



خطة سلامة الغذاء

Food Safety Plan



السيطرة الادارية النشطة

نظام الامن الغذائي الشامل

-المدير مسؤول عن مراقبة تطبيقات تداول الغذاء السليم والتي تساهم في الحد من الامراض المنقولة بالغذاء

-المدراء والعمال يعرفون عن موضوع سلامة الغذاء

متطلبات السيطرة الادارية النشطة

-تدريب العمال

-كتابة طرق العمل القياسية (SOPs)

-خطط للمراقبة وحفظ السجلات

-فحوصات سلامة الغذاء

عوامل الخطورة للأمراض المنقولة بالغذاء

عرفت منظمة الغذاء والدواء خمسة عوامل والتي لها الدور الأكبر في نقل الأمراض عن طريق الغذاء في الولايات المتحدة

- الغذاء من مصادر غير آمنة
- الطبخ الغير كافي
- درجة حرارة الطبخ غير مناسبة
- الادوات الملوثة
- انخفاض مستوى النظافة لدى الاشخاص

ما هي نقطة السيطرة الحرجة لتحليل (HACCP) ؟ المخاطر

- نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر (HACCP) هي طريقة منظمة للتعرف والتقدير والسيطرة على المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء
- المخاطر هي عوامل بيولوجية ، كيميائية أو عضوية يحتمل أن تسبب المرض أو الإصابة إذا لم يتم السيطرة عليها .
- هذه الطريقة تمنع حدوث المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء بدلا من معالجة المخاطر بعد حدوثها
- لتطوير طريقة (HACCP) ، يجب إتباع المبادئ السبعة

متى نحتاج لخطة (نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر)؟

- بعض مؤسسات الخدمات الغذائية لا تحتاج إلى خطة (نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر)
- فى حالة وجود أى من العمليات التالية نحتاج لتطبيق خطة (نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر)
 - الغذاء المعبأ فى غياب الهواء
 - تقديم اللحوم النيئة
 - تعبئة عصير البرتقال المعصور الطازج
 - تقديم الأسماك الصدفية مباشرة من حوض العرض
 - تعتيق أو تدخين الغذاء لغرض الحفظ

البرامج المشترط تنفيذها مسبقا

- التركيز على الموظفين ، المرافق ، والمعدات
- أمثلة للبرامج المشترط تنفيذها مسبقا:

– خطة للتعامل مع الأمراض

– إجراءات التنظيف والتعقيم

– إزالة القمامة

– مكافحة الحشرات

– إختيار المعدات

– النظافة الشخصية للموظفين

١- قم بعمل تحليل للمخاطر

- تعرف على المخاطر المرتبطة بأحد بنود قائمة الطعام
 - تحضير مخطط تدفق بياني يوضح كل عمليات التداول والإعداد بداية من الإستلام وحتى التقديم
 - حدد المخاطر المحتملة المرتبطة بكل عملية
 - تعرف على كيفية منع المخاطر في كل عملية
- المخاطر يمكن أن تكون بيولوجية ، كيميائية ، أو عضوية
- حدد المخاطر المحتملة الحدوث والتي يمكن أن يكون لها عواقب وخيمة إذا لم يتم السيطرة عليها
- المخاطر قليلة المجازفة والغير محتمل حدوثها ، لا تحتاج إلى الإهتمام بها

٢- تحديد نقط السيطرة الحرجة

- نقطة السيطرة هي أى نقطة ، خطوة ، أو عملية يمكن فيها السيطرة على العوامل البيولوجية ، العضوية ، أو الكيميائية
- نقطة السيطرة الحرجة (CCP) هي النقطة ، الخطوة ، أو العملية التي عندها يمكن منع ، القضاء على ، أو تقليل الخطر الذي تم التعرف عليه إلى مستوى مقبول
- نقاط السيطرة الحرجة يتم مراقبتها بصورة مستمرة أكثر من نقاط السيطرة الأخرى

٣- وضع الحدود الحرجة

- هذه الخطوة تتضمن وضع محددات لا بد من تحقيقها لمنع ، القضاء على ، أو تقليل الخطر المتعرف عليه عند نقطة السيطرة الحرجة بحيث يكون الغذاء قابل للأكل بأمان
- أمثلة للحدود الحرجة:
 - درجة الحرارة ، الزمن ، المقاسات الطبيعية ، النشاط المائي، نسبة الحموضة والقلوية ، و الكلور المتاح
- الحدود الحرجة يمكن أن تأتي من المعايير القياسية والتعليمات المنظمة ، المعلومات العلمية ، الدراسات التجريبية ، والتشاور مع الخبراء

٤- وضع إجراءات المراقبة

- المراقبة هي خطة للملاحظة أو القياس :
 - لتحديد ما إذا كانت نقطة السيطرة الحرجة CCP هي تحت السيطرة بالفعل و
- أمثلة للمراقبة :
 - الملاحظة البصرية
 - قياسات درجة الحرارة
 - تقييم الزمن
 - قياسات الحموضة والقلوية
 - قياسات النشاط المائي

٥- وضع الإجراءات التصحيحية

- الإجراءات التصحيحية تركز على :
 - ما هو التصرف عندما لا يتوافق الغذاء مع الحدود الحرجة
 - أمثلة للإجراءات التصحيحية:
 - درجة حرارة الهامبورجر ٤٠ ف بعد الطهي (نقطة سيطرة حرجة)
 - الحد الحرج هو ضرورة طهي الهامبورجر إلى درجة حرارة ١٥٥ ف أو أعلى
 - الإجراء التصحيحي هو متابعة طهي الهامبورجر إلى أن تصل درجة حرارته إلى ١٥٥ ف أو أعلى
 - أحيانا يكون الإجراء التصحيحي هو التخلص من الغذاء
 - حافظ على تسجيل كل الإجراءات التصحيحية التي تنفذها

٦- وضع إجراءات للتحقق

- خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر تحتاج إلى أربعة مراحل للتحقق :
١. التحقق من صحة كل الحدود الحرجة لكل نقاط السيطرة الحرجة
 ٢. تأكد من أن خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر للمؤسسة يتم تطبيقها بطريقة سليمة
 ٣. كلف أشخاص تنظييين بمراجعة الخطة للتأكد من تطبيقها بطريقة سليمة
 ٤. تأكد من دقة كل معدات المراقبة

٧- وضع نظام للإحتفاظ بالسجلات

- السجلات الخاصة بخطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر تتضمن الآتى :
- كشف بأعضاء فريق خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر ومهمة كل منهم
- توصيف كل بند فى القائمة
- مخطط تدفق بيانى لكل بند فى القائمة موضحا عليه نقط السيطرة الحرجة
- المخاطر المرتبطة بكل نقطة سيطرة حرجة وخطوات منعها
- الحدود الحرجة
- إجراءات المراقبة
- خطة الإجراءات التصحيحية
- إجراءات الإحتفاظ بالسجلات
- إجراءات التحقق من خطة نقطة السيطرة الحرجة لتحليل المخاطر

ادارة الازمة

حالات الازمة تشمل

-الوباء المنقول بالغذاء

-انقطاع الطاقة

-السرقه

-الحريق

اقل ما يمكن عمله

-تعيين اشخاص يمكن الاتصال بهم عند حدوث الازمة

-احتفظ بارقام هواتفهم قريبا من الهاتف

-تدريب العاملين على معرفة بمن يتصلون