



BRCGS Awareness

Food Safety Issue 9

جدول المحتويات

1- المقدمة 3
2- عوامل وأهداف تدبيث المعيار 3
عوامل تدبيث المعيار 3
أهداف المعيار 3
3- نطاق وتنسيق المعيار (BRCGS Food Safety Issue 9) 3
نطاق المعيار 3
الوحدات الإضافية (Additional Modules - AMs) 3
المبادئ الأساسية للمعيار 4
تنسيق ومتطلبات المعيار 4
بيان النوايا (Statement of Intent - SOI) 4
المتطلبات الأساسية (Fundamental Requirement) 4
التمييز اللوني في المعيار (Color coding in the Standard) 4
4- المتطلبات الأساسية والمحدورة (المتطلبات 1-3) 4
المطلب 1: التزام ومراجعة الإدارة العليا 4
التزام الإدارة العليا والتحسين المستمر (1.1) 4
الهيكل التنظيمي والمسؤوليات وسلطة الإدارة (1.2) 5
المطلب 2: خطة سلامة الغذاء - نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) 6
فريق سلامة الغذاء لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (2.1) 6
نطاق خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (2.1.2) 6
البرامج التشريعية الأولية (PRPs) 6
وصف المنتج (2.3) 6
الاستخدام المقصود (2.4) 6
رسم تخطيطي لسير العملية (2.6 & 2.5) 6
أنواع المخاطر (2.7.1) 6
تحديد نقاط التحكم الحرجة والتحقق من صحتها (2.8 & 2.9) 6
وضع نظام مراقبة لكل نقطة تحكم درجة (2.10) 6
وضع خطة الإجراءات التصحيحية (2.11) 6
التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ووضع إجراءات التحقق (2.12) 7
المطلب 3: أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة 7
دليل سلامة وجودة الغذاء (3.1) 7
مراقبة الوثائق (3.2) 7
إكمال السجلات وصيانتها (3.3) 7
المراجعات الداخلية (3.4) (بند أساسى) 7
الموافقة على الموردين والمواد الخام ومراقبة الأداء (3.5) 8
المواصفات (3.6) (بند أساسى) 9
الإجراءات التصحيحية والوقائية (3.7) (بند أساسى) 9

9.....	مراقبة المنتجات غير المطابقة (3.8) (متطلب جديد)
9.....	التتبع (3.9) (بند أساسى)
10	5- متطلبات الموقف وضوابط العمليات (المتطلبات 4 و 6 و 7)
10	المتطلب 4: معايير الموقف
10.....	المعايير الخارجية وأمن الموقف (4.1)
10.....	الدفاع عن الغذاء (4.2)
10.....	التخطيط وتدفق المنتج والفصل (4.3) (بند أساسى)
10.....	الممرات المرتفعة وخطوات الوصول أو الطوابق النصفية (4.4.6)
10.....	المراافق (الماء، الثلج، الهواء، والغازات الأخرى) (4.5)
11.....	المعدات (4.6)
11.....	الصيانة (4.7)
11.....	مراقب الموظفين (4.8)
11.....	مكافحة التلوث الكيميائي والفيزيائي للمنتج (4.9)
11.....	معدات الكشف عن الأجسام الغريبة وإزالتها (4.10)
11.....	برنامج الرصد والتحكم البيئي (4.11.8)
12.....	النفايات والخلاص من النفايات (4.12)
12.....	الإرسال والنقل (4.16)
12	المتطلب 6: مراقبة العملية
12.....	ضوابط العمليات (6.1) (بند أساسى)
12.....	التحكم في الكمية (الوزن والحجم والعدد) (6.3)
12.....	معاييره ومراقبة أجهزة القياس والمراقبة (6.4)
12	المتطلب 7: شؤون الموظفين
12.....	التدريب (7.1)
13	6- متطلبات محددة للمنتجات والمخاطر (المتطلبات 5 و 8 و 9)
13	المتطلب 5: مراقبة المنتج
13.....	إدارة مسببات الحساسية (5.3) (بند أساسى)
13.....	أصلالة المنتج، والادعاءات، وسلسلة الحضانة (5.4) (متطلب جديد)
13.....	فحص المنتج في الموقف واختبار المنتج والتحليل المخبرى (5.6)
13.....	أغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية (5.8) (متطلب إضافي)
14.....	التحويل الأولي للحيوانات (5.9) (متطلب إضافي)
14	المتطلب 8: مناطق خطورة المنتج
14.....	6.2.1. متطلبات مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.1.1).
14.....	نسيج المبنى في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.2)
14.....	الصيانة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.3)
15.....	متطلبات تغيير الملابس في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.4.1)
15.....	التدبر المنزلي والنظافة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.5) (متطلب جديد)
15	المتطلب 9: متطلبات المنتجات المتداولة (متطلب إضافي)

