حقيبة

مواصفة الأيزو لسلامة الغذاء

ISO : ٢٢٠٠٠:٢٠١٨



دليل المتدرب

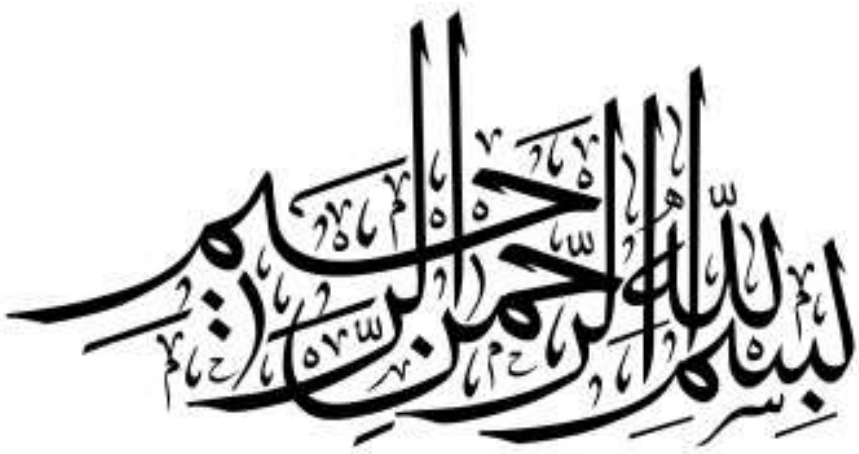
لا يجوز نسخ أو إعادة نشر الوثيقة أو أي من محتوياتها لأي غرض دون موافقة خطية من صاحب حقوق الطبع

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	سياق المنظمة	١٢
٢	القيادة	١٥
٣	التخطيط	١٨
٤	الدعم	٢٣
٥	العمليات	٣٢
٦	تقييم الأداء	٥١
٧	التحسين	٥٤
٨	المصادر والمراجع	٥٧

كلمة الترحيب بالحضور

أخي المشارك، نرحب بك معنا فى 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 لاكتساب المعلومة التي نود أن تصل إليك.
- ✓ وكن مناقشاً جاداً لاكتساب مهارة التفاعل مع البرنامج .
- ✓ وكن متدرباً نشطاً لاكتساب مهارة الممارسة الجيدة .

وذلك في ضوء مفهومنا للعمليات التدريبية وهو :

إكسـاب المعرفة والمهارات المتميـزة .

Gulf International Board for Quality
البورد الدولـي 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 تبدءا 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 وبناءا 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 هذه الحقيبة التدريبية إلى اكساب المشاركين المعارف والمهارات والقيم المرتبطة بكيفية تطبيق مواصفة أيـــــزو ٢٢٠٠٠:٢٠١٨ لنـظـام إدارة سـلامة الغذاء Food safety management system (FSMS) و القدرة على إثبات المطابقة لمتطلبات هذه المواصفة.



الأهداف التفصيلية للحقيبة

- التعرف على نـظـام إدارة سـلامة الغذاء Food safety management system (FSMS)
- فهم واستيعاب أهمية تحديد سياق المنظمة وفهم احتياجات الأطراف المهتمة
- التعرف على نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء .
- الإلمام بأهمية التزام قيادة المنظمة في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء .
- التعرف على طبيعة سياسة سلامة الغذاء التي تضعها المنظمة على ضوء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على أدوار الإدارة العليا ومسئولياتها لتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على عملية التخطيط لوضع الإجراءات المتخذة للتصدي لمخاطر الغذاء والفرص المتاحة.
- التعرف على طبيعة الدعم التي توفره المنظمة لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على طبيعة العمليات التي تتم بغرض لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على طرق وآلية تقييم ورصد وقياس أداء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على الإجراءات المتعلقة بعملية تحسين الأداء لضمان تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء.

