**1- مفهوم نظام إدارة السلامة الأغذية:** من المعروف أنه لكل مصطلح تعريف خاص به لكن نظام إدارة سلامة الأغذية ليس له تعريف محدد إلا أنه ليس مصطلح فإنما هو عبارة عن مواصفة بها عدة معايير دولية يتم إتباعها إذا أرادت المؤسسة الولوج للأسواق العالمية، ولكن إذا أردنا تقريب مفهومه لنستطيع فهم هذا الأخير فإننا نستطيع القول أن نظام إدارة سالمة الأغذية هو"عبارة عن مواصفة اختيارية دولية أعدتها منظمة الإيزو بمشاركة أصحاب المصلحة المختلفين ونشر إصدارها الأول في أيلول /سبتمبر 2005 ".

 حيث أن هذا النظام يركز في الأساس على الحفاظ على أمن وسالمة الغذاء بحد ذاته، أي حمايته من المخاطر التي قد يتعرض لها (الكيميائية، الفيزيائية، البيولوجية.....)، وذلك ألجل حماية المستهلك من الإصابة بأي أعراض قد تؤذي صحته أو تعرض حياته للخطر.

 من هذا نستخلص أن نظام إدارة سلامة الأغذية هو نظام اختياري تلجأ إليه المؤسسات لحماية أغذيتها من المخاطر وكسب ثقة الزبون وراحته.

**2- نشأة نظام إدارة سالمة الأغذية:** تزايدت أهمية تطبيق معايير عالمية تتمثل في نظم إدارة الجودة المتعلقة بسلامة تصنيع الأغذية وطريقة نقلها وتوصيلها للمنشآت، وكذلك طريقة تقديمها في المنشآت. ومن أهم تلك النظم نظام الهاسب والإيزو، 2005:22000 ) ) ولذلك سنستعرض النظامين معا لأنهما مكملين لبعضهما البعض:

**2-1- ظهور نظام الهاسب:** بدأت فكرة نظام الهاسب عام 1960 عندما قامت هيئة الفضاء الأمريكية (ناسا) بالطلب من شركة "بيلز بيري" الأمريكية إيجاد نظام لسلامة أغذية رواد الفضاء وحمايتهم من البكتيريا والفيروسات في ظل انعدام الجاذبية. وفي سنة 1973أصدرت الشركة المذكورة نظام الهاسب لسلامة الأغذية، حيث يعتمد على الإجراءات الوقائية أثناء التصنيع وليس على الإجراءات العلاجية المتمثلة في التفتيش النهائي وتصحيح الأخطاء، ويقوم نظام الهاسب على سبعة مبادئ نوجزها كالتالي:

**2-1-1- تحديد الخطر:** حيث يتم النظر إلى كل خطوة في عمليات المنشأة مثل الشراء أو التخزين أو الطبخ أو التجميد واحتمال الخطر في كل خطوة.

**2-1-2- تحديد نقاط السيطرة الحرجة:** وتعني تحديد النقاط في عمليات المنشأة التي يتم من خلالها السيطرة على المخاطر سالفة الذكر.

**2-1-3- تحديد الحدود الحرجة:** حيث تضع المنشأة حدودا للنقاط الحرجة التي تخرج عندها عن السيطرة ويصبح عالجها صعبا.

**2-1-4- وضع نظام ملاحظة للسيطرة على النقاط الحرجة:** حيث تتم الاستعانة بوسائل قياس لمعرفة طبيعة النقاط الحرجة، مثل الاستعانة بمقاييس للحرارة.

**2-1-5- وضع خطوات عالجية:** حيث أنه عند اكتشاف أن هناك نقاطا حرجة خرجت عن السيطرة، فيتم من خلال نظام الملاحظة وضع حلول لمعالجتها.

**2-1-6- وضع إجراءات للتحقق من أن نظام نقاط السيطرة الحرجة يعمل بكفاءة:** حيث تتم مراجعة وتصحيح دورية لتطبيق النظام في المنشاة.