1- المقدمة

يغطي الدليل العوامل الرئيسية التي أدت إلى تحدث المعيار، بما في ذلك التطور المستمر لثقافة سلامة المنتج، ومتطلبات المبادرة العالمية لسلامة الأغذية (GFSI)، والتغييرات في التشريعات والمعايير العالمية. كما يفصل الدليل المبادئ الأساسية الأربع للالمعيار والهيكل التنظيمي، ويقدم استعراضاً مفصلاً للمطالبات المحددة ضمن الوحدات الرئيسية، بدءاً من التزام الإدارة العليا (الوحدة 1) مروراً بخطة سلامة الغذاء (HACCP)، وأنظمة الإدارة وصولاً إلى معايير الموضع ومراقبة المنتج والعمليات والمتطلبات الإضافية الخاصة بمناطق الخطورة العالمية والمنتجات المتداولة.

2- عوامل وأهداف تحدث المعيار

عوامل تحدث المعيار

تشتمل العوامل التي أدت إلى تحدث المعيار ما يلي:

- التطور المستمر لثقافة سلامة المنتج والوقاية من الاحتيال
- متطلبات GFSI، خاصة فيما يتعلق بالذبح.
- تقنيات وأساليب التدقيق الجديدة
- استدعاءات وسحب المنتجات (و عمليات إدارتها).
- مخاطر السلامة الناشئة عن المنتجات الجديدة.
- منتجات عالية العنایة/الخطورة.
- التغييرات في التشريعات والمعايير العالمية لسلامة الأغذية مثل ISO 22003-2.g Codex

أهداف المعيار

يحدد المعيار معايير السلامة والأصالة والجودة والتشغيل المطلوب توافرها داخل منظمة الأغذية للوفاء بالالتزامات المتعلقة بالامتثال القانوني وحماية المستهلك.

3- نطاق وتنسيق المعيار (BRCGS Food Safety Issue 9)

نطاق المعيار

تحدد المعايير المتطلبات الالزمة لتصنيع ومعالجة وتعبئة ما يلي:

- الأطعمة المصنعة (العلامة التجارية الخاصة والعميل).
- المواد الخام أو المكونات للاستخدام من قبل شركات تقديم الطعام أو مصانع الأغذية/وشركات تقديم الطعام.
- المنتجات الأولية مثل الفواكه والخضروات.
- أغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية.

تنطبق الشهادة على المنتجات التي تم تصنيعها أو إعدادها في الموقع الذي تم فيه إجراء التدقيق، وتشمل مرافق التخزين التي تخضع للسيطرة المباشرة لإدارة موقع الإنتاج.

الوحدات الإضافية (Additional Modules - AMs)

- الوحدات الإضافية منفصلة عن المعيار.
- توضح بالتفصيل متطلبات البند 9 المتعلقة بالمنتجات المتداولة.
- **المنتجات المتداولة** هي المنتجات التي تم شراؤها وتخزينها في الموقع، ولكن لم يتم تصنيعها أو معالجتها أو تعبئتها في الموقع.

