائية وتحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة - HACCP :

وصف المقرر

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

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

الفئات المستهدفة:

- مدراء الجودة وصانعي القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرفي الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولين عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بهجال الجودة والتميز المؤسسي.

الوحدة الأولى

دواعي استخدام نظام الهاسب؟

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



الوحدة الثانية

مزايا الهاسب :

- يؤدي إلى جعل المنشأة معنية بالرقابة الغذائية (الرقابة الذاتية) وهذا أيضاً يقلل من عدد زيارات التفتيش وعدد المفتشين من الجهات الرقابية.
- يؤدي إلى جعل متداولي الغذاء أكثر تفهماً لسلامة الغذاء وبالتالي ضمان فاعليتهم في إنتاج غذاء آمن.
- نظراً لطبيعة نظام الهاسب، فيجب توافر حد أدنى من التأهيل في من يكون معنياً بتطبيق نظام الهاسب. وعليه فإن 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 .
- اعتماد على متطلبات Prerequisites يجب أن تكون مكتوبة و مفصلة
- يمكن تصنيف المنشآت بسهولة وفقاً لمستواها الصحي.
- يقلل من فرص سحب المنتج من السوق Recall Product حيث أنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار الهكينة المرتبطة بالغذاء.
- يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للسوق العالمية.
- يزيد من ثقة المستهلك في المنتج.

الوحدة الثالثة

إجراء تحليل للمخاطر Hazard analysis
تهدف هذه القاعدة إلى تحديد المخاطر التي يحتمل 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
هذه القاعدة تستلزم تحديد الخطوات التصنيعية التي يكون عندها السيطرة على المخاطر التي تم تحديدها في القاعدة الأولى بمنعها .
مقبول مستوى إلى منها بالتقليل أو Eliminatin نهائياً منها بالتخلص أو Prevention

الوحدة الرابعة

وضع الحدود الحرجة Critical limits
بعد تحديد CCP، من المهمية بركان التأكد من أن هذه النقاط تحت السيطرة، وهذا يتم بتحديد منطقة النهران Safety boundaries .
ويستعان بالموصفات التي تضعها الجهات التشريعية ونتائج الأبحاث لوضع هذه الحدود.

استحداث طرق للرصد Procedures to monitor
بعد تحديد نقاط التحكم الحرجة ووضعها يعرف بالحدود الحرجة، يجب أن يتم تتبع هذه النقاط للتأكد من أنها هذه النقاط تحت السيطرة
وضمن حدود الأمان .



استحداث إجراءات تصحيحية Corrective actions وهو ما يتم فعله عند خروج إحدى النقاط الحرجة عن "نطاق الأداء" وهذم القاعدة تستلزم وضع خطة مسبقة لمواجهة فقدان السيطرة على إحدى الخطوات التصنيعية الحرجة، للحد من الأضرار التي قد تلحق بالمشترك.

الوحدة الخامسة

استحداث نظام للتحقيق Verificatin تهدف هذه القاعدة إلى ضمان صلاحية النظام ولعمل التحويل اللازم و إدخال بعض التحسينات إذا لزم الأمر، وهذا يستلزم القيام بما يلي:

الملاحظة الدورية.

معايرة المعدات وأجهزة القياس؛ كالهجس الحراري ومقياس درجة الحموضة (pH).

مراجعة السجلات والقرارات المتخذة.

يؤكد أن يتم التحقيق من قبل المؤسسة نفسها أو بواسطة جهة أخرى كالجهاز الرقابية الرسمية، أو من القطاع الخاص.

استحداث نظام للتوثيق Documentatin يستلزم التحقيق الرجوع إلى السجلات لتقييم النظام وعليه فإن نظام الهاسب يتطلب توثيقا بشكل وكتوب أو بأي طريقة أخرى يضمن الرجوع إليها ويجب أن تكون السجلات بسيطة وسهلة لحدّ العمالة على القيام بها.