حقيبة مواصفة الأيزو لسلامة الغذاء

ISO 22000 : 2018

برنامج الدورة

Gulf International Board for Quality

البورد الدولي الخليجي للجودة

برنامج الدورة

اليوم الأول:

الجلسة الأولى	
المحاضرة ١ : مقدمة عن الدورة	
٩:١٥ – ٩:٠٠	مقدمة الدورة
المحاضرة ٢: - سياق المنظمة - القيادة - التخطيط	
١٢ – ٩:١٥	نشاط ١: مناقشة نشاط ٢: ورشة عمل
١٢.٣٠ - ١٢	استراحة
الجلسة الثانية	
المحاضرة ٣: الدعم	
٢.٣٠ – ١٢.٣٠	نشاط ٣: دراسة حالة

اليوم الثاني:

الجلسة الأولى	
المحاضرة ٤ : المراجعة	
٩:١٥ – ٩:٠٠	مراجعة اليوم الأول
المحاضرة ٥: العمليات	
١٢ – ٩:١٥	نشاط ٤: ورشة عمل
١٢.٣٠ - ١٢	استراحة
المحاضرة ٦: تقييم الأداء -التحسين	
٢.١٥ – ١٢.٣٠	نشاط ٥: ورشة عمل نشاط ٦: ورشة عمل
٢.٣٠ –٢.١٥	فاعليات ختام الدورة

استراتيجيات التدريب المتبعة بالحقيبة



دراسات حالة



مناقشات



ورش العمل



المستهدفون من البرنامج



مدراء وموظفي الجودة

ومسئولي الرقابة والتفتيش

على سلامة الغذاء

اليوم التدريبي الأول

الجلسة الأولى



أهداف الجلسة:

- التعرف على نـظـام إدارة سـلامة الغذاء Food safety management (system)FSMS
- فهم واستيعاب أهمية تحديد سياق المنظمة وفهم احتياجات الأطراف المهتمة
- التعرف على نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء .
- الإلمام بأهمية التزام قيادة المنظمة في تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء .
- التعرف على طبيعة سياسة سلامة الغذاء التي تضعها المنظمة على ضوء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على أدوار الإدارة العليا ومسئولياتها لتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء.
- التعرف على عملية التخطيط لوضع الإجراءات المتخذة للتصدي لمخاطر الغذاء والفرص المتاحة.

١. سياق المنظمة

١.١ فهم المنظمة وسياقها

تحدد المنظمة القضايا الخارجية والداخلية ذات الصلة بالغرض منها وتؤثر على قدرتها على تحقيق النتيجة (النتيجة) المرجوة من نظام إدارة سلامة الغذاء FSMS

وتقوم المنظمة بتحديد ومراجعة وتحديث المعلومات المتصلة بهذه المسائل الخارجية والداخلية.

ملاحظة١

يمكن أن تتضمن القضايا عوامل إيجابية وسلبية أو شروط للنظر فيها.

ملاحظة ٢

يمكن تيسير فهم السياق من خلال النظر في المسائل الخارجية والداخلية، بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، البيئات القانونية والتكنولوجية والتنافسية والسوقية والثقافية والاجتماعية والاقتصادية والأمن السيبراني والاحتيال الغذائي والدفاع عن الغذاء والتلوث المتعمد والمعرفة وأداء المنظمة، سواء كانت دولية أو وطنية أو إقليمية أو محلية.

١.٢ فهم احتياجات وتوقعات الأطراف المهتمة

للتأكد من أن المنظمة قادرة على تقديم المنتجات والخدمات التي تفي باستمرار بالمتطلبات القانونية والتنظيمية ومتطلبات العملاء المعمول بها فيما يتعلق بسلامة الغذاء ، تحدد المنظمة ما يلي:

أ) الأطراف المهتمة ذات الصلة بسلامة الغذاء .

ب) المتطلبات ذات الصلة من الأطراف المعنية في نظام ادارة سلامة الغذاء.

تقوم المنظمة بتحديد ومراجعة وتحديث المعلومات المتصلة بالأطراف المهتمة ومتطلباتها.

1.3. تحديد نطاق نظام إدارة سلامة الغذاء

تحدد المنظمة حدود وإمكانية تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاءFSMS من أجل تحديد نطاقها. ويحدد النطاق المنتجات والخدمات والعمليات ومواقع الإنتاج المدرجة في نظام إدارة سلامة الغذاء .