المبادئ الأساسية للمعيار

هناك أربعة مبادئ أساسية للمعيار: (Four key principles)

1. البرامج الاستراتيجية الأولية (Prerequisite programmes).
2. نظام إدارة سلامة المنتج والجودة (A product safety and quality management system).
3. خطة HACCP لتحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة أو خطة سلامة الغذاء.
4. التزام الإدارة العليا (Senior management commitment).

تنسيق ومتطلبات المعيار

يتكون المعيار من الأجزاء التالية:

- **الجزء الأول: مقدمة** (Part I: Introduction)
- **الجزء الثاني: المتطلبات** (Part II: Requirements)
- **الجزء الثالث: بروتوكول المراجعة** (Part III: Audit Protocol)
- **الجزء الرابع: إدارة وحوكمة المخطط** (Part IV: Management and Governance of the Scheme)
- **الملحق** (Appendices)

بيان النوايا (Statement of Intent - SOI)

- يحدد بيان النوايا النتيجة المتوقعة للامتثال للبنود المحددة.
- يجب أن تتمثل جميع المواقع ببيان النوايا.

المتطلبات الأساسية (Fundamental Requirement)

- يتعلق المتطلب الأساسي (A fundamental requirement) بالأنظمة التي تعتبر باللغة الأهمية لإنشاء وتشغيل عملية فعالة لجودة وسلامة الأغذية.

التمييز اللوني في المعيار (Color coding in the Standard)

يمثل اللون نشاط التدقيق:

- تدقيق السجلات والأنظمة والوثائق (Audit of records, systems and documentation).
- مراجعة مرافق الإنتاج وممارسات التصنيع الجيدة (Audit of production facilities, good manufacturing practice).
- المتطلبات التي يتم تقييمها في كليهما (Requirements assessed in both).

4- المتطلبات الأساسية والمحورية (المتطلبات 1-3)

المتطلب 1: التزام ومراجعة الإدارة العليا

التزام الإدارة العليا والتدسين المستمر (1.1)

يجب وجود **سياسة موثقة** لتحديد أهداف سلامة وجودة الغذاء، ويتم إبلاغها إلى جميع الموظفين. تتضمن السياسة الالتزام بتحسين ثقافة سلامة وجودة الغذاء في الموقع بشكل مستمر.

ثقافة سلامة الغذاء والجودة (Food Safety & Quality Culture)

ما هي ثقافة سلامة الغذاء والجودة؟ هي كيفية فعل الأشياء، والمواقف، والتصريفات، والقيم، والممارسات. هي ما يحدث عندما لا يراقب أحد.

خطة ثقافة سلامة الغذاء والجودة (1.1.2)

كيفية تنفيذ الخطة:

1. تحديد نقاط القوة والضعف. (Identify strengths and weaknesses).
2. تحضير الأنشطة. (Plan activities).
3. تنفيذ الأنشطة. (Implement activities).
4. مراجعة الفعالية. (Review effectiveness).

(The review of the plan must be done annually). ○ يجب أن تم مراجعة الخطة سنويًا.

الأهداف الجيدة (Good objectives are... 1.1.3)

يجب أن تكون الأهداف

- محدد (SPECIFIC): واضح ومرتبط مباشرةً بأهداف الموقف وغاياته لسلامة المنتج وجودته، والأصالحة، والشرعية.
- قابل للقياس (MEASURABLE): الذي يمكن الموقف من تقييم التقدم.
- يمكن تحقيقه (ACHIEVABLE): يجب أن تمثل الأهداف تحدياً للشركة ولكن تكون واقعية وتتوفر لها موارد كافية.
- ذو صلة (RELEVANT): مصمم للحفاظ على سلامة المنتج وجودته وتدسيزهما.
- له إطار زمني محدد (TIME-BOUND): طويل الأجل أو قصير الأجل، لتمكين الموقف من مراجعة التقدم وتعديل الأنشطة.

برنامجه الاجتماعات (1.1.5)

الهدف من البند 1.1.5 هو ضمان وجود آلية لإثارة قضايا سلامة وجودة الغذاء ومناقشتها شهرياً على مستوى الإدارة العليا داخل الشركة.

