

حقيبة

HACCP

نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة



لا يجوز نسخ أو إعادة نشر الوثيقة أو أي من محتوياتها لأي غرض دون موافقة خطية من صاحب حقوق الطبع

جميع الحقوق محفوظة لصالح البورد الدولي الخليجي للجودة

/http://www.b2bpartnership.com

mail to: Info@b2bpartnership.com-

(+20) 01285323438 / (+966) 551715783



قال تعالى :

{وَقُلِ اعْمَلُوا فَسَيَرَى اللَّهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ ۖ وَسَتُرَدُّونَ إِلَىٰ عَالِمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنَبِّئُكُم بِمَا كُنتُمْ تَعْمَلُونَ}

التوبة (١٠٥)

جدول المحتويات

م	الموضوع	ص
١	تعاريف أساسية	١٣
٢	تاريخ نظام الهاسب	١٥
٣	فوائد تطبيق نظام الهاسب HACCP	١٦
٤	اهداف نظام الهاسب	١٨
٥	الخطوات السبعة الاساسية لنظام الهاسب	٢٠
٦	البرامج التمهيدية لنظام الهاسب	٢١
٧	دور الموظفين والمديرين	٢٥
٨	العناصر الأساسية لنظام الهاسب	٢٥
٩	إنشاء خطة هاسب	٢٧
١٠	أنواع المخاطر المحتملة على الغذاء ومصادرها وإجراءات التحكم فيها	٣٦
١١	تحديد نقاط التحكم الحرجة	٥٢
١٢	تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة	٥٥

كلمة الترحيب بالحضور

عزيزي المشارك، نرحب بك معنا في هذا البرنامج التدريبي، ويسعدنا أن نبدأ معك هذا البرنامج التدريبي الذي نرجو أن تكتسب من خلاله مهارات وخبرات جديدة في مجـال عملـك،

- ✓ فكن مستمعاً جيداً للاكتساب المعلومة التي نود أن تصل إليك.
- ✓ وكن مناقشاً جاداً للاكتساب مهارة التفاعل مع البرنامج .
- ✓ وكن متدرباً نشطاً للاكتساب مهارة الممارسة الجيدة .

وذلك في ضوء مفهومنا للعمليات التدريبية وهو :

إكساب المعرفة والمهارات المتميزة .

Gulf International Board for Quality
البورد الدولي الخليجي للجودة

التنظيم الإداري للبرنامج التدريبي

- الالتزام بالحضور في المواعيد المحددة للبرنامج
- مرحلة التسجيل والحضور اليومي
- الحصول على الحقيبة التدريبية
- التعارف بين الجميع والترحيب
- الالتزام بما يطلبه المدرب من الحضور الكريم أثناء التدريب
- لطفا ممنوع التدخين داخل قاعدة التدريب، يفضل غلق الهاتف المحمول
- يوجد فترة استقبال وضيافة قدرها ١٥ دقيقة قبل بدء الفترة الأولي، كما يوجد فترة راحة قدرها ٣٠ دقيقة تبدأ بانتهاء الفترة الأولى، وتنتهي ببدء الفترة الثانية لتناول وجبة خفيفة.
- يوجد ورش عمل خلال يوم التدريب حسب رؤية المدرب
- يوجد تقييم يومي من المتدربين تجاه العملية التدريبية.
- في انتهاء البرنامج يوجد تقييم للمدرب تجاه المتدربين خلال فترة التدريب والاختبار النهائي.
- الحصول على شهادة اجتياز البرنامج التدريبي بنجاح إن شاء الله
- في حالة الرسوب لأقدر الله يعاد الاختبار مرة واحده فقط بطريقه أخري يحددها المدرب مع الإدارة.
- سيتم اختيار أحد المتدربين من ضمن الحضور وبناءً على نشاطه وتميزه ليكون المتدرب المثالي ويتم منحه شهادة تميز من البورد الدولي الخليجي للجودة .

