



# برنامج الرقابة الذاتيه



## برنامج الرقابة الذاتي يوضح كيف إنك كصاحب شركة أو مسؤول عن شركة تعمل بمجال الغذاء تستطيع السيطرة والمراقبة وإدارة الجودة للوصول إلى غذاء سليم وآمن صحيا وهو يساعدك كثيرا على فهم وترتيب ما تفكر به.

### الروتين والتسجيل

ببساطة الإجراءات الدورية المكتوبة وعملية التوثيق هي من الأساسيات في برنامج الرقابة الذاتية وهذا يعني أن الإجراءات الدورية المكتوبة توضح ماذا يُراد عمله دوريا في المنشأة وتوثيقه. الإجراءات الدورية يجب أن تُحدد بوضوح ما يجب فحصه و عدد المرات التي يجب أن يتم التوثيق وكيف تكون عملية التوثيق. على سبيل المثال إننا نراقب درجة الحرارة في الثلاجات أو الفريزرات يوميا ولكن قد تتم عملية توثيق درجات الحرارة مرة بالأسبوع. في الإجراءات الدورية يجب أن توضح الحدود التي تنطبق والإجراءات التي ينبغي عليك فعلها إذا تم تجاوز الحد على سبيل المثال الطعام المطبوخ المعد للتقديم يجب ان لا تقل درجة حرارته عن 60 درجة مئوية وأنت تقوم بعملية أخذ درجات الحرارة إكتشفت أن درجة الحرارة هي 45 درجة مئوية وفي هذه الحالة توضح بأنه درجة الحرارة إنخفضت باقل من الحد المسموح فيه ولكي تتجنب أن يكون الغذاء خطير على المستهلك يجب عليك إتخاذ الإجراءات المناسبة مثلا تقوم بإتلاف الطعام أو تقوم بإعادة بسترة الطعام وإبصال درجة الحرارة أعلى من 72 درجة مئوية. في هذه الحالة قد يكون السبب بأن هناك مشكلة بحافظة الطعام قد تكون متعطلة أو بحاجة الى رفع درجة الحرارة لتحافظ على درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية. في هذا المثال حدث تجاوز الحد المسموح و يجب عليك توثيق الإجراءات التي قمت بها . وكذلك إستعراض الإجراءات وإتخاذ التدابير اللازمة وهذا يساعدك على منع الشيء نفسه من الحدوث مرة أخرى.

### المخاطر التي يمكن أن تكون بالمنشأة

من أجل منع الأضرار الناجمة عن المخاطر التي تجعل الطعام غير صالح للاستهلاك أولا عليك أن تعرف ما هي المخاطر ويكون من خلال تحليل المخاطر بطريقة منهجية تسهل عليك فهمها وطرق التعامل معها حسب قوانين الأغذية التي أقرها البرلمان ومجلس اللائحة الأوروبي.

يجب على المسؤول عن المنشأة ان يقوم بتحليل المخاطر في منشأته والهدف من ذلك انه عندما يقوم بتحليل المخاطر في المنشأة سيتعرف بنفسه على هذه المخاطر وسيحددها ويعرف كيف يقوم بمعالجة الأخطار مما سيؤدي الى حماية المستهلك من هذه المخاطر. وستكون عمليه السيطرة على الغذاء متكاملة ويستند تحليل المخاطر على مبادئ الهاسب

المخاطر الصحية تقسم الى أربع مخاطر مخاطر ميكروبية ومخاطر كيميائية ومخاطر فيزيائية ومخاطر من الحساسية. المخاطر الميكروبية تسببها البكتيريا الفيروس الأعفان والخمائر. المخاطر الكيميائية مثال ما يتبقى من مبيدات الحشرات على الخضار أو تلامس الغذاء مع مواد التنظيف. المخاطر الفيزيائية قد يكون هناك قطع حديدية بالغذاء أو زجاجية. مخاطر الحساسية على سبيل المثال الحساسية من المكسرات او

أنت كصاحب منشأة مسؤول بإتباع قوانين وتشريعات الأغذية وأيضا مسؤول عن تقديم غذاء صحي وآمن للمستهلك وغذاء موضح عليه جميع المكونات المطلوبة للبطاقة الغذائية من ناحية تاريخ الصلاحية والمكونات الغذائية وأيضا على إحتوائها أو عدم إحتوائها مواد قد تسبب الحساسية كل هذه المعلومات تساعد على تقديم غذاء صحي وآمن للمستهلك وبالتالي لا يكون هناك غذاء غير سليم يحتوي على الميكروبات التي قد تسبب المرض وهذه الأمور تتطلب أن تكون لديك معرفة تامة بطرق التعامل مع الغذاء من كل النواحي من إستقبال المواد الأولية وتخزينها وتحضير الطعام إلى أن يتم تقديم الطعام للمستهلك.