نظام الإبلاغ السري (1.1.6)

- تقييم المخاوف. (Assess concerns).
- الحفاظ على السجلات. (Maintain records).
- التواصل بوضوح بشأن وسائل الإبلاغ. (Clearly communicate means of reporting).

المعرفة والمعلومات الفنية (1.1.8)

يجب أن تكون الشركة قادرة على إثبات أنها تحافظ على **المعرفة المحدثة** بـ:

- التشريع ذات الصلة.
- التطورات العلمية والتكنولوجية.
- المخاطر المحتملة للمواد الخام.
- قواعد الممارسة الصناعية.

يجب على المدقق البحث عن أدلة على الفحص المنهجي (على سبيل المثال، السؤال عن المواقع الإلكترونية المستخدمة) وعمليه ضمان نقل المعلومات إلى العمل (على سبيل المثال، الإجراءات، تعليمات العمل).

استخدام شعار (BRCGS 1.1.13)

يجب استخدام شعار BRCGS والمراجع الخاصة بحالة الشهادة فقط وفقاً لشروط الاستخدام المفصلة في قسم البروتوكول 6.7 من بروتوكول المعيار.

الميكل التنظيمي والمسؤوليات وسلطة الإدارة (1.2)

يجب توثيق هيكل الإدارة والمسؤوليات بشكل واضح، بما في ذلك الشخص المنتدب في حالة الغياب.

المطلب 2: خطة سلامة الغذاء - نظام تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة (HACCP)

فريق سلامة الغذاء لنظام تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة (2.1)

- يتبع الخطوة 1 من دستور الأغذية (Codex Alimentarius Step 1).
- يجب أن يكون فريقاً متعدد التخصصات (Multidisciplinary team).
- يجب الاحتفاظ بسجلات لتدريب وخبرة جميع أعضاء الفريق.

نطاق خطة تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة (2.1.2)

يجب أن يصف النطاق جميع المنتجات والعمليات المراد تضمينها.

البرامج الاشتراطية الأولية (PRPs) (2.2)

تعتبر البرامج الاشتراطية الأولية ضوابط أساسية في التشغيل تستخدم للتخفيف من المخاطر المحددة وتقديم منتج آمن.

وصف المنتج (2.3)

يجب تقديم وصف كامل للمنتج لضمان مراعاة جميع الجوانب التي قد تؤثر على سلامة الغذاء.

الاستخدام المقصود (2.4)

يحتاج فريق سلامة الغذاء إلى النظر في وتوثيق الاستخدام المقصود للمنتجات من قبل العميل والمستهلك النهائي لضمان تقييم جميع المخاطر.

- مصطلح معدل في البند 2.4.1: الاستخدام البديل المتوقع (Expected alternate use).

رسم تخطيطي لسير العملية (2.6 & 2.5)

- يمكن أن يكون تدفق العملية خطياً أو معيارياً (linear process flow or modular).
- يجب التتحقق من مخطط تدفق العملية عندما تكون هناك تغييرات في العملية، للتأكد من اعتبار أي تغييرات جزءاً من خطة تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة أو خطة سلامة الغذاء.

أنواع المخاطر (2.7.1)

تضمن أنواع المخاطر ما يلي:

- **ميكروبيولوجي** (Microbiological).
- **تلوث فيزيائي** (physical contamination).
- **تلوث كيميائي وإشعاعي** (chemical & radiological contamination).
- **تلوث خبيث والدفاع عن الغذاء للمنتجات** (malicious contamination & food defense of products).
- **الغش** (Fraud).
- **مخاطر مسببات الحساسية** (allergen risks).

تحديد نقاط التحكم الدرجة والتحقق من صحتها (2.8 & 2.9)

• تحديد نقاط التحكم الدرجة (Determine the Critical Control Points).