الجدول الزمني اليومي للبرنامج

الفاعليات	الوقت
الجلسة الأولى	٩:٠٠ الى ١٢:٠٠
استراحـــة غداء	١٢:٠٠ الى ١٢:٣٠
الفترة الثانية	١٢:٣٠ إلى ٠٢:٣٠

مدة البرنامج يومان - ٨ ساعات تدريبية

Gulf International Board for Quality
البورد الدولـي الخليجي للجودة

الهدف العام من الحقيبة



تهدف الحقيبة إلى إثراء وتطوير خبرات المشاركين وصقل مهاراتهم بما يتعلق بمخاطر الغذاء من خلال نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة HACCP

الأهداف التفصيلية للحقيبة



بنهاية هذه الجلسة سوف يكون المتدرب قادرًا على أن:

- يتعرف على بعض المصطلحات المرتبطة بنظام الهاسب.
- يستوعب فكرة ظهور نشأة نظام الهاسب.
- يعدد فوائد نظام الهاسب.
- يحدد أهداف نظام الهاسب.
- يميز بين العناصر الأساسية لنظام الهاسب.
- يحدد الإجراءات والأنشطة التي تمكنه من إنشاء خطة هاسب.
- يعطي وصفًا للإجراءات والأنشطة المتبعة لإعداد خطة هاسب.
- يميز بين أنواع المخاطر المحتملة على الغذاء ومصادرها وإجراءات التحكم فيها.
- يحدد نقاط التحكم الحرجة باستخدام شجرة تحديد القرار.
- يرصد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة.
- يحدد نظم مراقبة ورصد وقياس نقاط التحكم الحرجة.
- يتعرف على أنواع السجلات المستخدمة لمواجهة المشكلات المتعلقة بسلامة الغذاء وتحسين المنتج الغذائي.

حقيبة HACCP

نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة

برنامج الدورة

Gulf International Board for Quality

البورد الدولي الخليجي للجودة

برنامج الدورة

اليوم الأول:

الجلسة الأولى	
المحاضرة ١ : مقدمة عن الدورة	
٩ :٠٠ – ٩:٣٠	مقدمة الدورة / الاختبار القبلي للحقيبة
المحاضرة ٢: تعاريف ومفاهيم أساسية	
٩ :٣٠ – ١٢	نشاط ١ كسر الجليد: . نشاط ٢: لعبة تدريبية .
١٢ - ١٢.٣٠	استراحة
الجلسة الثانية	
المحاضرة ٣: إنشاء خطة الهاسب.	
١٢.٣٠ – ٢.٣٠	نشاط ٣: ورشة عمل نشاط ٤: ورشة عمل

اليوم الثاني:

الجلسة الأولى	
المحاضرة ٤ : أنواع المخاطر المحتملة على الغذاء ومصادرها وإجراءات التحكم فيها.	
٩ – ١٢	نشاط ٤: تطبيقات نشاط ٥: تطبيقات نشاط ٦: تطبيقات
١٢ – ١٢.٣٠	استراحة
المحاضرة ٥: نقاط التحكم الحرجة	
١٢.٣٠ – ٢	نشاط ٧: تطبيقات نشاط ٦: تطبيقات
٢ – ٢.٣٠	الاختبار البعدي / فاعليات ختام الدورة

استراتيجيات التدريب المتبعة بالحقيبة



تطبيقات عملية



مناقشات



ورش العمل



المستهدفون من البرنامج



مدراء العموم ومشرفي
وموظفي العمليات والتشغيل
والجودة في المؤسسات ذات
الصلة بالغذاء

اليوم التدريبي الأول

الجلسة الأولى

Gulf International Board for Quality
البورد الدولي الخليجي للجودة

- أهداف الجلسة:
- بنهاية هذه الجلسة سوف يكون المتدرب قادرًا على أن:
- يتعرف على بعض المصطلحات المرتبطة بنظام الهاسب
- يستوعب فكرة ظهور نشأة نظام الهاسب
- يعدد فوائد نظام الهاسب
- يحدد أهداف نظام الهاسب

نشاط (١)



كسر الجليد



مجموعات



١٠ دقائق

عزيزي المتدرب .... قم بالتعرف على أفراد مجموعتك، ومناقشة المعلومات التالية:

- الاسم، الخلفية التعليمية، الوظيفة.
- آخر كتاب قمت بقراءته.
- طعامك المفضل.