### أولاً إسأل نفسك هل لديك معرفة ببعض هذه النقاط.

- في أي درجات حرارة يتم تخزين الأغذية . أي أن هناك إختلاف بدرجات حرارة التخزين حسب نوع الغذاء.
- مراقبة جيدة لفصل الأغذية المطبوخة عن الأغذية الغير مطبوخة.
- معرفة الإجراءات التي يجب إتباعها في حالة وجود حشرات.
- مراقبة جيدة للنظافة الشخصية الصحية للعمال وعدم وجود أي أنواع من الخواتم أثناء العمل وأيضا معرفة الإجراءات في حالة مرض أحد العمال وإلتزام العمال بملابس العمل.
- معرفة كيفية التعامل مع أي حالات التسمم الغذائي وسحب البضاعة من السوق . وتسمى التتبع.

وهذه مسؤوليتك كصاحب منشأة أن يكون الموظفين لديك لديهم الخبرة الكافية في سلامة الأغذية وذلك لأجل تقديم غذاء صحي وآمن للمستهلك.

### القوانين واللوائح

من أجل أن يكون هناك مراقبة جيدة في تعاملك مع الغذاء تحتاج إلى روتين دائم وجيد لتجنب المخاطر الصحية وهذا يعني أن العمال الذين يعملون يجب أن يكون لديهم حد جيد من المعرفة التي تؤهلهم للتعامل مع الغذاء.

الإجراءات في برنامج الرقابة الذاتية يجب أن تكون منظمة وآمنة وهي موضحة مع المتطلبات في برنامج الرقابة الذاتية في قوانين الأغذية التي أقرها البرلمان ومجلس اللائحة الأوروبي.

الطحين أو اللاكتوز أو منتجات الحليب.

لمعرفة أي المخاطر الموجودة أو التي قد تكون محتمل وجودها بالمنشأة عليك أن تقوم تحليل كامل للمنشأة من بداية شراء المواد الأولية ولغاية تقديم الطعام للمستهلك المخاطر يجب ان تقيّم ويتم متابعتها إلى أن يتم تجنبها.

الأغذية المبردة وسرعة وضعها بالثلاجة.

الإجراء الثاني

الأهتمام بنظافة رصيف التحميل وإغلاق الأبواب للمخازن حتى لا يصبح هناك تلوث بالحشرات.

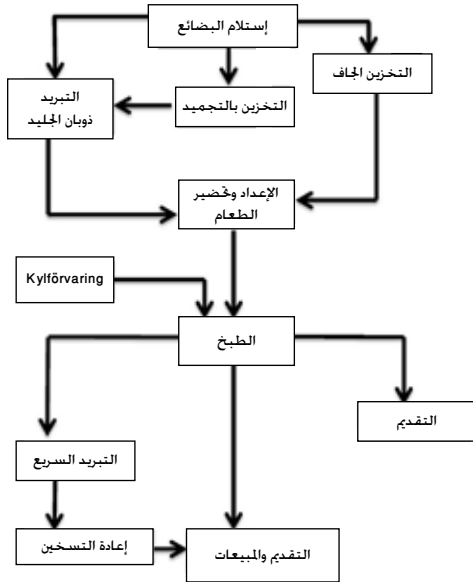
الإجراء الثالث

في بادئ الأمر قم بتخزين المواد الغذائية بالصورة الصحيحة ومن ثم خزّن مواد التنظيف وغيرها حتى لا يكون هناك تلوث تبادلي.

## الآن مثال على تحليل المخاطر

مخطط لعملية الإنتاج يتوضح من خلالها مراحل الإنتاج من إستلام المواد الأولية إلى تقديم المنتج النهائي للمستهلك خلال كل خطوة يجب التعرف على المخاطر الصحية التي قد تؤثر على المنتج من مخاطر ميكروبيولوجية من البكتيريا أو مخاطر كيميائية على سبيل المثال بواقي المبيدات الحشرية على الخضار والفواكه والمخاطر الفيزيائية كقطع من زجاج مكسر أو غيره بالغذاء أو مخاطر الحساسية من المكسرات الحليب أو الطحين في الغذاء الذي لا يجب أن يحتوي هذه المكونات وفي كل خطوة يجب كتابة كل الإجراءات التي يجب العمل بها للسيطرة على كل هذه المخاطر على سبيل المثال درجات الحرارة لعملية الطبخ أو إعادة التسخين أو تبريد المنتج ومن ثم عمل تقييم ما هي الخطوة التالية في عملية التعامل مع الغذاء التي تكون أكثر اهمية أو التي تحتاج إلى مراقبة حثيثة إما عملية الطبخ أو التسخين أو التبريد والتي من الممكن إذا حدث خطأ فيها أو إذا لم تعامل بالطريقة الصحيحة قد تسبب المرض للمستهلك.