- وضع حدود درجة تم التحقق من صحتها لكل نقطة تحكم درجة (Establish validated critical limits for each CCP).
- كيف تم تحديد نقاط التحكم الدرجة، والبت فيها، وتطبيقها، وتسجيلها.

وضع نظام مراقبة لكل نقطة تحكم درجة (2.10)

يجب مراقبة كل نقطة تحكم درجة للتأكد من عدم تجاوز الحدود المحددة.

وضع خطة الإجراءات التصدحية (2.11)

التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة ووضع إجراءات التحقق (2.12)

التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة أو سلامة الغذاء: (2.12.1)

- كما هو الحال مع جميع عمليات التحقق، يجب على المدرب إجراء التحقق قبل تنفيذ التغييرات.
- يتم ذلك لأنه يسعى إلى ضمان أن التغيير المقترن سيتحكم بشكل فعال ومتسلق في المخاطر.
- يتطلب أيضًا التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقط التحكم الدرجة للموافقة الحالية.(2.12.3)

المطلب 3: أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة

دليل سلامة وجودة الغذاء (3.1)

نقط رئيسية يجب معرفتها حول دليل سلامة وجودة الغذاء:

- يتضمن إجراءات الموقف وأساليب العمل والممارسات.
- يجب أن يغطي متطلبات المعيار.
- يمكن طباعته أو نسخه إلكترونياً، ويمكن استرجاعه بسهولة.
- متاح بسهولة للموظفين المعينين.
- واضح، وغير غامض، ومفصل، وباللغات المناسبة.
- يتضمن مخططات وصورة حسب الضرورة.

مراقبة الوثائق (3.2)

• إصدار قائمة بجميع المستندات الخاضعة للرقابة بما في ذلك رقم الإصدار الأخير.

الإجراءات :

- الموافقة على المستندات قبل الإصدار.
- التدقيق والتوزيع ومراقبة التغيير والتعامل مع المستندات القديمة.
- إبلاغ الموظفين بالمستندات.

إكمال السجلات وصيانتها (3.3)

ما الذي يجب على الشركة القيام به؟

- يجب الاحتفاظ بسجلات واضحة، أصلية وقابلة للتتبع.
- تبرير وتفويض أي تعديلات.

ما هي مدة الاحتفاظ بالسجلات؟

- يجب الاحتفاظ بالسجلات لمدة زمنية مناسبة، وفي حالة جيدة، كحد أدنى لمدة الصلاحية بالإضافة إلى 12 شهراً.
- قد يتم الاستعانة بالسجلات لإثبات سلامة المنتج أو شرعنته أو صحته.

المراجعات الداخلية (3.4) (بند أساسى)

الغرض من المراجعات الداخلية:

- أداة للتحقق من الأنظمة.
- توضح العناية الواجبة.
- تؤكد التشغيل على المستوى الصحيح.
- اتخاذ القرارات المستنيرة.
- الإجراءات التصحيحية في الوقت المناسب.

المطلب 3.4.1:

- يجب أن يكون هناك برنامج مجدول للمراجعات الداخلية.
- يجب أن يشمل البرنامج محدد أدنى أربعة تواريخ تدقيق مختلفة موزعة على مدار العام.
- يجب تحديد تكرار تدقيق كل نشاط فيما يتعلق بالمخاطر المرتبطة بالنشاط وأداء التدقيق السابق.
- يجب تغطية جميع الأنشطة التي تشكل جزءاً من أنظمة سلامة الغذاء والجودة، بما في ذلك تلك المتعلقة بسلامة الغذاء والأصالة والشرعية والجودة، مرة واحدة على الأقل كل عام.
- **نطاق برنامج التدقيق الداخلي يشمل (قائمة غير حصرية) :**
 - خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الدرجة أو خطة سلامة الغذاء، بما في ذلك الأنشطة الضرورية لتنفيذها (على سبيل المثال، الموافقة على الموردين والإجراءات التصحيحية والتحقق).
 - البرامج الاستراتيجية الأولية (على سبيل المثال، النظافة، إدارة الآفات).
 - خطط الدفاع عن الغذاء والوقاية من الاحتيال الغذائي.
- يجب أن يكون لكل تدقيق داخلي ضمن البرنامج نطاق محدد وأن ينظر في نشاط محدد أو قسم من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الدرجة أو خطة سلامة الغذاء.

