



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشئون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

## مفهوم إدارة سلامة الغذاء

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة المواد الغذائية

## مفهوم إدارة سلامة الغذاء

١٤٣٥هـ / ٢٠١٤م

وزارة الشؤون البلدية والقروية، ١٤٣٤ هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية

مفهوم إدارة سلامة الغذاء . / وزارة الشؤون البلدية والقروية -

الرياض ، ١٤٣٤هـ

١٦ ص: ١٢ × ١٥ سم

ردمك: ٥-٨٨-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨

١- الاغذية - رقابة - ٢- الاغذية - قوانين وتشريعات أ.العنوان

١٤٣٤/٣١٩١

ديوي ٦١٤

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩١

ردمك: ٥-٨٨-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨



مقدمة	٥
تطور نظم إدارة سلامة الغذاء	٦
ما هو نظام إدارة سلامة الغذاء؟ "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥"	١٠
ما الذي يتميز به نظام إدارة سلامة الغذاء عن نظام هاسب؟	١١

بعد أن اتسعت حركة التجارة الدولية بالملكة في مجال استيراد وتصدير السلع الغذائية ومنتجاتها، فإن سلسلة إمداد الغذاء أصبحت عالمية، وتشعبت مسؤولية الحكومة والمنتجين تجاه سلامة الغذاء أكثر من ذي قبل لذلك أصبحت المنشآت الغذائية التي تعمل في سلسلة الغذاء في حاجة إلى تكثيف أنشطة سلامة الغذاء عن طريق تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء لضمان أمن وسلامة الغذاء والتوافق مع المتطلبات التشريعية والتطابق مع المواصفات العالمية وإرضاء المستهلك واكتساب ثقته.

ومن ضمن التحديات الحديثة لصناعة الأغذية اتجاه الشركات نحو نظم إدارة سلامة الغذاء لتطبيق مواصفاتها ومتطلباتها والحصول على شهادة بها من خلال هيئات عالمية ذات سلطة نظامية.

وبصدور المواصفة القياسية الدولية أيزو "٢٢٠٠٠" في سبتمبر ٢٠٠٥ توافر للمنشآت الغذائية إطار تطبيقي لتوافق النظم المتعددة لمتطلبات ومواصفات ضمان سلامة الغذاء مثل:

١. برنامج المتطلبات الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيدة (GMP's) والممارسات الصحية الجيدة (GHP's).
  ٢. متطلبات نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
  ٣. متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء.
- ومن أهم مميزات نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) دمج نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) الصادر عن لجنة دستور الأغذية (كودكس) مع نظام إدارة جودة الغذاء (الأيزو ٩٠٠١ : ٢٠٠٠).

## والله ولي التوفيق

وكالة الوزارة للشئون البلدية





## تطور نظم إدارة سلامة الغذاء

عرف نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هااسب) عالمياً لضمان إنتاج أغذية آمنة للمستهلك، ومنذ أن عرف هذا النظام في بداية السبعينات تطورت أسسه حيث بدأ بثلاثة أساسيات ثم إلى خمسة ثم إلى سبعة أساسيات تسبقها برامج تمهيدية. ومنذ ذلك الحين فإن المبدأ الأساسي لنظام هاسب لم يتغير وهو أن سلامة الغذاء لا يتم تحقيقها عن طريق فحص المنتج النهائي بل يجب أن تُبنى السلامة داخل عملية التصنيع بتحديد مصدر الخطر في بعض مراحل التصنيع ثم رصده وتصحيحه والتأكد من إزالته أو تقليله إلى الحد الآمن.

في عام "١٩٨٩م" نشرت اللجنة القومية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية (NACMCF) بالولايات المتحدة الأمريكية إرشادات لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هااسب) والتي اعتبرت حينئذ مواصفة هاسب. أما على المستوى العالمي فتعتبر مواصفة "الكودكس" عن نظام "هااسب" هي الأساس لتنفيذه.

وقد اعتبر نظام هاسب أحد متطلبات العملاء وأدمجت متطلباته في التشريعات ومتطلبات العميل مما أدى إلى صدور مواصفات وطنية لنظام هاسب في معظم دول العالم ووضعت له برامج المراجعات وانتشرت في أنحاء العالم لتأهيل المنشآت الغذائية لنظام "هااسب" ومنح الشهادات.

وقد واجهت منشآت التصنيع الغذائي بعض التحديات في تطبيق نظام هاسب مثل الجدل عن المتطلبات الحقيقية لهذا النظام التي يلزم تحقيقها لضمان سلامة الغذاء، وكذلك التكلفة الكبيرة. على ضوء تلك ظهرت الحاجة إلى وجود مواصفة دولية عن سلامة الغذاء لتسهيل التجارة الدولية.

