

الدرس الثامن

نظام إدارة سلامة الغذاء ISO22000

نظام إدارة سلامة الغذاء ISO22000

تمهيد: نظرا لما تمثله الأغذية من تهديدات على صحة الانسان، عملت الدول المتقدمة على تطوير تقنيات الإنتاج والتصنيع الغذائي ووسائل النقل والتخزين والتسويق وأساليب وطرق الرقابة على جودة الأغذية بتبني نظم حديثة تختص بضمان سلامة الأغذية ابتداء من مدخلات عمليات التصنيع وصولا الى المستهلك وتمثل هذه الأنظمة في نظام HACCP (نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة) ونظام تسيير السلامة الغذائية التي تنص عليه ISO22000 اللذان يهدفان الى انتاج أغذية سالمة وآمنة صحيا.

1. مفهوم نظام ISO22000: هو معيار دولي يناسب جميع الشركات العاملة في الصناعة الغذائية بما في ذلك الشركات المصنعة للمعدات ومواد التغليف والاضافات والمكونات وبالتالي فهي تغطي جميع المؤسسات العاملة في سلسلة الغذاء من المزرعة الى المائدة او المستهلك النهائي. يحدد ISO22000 متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية من خلال مجموعة من العمليات المتناسقة التي تتبعها المؤسسة لتتأكد من تطبيق سياساتها وأهدافها. وتعتمد المواصفة ISO22000 على مبدئي دائرة ديمغ والتحسن المستمر المعروفين عالميا في إدارة الجودة .

2. أهداف الحصول على ISO22000:

- ✓ توفير رقابة أكثر كفاءة وديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية
- ✓ الاستغلال الأمثل للموارد
- ✓ يساعد على التخطيط بصورة افضل والحد من اعمال الفحص والتفتيش بعد الانتهاء من تنفيذ العمليات.
- ✓ اكتساب تقدير واعتراف الجهات العالمية مما يفتح الأسواق أمام التصدير.

3. متطلبات تطبيق المواصفة ISO22000

- ✓ تحقيق الاتصال الفعال مع جميع الأطراف المكونة للسلسلة الإنتاجية الغذائية.
- ✓ تحديد الموارد الأساسية لنظام إدارة السلامة الغذائية.

✓ تدريب وتكوين الموارد البشرية على مواصفة ISO22000

✓ تخطيط وتحقيق منتوجات غذائية سليمة وصحية خالية من العيوب ولا تشكل خطرا على صحة المستهلك.

4. مراحل تطبيق وتقييم نظم إدارة سلامة الغذاء:

1. تقوم الإدارة العليا للمؤسسة بتعيين ممثل الإدارة وفريق عمل خاص بنظام إدارة سلامة الغذاء ووضع خطة تنفيذية.
2. يتم عمل دراسة عن قوانين سلامة الغذاء في الدولة التي تنطبق على المؤسسة وعلى منتجاتها وانشطتها وعملياتها.
3. يتم وضع برنامج المتطلبات الأساسية العامة (مثل التدريب، التعقيم، الصيانة، مراجعة الموردين، ضبط المنتجات غير المطابقة، إجراءات الاستدعاء.....) ووضع كافة مايلزم لتحقيقه وضبطه في المؤسسة.
4. يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد النقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في المنظمة في مسار انتاج الغذاء بها.
5. تقوم الإدارة العليا للمنظمة بالمشاركة مع الفريق بوضع خطة تنفيذية للخطوات والاعمال اللازم اتخاذها لتغطية البرنامج المحدد في الخطوة الثالثة والعمليات التي تم تحديدها في الخطوة الرابعة مع توفير الموارد اللازمة لذلك.
6. يتم على التوازي في المؤسسة تبني وتنفيذ برنامج تدريبي وتوعوي لكل العمال بالمؤسسة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء.
7. يتم من خلال الخبراء تنفيذ بالخطة التنفيذية الموضوعة.
8. بعد تنفيذ النظام الجديد ومطابقته لنظام إدارة سلامة الغذاء، تقوم الإدارة العليا للمؤسسة بتكليف مختصين خارجيين باجراء تدقيق شامل على تنفيذ النظام الجديد في المؤسسة.
9. اذا كانت النتائج عدم المطابقة لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء يتم اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة.
10. قيام الإدارة العليا بعمل مراجعات دورية مخططة وتنفيذها للنظام المطبق وحل مشاكل التنفيذ الى ان يصبح مطابق لنظام الإدارة ومتطلبات ISO22000.
11. تقوم المؤسسة باختيار والتعاقد مع جهة اصدار شهادات معترف بها.

12. تقوم جهة الإصدار بالتدقيق وفي حالة كانت النتيجة إيجابية يتم منح المنظمة شهادة ISO22000 خاضعة لتدقيق الجهة المانحة.

5. فوائد الحصول على شهادة ISO22000:

- ✓ تحقيق رضا العميل وسلامة المستهلك
- ✓ تحسين صورة المؤسسة وتعزيز مكانتها في السوق
- ✓ تحسين السيطرة على التكلفة
- ✓ تحسين العلاقة مع المجتمع والوفاء بأحد عناصر المسؤولية الاجتماعية.
- ✓ تقليل الحوادث الناشئة عن مخاطر عدم سلامة الغذاء.
- ✓ تحسين العلاقة مع الحكومة
- ✓ تسهيل الحصول على التصاريح