يشمل النطاق الأنشطة أو العمليات أو المنتجات أو الخدمات التي يمكن أن يكون لها تأثير على سلامة الغذاء لمنتجاتها النهائية.

وعند تحديد هذا النطاق، تنظر المنظمة فيما يلي:

أ) المسائل الخارجية والداخلية المشار إليها في 4.1.

ب) المتطلبات المشار إليها في .4.2

ويكون النطاق متاحًا ومحافظًا على المعلومات لتوثيقها.

1.4. نظام إدارة سلامة الغذاء

تقوم المنظمة بإنشاء وتنفيذ وصيانة وتحديث وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء، بما في ذلك العمليات اللازمة وتفاعلاتها، وفقا لمتطلبات هذه الوثيقة.



نشاط (١)

 مناقشة

 مجموعات

 ٢٠ دقيقة

أخي المتدرب تعاون مع مجموعتك ووضح البنود التالية في ضوء ما تدربت عليه

م	البند	اسم البند	التوضيح
١	1.1		.....
٢	1.2		.....
٣	1.3		.....
٤	1.4		.....

٢. القيادة

2.1. القيادة والالتزام

يجب على الإدارة العليا إظهار القيادة والالتزام فيما يتعلق بنظام إدارة سلامة الغذاء من خلال:

أ) ضمان وضع سياسة السلامة الغذائية وأهداف نظام الإدارة من أجل التنمية وامتثالها للتوجيه الاستراتيجي للمنظمة.

ب) ضمان إدماج متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء في العمليات التجارية للمنظمة.

ت) ضمان توافر الموارد اللازمة للخدمات المالية.

ث) توضيح أهمية الإدارة الفعالة لسلامة الغذاء والامتثال لمتطلبات نظام ادارة سلامة الغذاء ، والمتطلبات القانونية والتنظيمية المعمول بها، ومتطلبات العملاء المتفق عليها بشكل متبادل فيما يتعلق بسلامة الغذاء .

ج) ضمان تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء والحفاظ عليه لتحقيق النتائج المرجوة منه (انظر ٤-١). (و) توجيه ودعم الأشخاص للمساهمة في فعالية نظام الإدارة من أجل الديمقراطية.

ح) تعزيز التحسين المستمر.

خ) دعم الأدوار الإدارية الأخرى ذات الصلة لإظهار قيادتها من حيث انطباقها على مجالات مسؤوليتها.

ملاحظة

يمكن تفسير الإشارة إلى "الأعمال التجارية" في هذه الوثيقة تفسيراً واسعاً على أنها تعني الأنشطة الأساسية لأغراض وجود المنظمة.

المصادر والمراجع:

[1]، أنظمة إدارة الجودة — الأساسيات والمفردات ISO 9000:2015

[2]، أنظمة إدارة الجودة — المتطلبات ISO 9001:2015

[3] ISO 19011 المبادئ التوجيهية لمراجعة أنظمة إدارة التدقيق

[4]جميع الأجزاء)، برامج الشروط المسبقة للسلامة الغذائية) ISO/TS 22002

[5]، أنظمة إدارة سلامة الغذاء - متطلبات الهيئات التي تقدم مراجعة الحسابات و اعتماد نظم إدارة سلامة الغذاء ISO/TS 22003

[6]، التتبع في سلسلة الأعلاف والغذاء - المبادئ العامة والمتطلبات الأساسية لتصميم النظام وتنفيذه ISO 22005

[7]دليل ISO 73:2009 ، إدارة المخاطر — المفردات

[8]، مبادئ التتبع / تتبع المنتجات كأداة ضمن فحص الغذاء ونظام الاعتماد CAC/GL 60-2006

[9]، إرشادات للحكومات بشأن تحديد أولويات المخاطر في الأعلاف CAC/GL 81-2013

[10]، المبادئ العامة لصحة الغذاء CAC/RCP 1-1969

([11])البرنامج المشترك بين منظمة الغذاء والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمعايير الغذائية. لجنة الدستور الغذائي: الدليل الإجرائي. الطبعة الخامسة والعشرون، 2016

[12]الدستور الغذائي. متاح من www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/ : http:/