وقد طورت مواصفة دولية لسلامة الغذاء بواسطة هيئتي "الكودكس" والأيزو" حيث تصف مواصفة "الأيزو" تطبيق إدارة سلامة الغذاء على منتجات الأغذية والخدمات الغذائية والعمليات والمواد الخام والنظم وتقييم المطابقة ووضعت توصيات بمراجعة هذه المواصفة وتنقيحها كل خمس سنوات.

في عام "٢٠٠١م" قامت هيئة "الأيزو" بمشروع مواصفة لتحديد متطلبات نظام لإدارة سلامة الغذاء، وقد ركزت هذه المواصفة على الخصائص التالية:



دولية متوافقة للتنفيذ عالمياً ويمكن تطبيقها على جميع أنواع الأنشطة المتعلقة بإنتاج الغذاء في سلسلة تصنيعه بدءاً من منتجي المحاصيل وعلائق الحيوان والدواجن ومصنعي الأغذية والعاملين بنقل وتخزين الأغذية وبائعي التجزئة حتى منشآت خدمات الأغذية بالإضافة إلى موردي الخامات ومعدات التصنيع والتغليف وكيمائيات التنظيف والتطهير وجميع من يتداول أو يصنع الغذاء.

كما ساهم في تطوير مواصفة "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥" خبراء الأغذية العالمين بالصناعة وخدمات الأغذية وقطاع بائعي التجزئة وممثلو منظمات التجارة الدولية ومؤسسات سلامة الأغذية وغيرها، بالتعاون مع لجنة دستور الأغذية الدولية.

كما أوضحت المواصفة القياسية الدولية "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥" زيادة حاجة الشركات العاملة في تصنيع الأغذية إلى ضمان حصول الموردين على شهادة تسمح لهم بالتحقق من كفاءة نظم إدارة سلامة الغذاء.

• التركيز فقط على نظام لإدارة سلامة الغذاء لأن نظم إدارة جودة الغذاء تم تناولها في المواصفة القياسية الدولية (الأيزو ٩٠٠١ : ٢٠٠٠)

• أن تكون هذه المواصفة قابلة للاستخدام بواسطة أي مؤسسة في سلسلة الغذاء (من المزرعة إلى المائدة).

• أن تشمل العناصر المعروفة لنظام سلامة الغذاء الصادر عن الكودكس.

• أن تكون المواصفة قابلة للمراجعة ومنح الشهادة بواسطة طرف ثالث.

• أن تسمح بتحقيق التحكم في سلامة الغذاء من خلال "خطة الهاسب" أو برامج المتطلبات الأولية التشغيلية.

• ضمان أن عملية التحكم في سلامة الغذاء "صالحة للتطبيق" وقابلة للتحقق والتنفيذ والرصد والإدارة.

في سبتمبر "٢٠٠٥م" أصدرت هيئة التقييس الدولي (الأيزو) المواصفة القياسية الدولية "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥" - نظام إدارة سلامة الغذاء - متطلبات أي مؤسسة في سلسلة إمداد الغذاء لتعطي إطاراً لمتطلبات



## ما الذي يتميز به نظام إدارة سلامة الغذاء عن نظام هاسب؟

لم تصدر المواصفة الدولية القياسية "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥" لتكون إعادة صياغة لمواصفة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) الصادرة عن لجنة دستور الأغذية (كودكس) بل تصف الوضع الحالي لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء لذا فهي يمكن أن تستخدم لتطوير نظام إدارة سلامة الغذاء ليتعدى مجرد التوافق مع المتطلبات النظامية.

وأهم ما يتميز به نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠) عن نظام الهاسب الصادر عن الكودكس ما يلي:

١. وجود سياسة جودة مبنية على أهداف يمكن قياسها.
٢. متطلبات لمراجعة الإدارة لنظام إدارة سلامة الغذاء.
٣. زيادة مسئولية رئيس فريق سلامة الغذاء.
٤. متطلبات إضافية خاصة بالاتصالات الداخلية والخارجية.
٥. متطلبات إضافية خاصة بالصلاحية.

## ما هو نظام إدارة سلامة الغذاء؟ "الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥"

نظام إدارة سلامة الغذاء (الأيزو ٢٢٠٠٠ : ٢٠٠٥) هو نظام إداري يتناول السياسة والتخطيط والتنفيذ والتشغيل وتقييم الأداء والتحسين ومراجعة الإدارة. كما يقوم هذا النظام بتقديم نموذج جيد لتحسين إدارة العمل في صناعة الأغذية مع الإهتمام والتركيز على إدارة مخاطر سلامة الغذاء.



أو التخطيط الإستراتيجي للاحتياجات المستقبلية للمؤسسة فيما يتعلق بمتطلبات سلامة الغذاء.

