

المركز الوطني للنخيل و التمور

NATIONAL CENTRE FOR PALMS & DATES



شهادات سلامة الغذاء

1. شهادة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)
2. شهادة المواصفات القياسية أيزو 22000 : 2005 لنظام إدارة سلامة الغذاء



القواعد السبع لإدارة سلامة الغذاء ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

إجراء تحليل المخاطر | Hazard Analysis

تحديد نقاط التحكم الحرجة | Critical Control Points

تعيين الحدود الحرجة | Critical Limits

طرق للرصد | Procedure to Monitor

إجراءات تصحيحية | Corrective Actions

نظام للتدقيق | Verification

نظام للتوثيق | Documentation



فوائد الحصول على شهادات سلامة الغذاء HACCP وأيزو 22000 : 2005



- ضمان سلامة وأمان المواد الغذائية
- الالتزام بالقوانين واللوائح المنظمة لمصانع الأغذية
- زيادة الربحية عن طريق ترشيد الإنفاق
- رفع وعي العاملين في مجال الصناعات الغذائية
- توسيع قاعدة تبادل المعلومات وزيادة تبادل الخبرات بين الشركات المطبقة
- نظام HACCP وذلك لتحقيق أعلى معدلات الجودة
- إتاحة الفرصة للتدريب المستمر لموظفي الرقابة على الأغذية والعاملين بمجال الصناعات الغذائية

طريق الحصول على الشهادات



- زيارة الموقع الإلكتروني للمركز الوطني للنخيل و التمور بوابة الجودة
- تعبئة النموذج الخاص بطلب الشهادة
- زيارة المزرعة وتحليل الفجوات
- زيارة فريق التفتيش النهائي
- منح الشهادة

الجهات التي تحتاج إلى الاعتماد بشأن إدارة سلامة الغذاء



- المزارع
- مصانع التمور
- مصانع مواد التعبئة والتغليف
- جهات تقديم خدمات نقل وتخزين المواد الغذائية
- منتجات أعلاف الحيوانات والأسمدة

ماهو نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)



- يمثل نظام الهاسب مفهومًا علميًا لضمان سلامة الغذاء من خلال التعرف على مدى التقييم و السيطرة على المخاطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء في كافة مراحل السلسلة الغذائية.
- يعتبر نظام الهاسب HACCP نظام وقائي من المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء (بيولوجية - كيميائية - فيزيائية) وليس نظام فحص محدد لجودة المنتج إلا إذا تعلقت بسلامة الغذاء.
- يوفر نظام الهاسب HACCP فرصة لرفع كفاءة عملية الرقابة لمفتشي الأغذية للحصول على صورة كاملة و دقيقة لعمليات الإنتاج لأنه يتطلب نظام لحفظ السجلات الذي يوفر طريقًا لمراجعة الوثائق حسب التواريخ.

يتكون نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) من مرحلتين:



تحليل مصدر الخطر Hazard Analysis

- وهو الأسلوب المستخدم للتعرف على أماكن الخطورة المحتملة والظروف المؤدية لتواجدها في الغذاء. يقوم هذا التحليل بتقييم حدة الخطر ودرجته وإحتمال حدوثه.

نقاط التحكم الحرجة Critical Control Points

- هي خطوات تصحيحية من خطوات الإنتاج يجب وضعها تحت السيطرة والمراقبة باستمرار لضمان التحكم في العملية التصنيعية، وإذا خرجت عن حدود التحكم يحتمل وقوع خطر على صحة المستهلك.

للمزيد من المعلومات يرجى التواصل عبر quality@ncpd.org.sa

الموقع الإلكتروني www.ncpd.org.sa