

المحاضرة التاسعة:

نظام إدارة سلامة الغذاء الايزو 22000.

1. تعريف الايزو 22000:

الايزو 22000 هو معيار دولي يحدد متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية، و يحتاج إليه كل متدخل في سلسلة الإنتاج الغذائي يريد إثبات قدرته في السيطرة على المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية وذلك لضمان إنتاج مواد غذائية آمنة، تستجيب لمتطلبات العملاء وتتوافق مع الأنظمة المعمول بها في سلامة الغذاء. فمعيار ايزو 22000 يؤكد على أن سلامة المنتجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتظافر جهود كل الفاعلين في السلسلة الغذائية.

2. فوائد الحصول على شهادات ISO 22000 : من أهم فوائد الايزو 22000، مايلي:

- رضا العميل وسلامة المستهلك.
 - تحسين العلاقة مع المجتمع والوفاء بأحد عناصر المسؤولية المجتمعية.
 - إرضاء المستثمر.
 - تحسين صورة المؤسسة ونسبة المشاركة في السوق.
 - تحسين السيطرة على التكلفة.
 - تقليل الحوادث الناشئة عن مخاطر عدم سلامة الغذاء.
 - تسهيل الحصول على التصاريح.
 - تحسين العلاقة مع الحكومة.
- #### 3. مفاهيم ذات العلاقة بالايزو 22000: هذه بعض المفاهيم المستخدمة في نظام إدارة سلامة الغذاء.

1.3 سلامة الغذاء Food Safety:

يختلف مفهوم سلامة الغذاء من وجهة نظر كل من المستهلك و المنتج و الجهات الرقابية و الجهات العلمية، فالمستهلك يرغب في غذاء طبيعي و صحي و طازج و غير معامل بالحرارة و قليل الدهون و الملح و السكر و بدون إضافات مثل (المواد الحافظة اللازمة لإطالة صلاحيته أثناء التخزين)، أي أنه يتطلع إلى غذاء خالٍ من المخاطر، بينما يبحث الصانع (المنتج) عن المخاطر المقبولة لأنه يقوم بإنتاج الغذاء بكميات كبيرة مع استخدام الإضافات اللازمة لسهولة التصنيع و تحقيق المظهر الجذاب و الطعم المرغوب و المواد الحافظة المسموح بها لإطالة

فترة حفظه في إطار المواصفات الموصى بها مع مراعاة النواحي الإقتصادية، و من الطبيعي أن يتطلع المستهلك إلى " غذاء خالٍ من المخاطر"، بينما يبحث المنتج عن " المخاطر المقبولة" و هذه هي المعادلة الصعبة، أما من وجهة نظر الأجهزة الرقابية فسلامة الغذاء تعني حماية المستهلك من خلال الرقابة على جودة المنتجات و سلامتها بداية من التفتيش على المصانع و مراقبة معامل الوحدات الإنتاجية و فحص المنتج النهائي و نظام تداوله و تسويقه، أي أنها تهتم بمواصفات المنتج و تحليله و صلاحيته. و من الناحية العلمية فسلامة الغذاء عبارة عن تحديد مخاطر الغذاء و تقييمها و تحليلها و وضع المعايير و وضع الحلول المناسبة لتجنبها على أسس علمية و تكنولوجية.

2.3 السلسلة الغذائية: Food Chain

مجموعة من الخطوات والعمليات المتتابعة والداخلة في الإنتاج والتصنيع والتوزيع والتخزين والتداول للغذاء ومكوناته، بداية من المراحل المبدئية للإنتاج وحتى الاستهلاك (من المزرعة حتى المائدة).

3.3 نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP:

إن مصطلح الـ HACCP يمثل الأحرف الأولى من: (Hazard Analysis and Critical Control Point) أي تحليل الأخطار والسيطرة على النقاط الحرجة وتلفظ هذه الكلمة بطريقة مغايرة لكتابتها فتلفظ (HASSAP) (هساب) وهي مواصفة عالمية خاصة بمصانع الأغذية حصراً والهدف من تطبيقها ضمان سلامة المنتجات الغذائية المصنعة من أي أخطار يتعرض لها المستهلك.

يرتبط مفهوم نظام تحليل مخاطر التحكم في النقاط الحرجة (HACCP) بالسلامة الغذائية الدولية، إذ أنه يمثل مفتاح جودة المنتجات الغذائية، وقد وضعت الأسس الأولى لنظام (HACCP) عام 1950 عندما كان يستخدم كمعيار لضمان الغذاء الملائم والكافي لبرنامج وكالة ناسا الحديثة التكوين في ذلك الوقت وقد تم تطويره من قبل شركة (Pillsbury) ليتحول إلى معيار لسلامة الأغذية والمياه الدولية، إذ أخذ يعتمد في دول الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وتم إقراره من قبل اللجنة الوطنية الاستشارية الخاصة بالمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية والمياه عام 1997.