## مثال على مخطط الانتاج



بعض المخاطر التي تقيّم بأنها خطيرة يجب أن تتابع بشكل آمن على سبيل المثال درجات الحرارة. من المهم أن تقوم بمتابعة منشأتك بنفسك ومعرفة كل أنواع المخاطر التي تكون موجودة فيها لأنه كل منشأة مختلفة عن الأخرى بنوع ومدى وجود المخاطر والمخاطر التي تصنف بالخطرة والتي تكون تحت المراقبة تسمى النقاط الحرجة

مثال 1

طبخ الدجاج النرى يعتبر نقطة حرجة بسبب أن الانسان قد يتعرض إلى تسمم غذائي في حالة أن الدجاج لم يُطهى بشكل جيد أو لم يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

نقطة التحكم

أثناء الطبخ يتم السيطرة على درجة الحرارة وقياسها بإستخدام مقياس حرارة ذو مخرز وذلك لأخذ درجة الحرارة الداخليه للدجاج يتم قياس درجة الحرارة بكل وصفة جديدة وأيضاً يتم تسجيل النتائج على الأقل مرتين بالأسبوع.

الحد

الدجاج يجب أن يطبخ على درجة حرارة 72 درجة مئوية على الأقل لمدة دقيقة واحدة.

الإجراء

إذا لم تصل درجة الحرارة المطلوبة أو لم يمكسك الدجاج على درجة الحرارة الوقت المطلوب يجب عليك الأستمرار بالتسخين للوصول الى درجة الحرارة المناسبة.

فوق الحد

درجة الحرارة يجب ان لا تنخلى 85 درجة مئوية حتى لا يجف الدجاج وقد لا يستخدم بوجبة الغذاء

الإجراء

التخلص من الدجاج.

مثال 2

تحليل المخاطر عند تلقي السلع.

الخطر الاول

الخطر الميكروبي على سبيل المثال الأغذية التي تحتاج إلى تبريد بالثلاجة لو بقيت خارج الثلاجة لمدة طويلة.

يصنف الخطر عالي.

الخطر الثاني

خطر الحشرات

إذا بقيت المواد الغذائية الأولية مفتوحة للهواء الخارجي مع وجود الحشرات فانه سيتلوث الغذاء ويصنف هذا الخطر خطر متوسط.

الخطر الثالث

الخطر الكيمائي اذا كان هناك اختلاط مواد كيميائية بالغذاء.