### (٣) مسؤوليات رئيس فريق سلامة الغذاء

تتجاوز حدود مسؤوليات رئيس فريق سلامة الغذاء إدارة الفريق فقط فهو مسئول أيضاً عن ضمان التدريب والتعليم المستمر لأعضاء فريق سلامة الغذاء وكذلك التأكد من أن نظام إدارة سلامة الغذاء بالمؤسسة قد تم تحديده وتنفيذه وصيانته وتحديثه بالإضافة إلى مسؤوليته عن تقديم تقارير فردية إلى الإدارة العليا عن فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء إلى جانب واجباته الأخرى.

### (٤) تعزيز الاتصالات

تؤكد المواصفة القياسية الدولية "الأيزو ٢٢٠٠٠: ٢٠٠٥" أن سلامة الغذاء هي مسئولية كل الأطراف المشتركة في سلسلة الغذاء (من المزرعة إلى المائدة) لذلك فإن المواصفة تؤكد على أهمية الاتصالات الفعالة داخل المنشآت الغذائية ومع الأطراف الخارجية. ويبين الشكل التالي تلك الاتصالات:

### (١) أهداف قابلة للقياس في سياسة الجودة

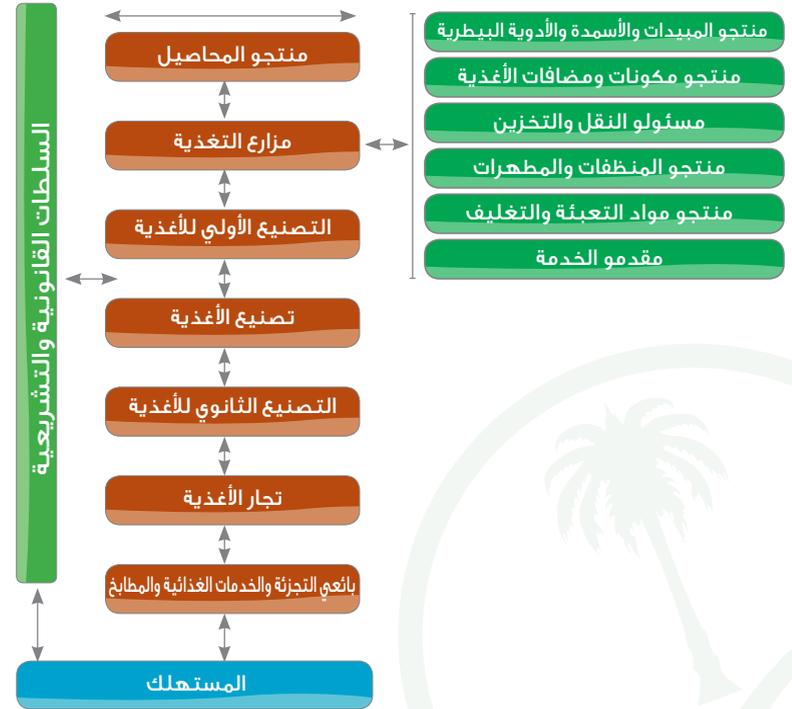
تتطلب المواصفة القياسية الدولية "الأيزو ٢٢٠٠٠: ٢٠٠٥" توثيق سياسة جودة مبنية على أهداف قابلة للقياس ومثال تلك الأهداف تقليل الشكوى من وجود مواد غريبة بنسبة (٢٠٪) أو تحسين درجات مراجعة الطرف الثالث بنسبة (١٠٪).

### (٢) مراجعة الإدارة لنظام إدارة سلامة الغذاء

تضمن مراجعة الإدارة استمرار فاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء وتعتبر مراجعة الإدارة دورياً من أهم الآليات للتحسين التي تتجاوز عملية التحقق من كفاءة نظام الإدارة.

وتجرى مراجعة الإدارة باجتماع الإدارة العليا للمنشأة وتهدف إلى تبادل الأفكار الجديدة من خلال مناقشة مفتوحة وتقييم نظام إدارة سلامة الغذاء. ويجب أن تكون مخرجات مراجعة الإدارة مصدراً لبيانات تخطيط تحسين أداء نظام إدارة سلامة الغذاء والهدف من المنتجات الوقائية والعمليات التصنيعية.

وقد تنتج عن مراجعة الإدارة توصيات لتحسين هيكل نظام إدارة سلامة الغذاء أو تغييرات في الموارد أو تقليل خطط المخاطر السابق تحديدها



شكل توضيحي يبين الاتصال بين مراحل السلسلة الغذائية

رقم الإيداع: ١٤٣٤/٣١٩١  
ردمك: ٥-٨٨-٨١٠٩-٦٠٣-٩٧٨