4.3 الخطر الذي يهدد سلامة الغذاء Food Hazard:

عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي في الغذاء أو حالة الغذاء التي من الممكن أن تتسبب في أثر ضار على الصحة.

أ. الأخطار البيولوجية:

1- الناتجة عن البكتيريا والفيروسات والفطريات والطفيليات وإفرازاتها.

2- النباتات والحيوانات السامة.

ب. الأخطار الكيميائية:

1- الإضافات الغذائية؛ مثل المواد الملونة، الأملاح والأحماض.

2- المتبقيات؛ بقايا المبيدات الحشرية، المضادات الحيوية.

ج. الأخطار الطبيعية و الفيزيائية:

المواد الصلبة كالمقطع المعدنية الصغيرة، الأحجار، الزجاج والتي قد تصيب الفم أو تحدث ثقب في الجهاز الهضمي.

5.4 سياسة سلامة الغذاء :Food safety Policy

النوايا الكلية واتجاه المؤسسة فيما يتعلق بسلامة الغذاء كما هو معبراً عنها رسمياً من قبل الإدارة العليا.

5. مراحل تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء:

على وجه العموم فإن المؤسسة الراغبة في تطبيق نظام لإدارة سلامة الغذاء فإن عليها اتباع الخطوات التالية:

1. تطبق هذه المواصفة منفردة على المؤسسة أو بتداخل وتكامل مع أي أيا أو كل من المواصفتين ISO 9000 و ISO 14000 .

2. تقوم الإدارة العليا للمؤسسة بتعيين ممثل للإدارة وفريق عمل خاص بنظام إدارة سلامة الغذاء ووضع خطة تنفيذية.

3. يتم عمل دراسة عن قوانين سلامة الغذاء في الدولة المتواجدة بها المؤسسة، أي القوانين التي تنطبق على المؤسسة وعلى منتجاتها وعلى أنشطتها وعلى عملياتها.

4. يتم وضع برنامج المتطلبات الأساسية العامة (مثل: التدريب- التعقيم- الصيانة- مراجعة الموردين- ضبط المنتجات الغير مطابقة- إجراءات الاستدعاء..إلخ)، ووضع كافة ما يلزم لتحقيقه وضبطه في المؤسسة.

5. يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في المنظمة في مسار إنتاج الغذاء بها (HACCP) .

6. تقوم الإدارة العليا للمؤسسة بالمشاركة مع الفريق بوضع خطة تنفيذية للخطوات والأعمال اللازم اتخاذها لتغطية البرنامج المحدد في الخطوة 4 والعمليات التي تم تحديدها في 5. مع توفير الموارد اللازمة لذلك

7. يتم على التوازي في المؤسسة تبني وتنفيذ برنامج تدريبي وتوعوي لكل العاملين في المؤسسة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء المستهدف لإعداد المؤسسة للتغيير المطلوب.

8. يتم من خلال المسؤولين والخبراء تنفيذ الخطة التنفيذية الموضوعة في الخطوة 2 وعلى الإدارة العليا للمؤسسة أن تقوم بتوفير الموارد اللازمة للتنفيذ.
9. بعد تنفيذ النظام الجديد والمفترض مطابقته لنظام إدارة سلامة الغذاء ولمدة معقولة تؤكد استقرار النظام الجديد تقوم الإدارة العليا للمؤسسة بتكليف مختصين ذوي خبرة مناسبة سواء من داخل المؤسسة أو من خارجها بإجراء تدقيق شامل على تنفيذ النظام الجديد في المؤسسة ، وعادة يتم هذا التدقيق بصورة منهجية وطبقا لخطة موضوعة سلفا.
10. تكون نتائج التدقيق في البداية عادة "عدم مطابقة" لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء المستهدف ، ويتم بمعاونة الإدارة العليا للمؤسسة اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة للتحسين و المطابقة.
11. تقوم المؤسسة بتنفيذ العمليات الواردة في البنود 9 و 10 بصورة منتظمة للحفاظ على مستوى أداء مُرضي للمؤسسة وطبقا لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء.
12. قيام الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للمؤسسة وتنفيذها للنظام الموضوع وحل مشاكل التنفيذ إلى أن تطمئن الإدارة العليا على مطابقة المؤسسة لنظام الإدارة ومتطلباته الوارد في المواصفة ISO 22000 .
13. تقوم المؤسسة باختيار والتعاقد مع جهة إصدار شهادات معترف بها والتي تقوم بالتنسيق مع ممثل الإدارة للمؤسسة بترتيب توقيعات التدقيق عليها، تقوم جهة إصدار الشهادة بالتدقيق على المؤسسة وفي حالة كانت نتائج التدقيق إيجابية يتم منح المؤسسة شهادة ISO 22000 ، مع خضوع المؤسسة لعملية التدقيق الدوري من طرف الجهة المانحة للشهادة للتأكد من استمرارية مطابقة المؤسسة مع متطلبات المواصفة الدولية.