 2**-1-7- وضع نظام للتوثيق والسجلات لجميع الإجراءات والسجلات لمبادئ نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة:** من خلال إعداد وإتباع الإجراءات وتعليمات العمل الخاصة بكل إجراء للسيطرة، بما في ذلك تلك المطلوبة للمحافظة على الظروف الصحية، والاحتفاظ بالسجلات.

**2-2- ظهور الايزو 22000:** وبعدها قررت هيئة التقييس وضع معايير عالمية حيث أضافت لها المبادئ السبعة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب)، ثم في 2005 أصدرت هيئة التقييس المواصفة العالمية إيزو 22000 التي شملت على مبادئ الهاسب حيث أصبحت جزءا لا يتجزأ منها.

**3- أهمية نظام إدارة سلامة الأغذية:** لنظام إدارة سلامة الأغذية أهمية كبيرة تتمثل في ما يلي:

**-** يسمح بتحديد ومنع المخاطر من تلويث الطعام.

**-** يعتبر النظام أكثر فعالية في السوق العالمية وبالتالي يقلل الحواجز أمام التجارة الدولية.

**-** الوفاء بالامتثال القانوني لسلامة الغذاء ومتطلبات الشركات.

**-** مناسب للمنظمين.

- يغطي معظم متطلبات معايير سلامة الأغذية لمتاجر التجزئة الحالية.

- مسؤولية ضمان سلامة الأغذية على الشركة المصنعة أو الموزع.

**4- متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية:** تعتبر متطلبات الإيزو 22000 خليط من العناصر (المتطلبات) الرئيسية الأربعة التالية:

**4-1- التواصل التفاعلي:** وهو ضروري على طول السلسلة الغذائية لضمان تحديد ومراقبة المخاطر ذات الصلة بسلامة الأغذية في كل منها خطوة، وهذا يعني التواصل بين المنظمات الموجودة في اتجاه التيار والمصب لهذه السلسلة، كذلك التواصل مع المخاطر المحددة وتدابير الرقابة مع العملاء ويساعد الموردون على توضيح متطلباتهم.

**4-2- إدارة النظام**: يجد مبدأ نظام إدارة سلامة الأغذية أصله من معيار إيزو 9001 حيث يتكامل مع هذا الأخير وباقي النظم الإدارية الأخرى في المنظمة.

**4-3- البرامج المطلوبة سلفا:** والمقصود بها وضع برامج جيدة من قبل بداية الإنتاج إلى غاية عملية التوزيع، كأن تقوم المؤسسة بتحسين تخطيط مكان العمل في المصنع والأرضية والجدران ونظام التهوية والإضاءة ونظام الصرف.

**4-5- تطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام الهاسب HACCP** ): حيث أن المبادئ السبعة لنظام الهاسب أصبحت أساسية في نظام إدارة سلامة الأغذية ولابد من تطبيقها جميعا لأنها أحد متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية.

**5- فوائد تطبيق نظام إدارة سلامة الأغذية:** أي مؤسسة في مجال الصناعة الغذائية عند تبنيها لنظام إدارة السلامة الغذائية تحقق فوائد كثيرة ومن بين هذه الفوائد نذكر ما يلي:

- إرضاء العميل وسلامة المستهلك.

- تحسين العالقة مع المجتمع والوفاء بأحد عناصر المسؤولية المجتمعية.

- إرضاء المستثمر.

- تحسين صورة المنشأة ونسبة المشاركة في السوق.

- الوفاء بمتطلبات إجازة النظام.

 -تحسين السيطرة على التكلفة.

- تقليل الحوادث الناشئة عن مخاطر عدم سلامة الغذاء.

- إظهار الاهتمام.

 -فير الخامات من المدخلات والطاقة.

- تسهيل الحصول على التصاريح.

- تحسين العالقة مع الحكومة.