<u>بعد أن تعرفت على زميلك؛ المطلوب منك أن تصف شعورك وأنت جالس في أول يوم من أيام البرنامج بكلمة واحدة مع ذكر السبب في ثلاث كلمات تبدأ بكلمة (لأني .....) كما بالجدول.</u>

الأسم	شعوري	السبب
	سعيد	لأني سأتعلم الجديد
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-

تعاريف أساسية:

نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام هاسب HACCP System):

ما تعنيه كلمة HACCP؟

Hazard Analysis Critical Control Points

نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة

- هو نظام وقائي لضمان سلامة الغذاء قائم على منع المشاكل الناجمة عنه وهو مقبول من الهيئات الدولية كأفضل وسيلة للتحكم فى الأمراض الناشئة عن الغذاء.
- طريقة علمية منظمة لتعزيز سلامة الأغذية من بداية الإنتاج الأوَّلى إلى الاستهلاك النهائي بفضل التعرف على مصادر الخطر النوعية وتحديدها وتقييمها واتخاذ تدابير للرقابة والسيطرة عليها لضمان سلامة الأغذية اعتمادًا على مبدأ الوقاية.

Hazard Analysis

HA = تحليل المخاطر

Critical Control Points

CCP= نقاط التحكم الحرجة

ما هو نظام سلامة الغذاء

مجموعة من السياسات والإجراءات والممارسات والضوابط والوثائق التي تكفل أن الأغذية التي تباع من قِبل الشركة هي آمن للأكل وخالية من الملوثات.

المخاطر:

أي مصدر تلوث غير مقبول ويكون ذو طبيعية حيوية مثل التلوث بالأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو المنتجة للسموم و/أو كيميائية مثل التلوث بالمركبات الكيميائية مثل متبقيات المبيدات -السموم الفطرية– الأسمدة

والمخصبات العضوية -المعادن الثقيلة- مواد التنظيف والتطهير و/أو فيزيائية مثل الأجسام الغريبة أو أجزاء الحشرات أو الأتربة وغيرها وتؤثر على سلامة الغذاء وصحة المستهلك في حالة عدم التحكم فيها.

الإجراءات التحكمية (تدابير التحكم):

أي تدابير أو أنشطة يمكن أن تستخدم لمنع تعرض سلامة الأغذية لأخطار التلوث أو للقضاء على هذه المخاطر أو تخفيضها إلى المستوى المقبول.

خطة هاسب (HACCP Plan):

وثيقة مكتوبة بمعرفة فريق هاسب الذي تم تكوينه ومسجلة تعتمد على أساسيات ومبادئ هاسب وتشمل خطوات محددة يجب إتباعها للتحكم في مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء خلال مراحل إنتاجه.

لما اطلقت كلمة هاسب علي هذا النظام ؟

لجنة دستور الاغذية اقرت التعبير دائما عن النظام بكلمة هاسب (HACCP) الممثلة للحروف الاولي من Hazard Analysis Critical Control Points نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة وذلك لتقارب التفاهم بين الدول ذات اللغات المختلفة .



المراجع:

- كتيب إرشادي عن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة - وزارة الشئون القروية بالمملكة العربية السعودية– الإدارة العامة لصحة البيئة "
- لطفى حمزاوي (٢٠٠٤): سلامة الغذاء :الهاسب وتحليل المخاطر - ودار الكتب العلمية للنشر والتوزيع- القاهرة .
- عبد الرحمن بن المنصور (٢٠٠٦): ما هو الهاسب. جريدة الرياض الأحد. ١٩ صفر ١٤٢٧ ه – ١٩ مارس ٢٠٠٦ م ، العدد ١٣٧٨٢
- موقع البيطرة العربية. د./ إبراهيم المهيزع :القواعد السبع لنظام الهاسب .