يصنف الخطر واطى؛

الإجراء الاول

مسؤولية قسم إستلام البضائع السيطرة على درجة حرارة

## مثال على جدول تحليل المخاطر

العملية	المخاطر الصحية	الأسباب	التعبير الوقائي	نقاط الخطر المخرجة إجابة بنعم أو لا
المشتريات	مخاطر فيزيائية أو كيميائية	خطأ في التعبئة والتغليف	التدقيق على المورد	لا
إستقبال المواد المبردة والمجمدة	مخاطر نمو الأحياء المجهرية كالبكتيريا	وجود المنتجات بدرجات حرارة عالية ولدة طويلة تلف في التغليف	دقة في السيطرة على إستقبال البضائع ومدى صحة درجات الحرارة ومدى سلامة التعبئة والتغليف	لا
إستقبال المواد الجافة	مخاطر ميكروبيولوجية ومخاطر كيميائية ومخاطر فيزيائية	حشرات وتلف في التغليف	دقة في السيطرة على إستقبال البضائع ومدى سلامة التعبئة والتغليف	لا
تخزين المواد بالتبريد والتجميد	نمو الأحياء المجهرية	درجات حرارة تخزين عالية	المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة للثلاجات والمجمدات	لا
تخزين المواد الجافة	تحتوي على سبيل المثال غبار ومواد تسبب الحساسية وأنشياء أخرى	تخزين على الأرض عبوات غير مغلقة جيداً وغير مختومة	عدم تخزين البضائع على الأرض التأكد من أن المواد مغلقة جيداً وخصوصاً المواد التي لا يجب أن تختلط مع مواد أخرى إغلاق الأوعية بشكل جيد	لا
إذابة المنتج	نمو الأحياء المجهرية	درجات حرارة عالية	تذويب الأغذية بالثلاجة	لا
الإعداد	تلوث بالأحياء المجهرية والمواد الكيميائية والتلوث التبادلي	سوء في نظافة طاولات خضبر الطعام والأدوات المستخدمة في التحضير عدم كفاية عملية الغسيل للخضروات وتخزين المواد الغذائية في درجة حرارة الغرفة مدة زمنية طويلة	مراقبة جيدة لإتباع النظافة الشخصية ومراقبة جيدة لإتباع القوانين في عمليات التنظيف المختلفة غسل الخضروات بشكل جيد الأغذية التي توضع في درجة حرارة الغرفة هي الأغذية التي سوف تستخدم مباشرة بالتحضير	لا
الطبخ	تلوث بالأحياء المجهرية مخاطر فيزيائية وجود مواد تسبب الحساسية	الطبخ على درجات حرارة منخفضة ووقت قليل وعدم الوصول إلى درجات الحرارة والوقت المفروضين تلوث فيزيائي من خلال تلامس الأدوات مع ملابس العمل ومن خلال عدم نظافة بعض الأدوات وجود بعض المواد المنسوبة للحساسية من الأغذية التي من المفروض عدم إحتوائها هذه المواد من خلال عدم التنظيف الجيد للأدوات	المراقبة الجيدة والكافية للإلتزام بالنظافة الشخصية وإتباع القوانين وتنظيف المعدات جيداً	نعم
التبريد السريع	نمو الأحياء المجهرية	وقت طويل مع حرارة عالية قبل أن يصبح الغذاء بدرجة الحرارة المطلوبة	التبريد السريع للوصول إلى درجة حرارة أقل من 8 درجة مئوية خلال فترة أقل من أربع ساعات	نعم
تخزين بالتبريد	نمو أحياء مجهرية وتلوث بأحياء مجهرية	درجات حرارة عالية التنظيف غير الجيد وعدم عزل المواد داخل الثلاجة	متابعة دورية ومستمرة لدرجات الحرارة مراقبة جيدة لتخزين المواد بشكل جيد بالثلاجة	لا
إعادة التسخين	تلوث بالأحياء المجهرية	درجات حرارة منخفضة ووقت قصير	درجة حرارة كافية	نعم
المحافظة على الغذاء ساخناً	نمو الأحياء المجهرية تلوث بالأحياء المجهرية	درجات حرارة منخفضة	درجة حرارة فوق 60 درجة مئوية	نعم
التقديم	التلوث	سوء النظافة	مراقبة النظافة الشخصية	لا
تقديم الأغذية الخاصة	حساسية	علامات خاطئة الضيغ أو للستهلك يأخذ من مكان خاطئ	التأكد من أن مكونات الغذاء المكتوبة هي صحيحة مراقبة وسيطرة جيدة على الأغذية الخاصة	لا

## تجميع نقاط المراقبة المخرجة

النقاط المخرجة	الحدود	إجراءات الرصد	الإجراءات التصحيحية	التسجيل
الطبخ	وصول درجة الحرارة على سبيل المثال في نواة قطعة اللحم أو الدجاج إلى فوق 70 درجة مئوية	ما	الاستمرار بالتسخين حتى الوصول إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية داخل النواة	مرة بالأسبوع
		من		
المحافظة على الغذاء ساخناً	درجة الحرارة فوق 60 درجة مئوية وليس أكثر من ساعتين	مراقبة الوقت ودرجة الحرارة	التسخين لغاية فوق درجة حرارة 70 درجة مئوية وإتلاف الطعام بعد ساعتين	مرة بالأسبوع
		يومياً		
التبريد السريع	نزول درجة الحرارة تحت 8 درجة مئوية خلال أقل من أربع ساعات	مراقبة الوقت ودرجة الحرارة	تبريد تحت درجة حرارة 8 درجة مئوية خلال أقل من 4 ساعات وإذا لم تقم بذلك إتلف الطعام	مرة بالأسبوع
		في كل مرة		
إعادة التسخين	وصول درجة الحرارة على سبيل المثال في نواة قطعة اللحم أو الدجاج إلى فوق 70 درجة مئوية	مراقبة الوقت ودرجة الحرارة	الاستمرار بالتسخين حتى الوصول إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية داخل النواة	مرة بالأسبوع
		في كل مرة		