العمليات التفتيش الموثقة (3.4.4)

- عمليات تفتيش النظافة (hygiene inspections).
- عمليات تفتيش التصنيع (fabrication inspections).

الموافقة على الموردين والمواد الخام ومراقبة الأداء (3.5)

- يجب الحصول على جميع المواد التي يتم جلبها إلى الموقع لتصبح جزءاً من المنتج النهائي (بما في ذلك التغليف الأساسي) من خلال الموردين المعتمدين ويجب مراقبتها.
- ستأخذ عملية الموافقة وبرنامج مراقبة المواد الخام في الاعتبار المخاطر المحتملة التي تمثلها المادة من حيث السلامة والأصالة والشرعية والجودة.

إجراءات الاستثناء (3.5.1.7) (بند أساسي)

- تطبق إجراءات الاستثناء حيث لا يمكن تشغيل عمليات الموافقة المذكورة في البند 3.5.1.2.
- قد تشمل الاستثناءات عمليات شراء السلع بالجملة، أو الإمدادات الطارئة، أو المشتريات الموجدة للعملاء.

إدارة موردي الخدمات (3.5.3)

- إجراءات الموافقة على موردي الخدمات ومراقبتهم.
- يجب وجود عقود مع كافة الشركات ذات الصلة.
- يجب الإشارة إلى الإجراءات في العقود.
- يجب إثبات أن مقدمي الخدمات العاملين في الموقع قد تلقوا التدريب المناسب، بحيث لا يؤثرون سلباً على سلامة المنتج أو جودته أو قانونيته.

مراجعة أداء مورد الخدمات (3.5.3.3) (متطلب جديد)

- تعتمد على المخاطر (Based on risk).
- معايير أداء محددة (Defined performance criteria).
- الاحتفاظ بالسجلات (Record retention).

تعريف المعالجة التي تتم الاستعانة بمصادر خارجية فيها (3.5.4)

- عندما يتم الاستعانة بمصادر خارجية للإنتاج الوسيط، أو المعالجة، أو التخزين، أو أي خطوة وسيطة في تصنيع منتج ما، أو إكمالها في شركة أخرى أو موقع آخر.

المواصفات (3.6)

- يجب أن تتوفر مواصفات مفصلة لجميع المواد الخام، بما في ذلك التعبئة والتغليف الأساسي، مع حدود محددة بوضوح، والتي تعتبر حاسمة لسلامة المنتج والجودة والشرعية.
- مواصفات المنتج النهائي المحددة.
- اتفاقية رسمية لمواصفات المنتج الذي يحمل العلامة التجارية للعميل.

الإجراءات التصحيحية والوقائية (3.7) (بند أساسي)

يتناول هذا البند القضايا المتعلقة بأنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة.

- يجب وضع إجراءات التصحيح وإجراءات السبب الجذري والإجراءات الوقائية.
- تطلب الإجراءات التصحيحية تحليل التحقيق، تأكيد التحقيق المسجلة، وثائق عدم المطابقة، الإجراء التصحيحي، تحليل السبب الجذري، الاتجاه في عدم المطابقة، سلامة المنتج أو جودته أو قانونيته المعرضة للخطر.

مراقبة المنتجات غير المطابقة (3.8) (متطلب جديد)

يجب التأكد من وجود إجراءات واضحة للتعامل بفعالية مع أي منتج خارج المواصفات (out-of-specification product).

- تحديد واضح (Clear identification).
- تخزين آمن (Secure storage).
- إدارة مرتجعات المنتج في الموقع (Manage product returns on site).
- الإحالات إلى مالك العلامة التجارية حيثما كان ذلك مطلوباً (Referral to brand owner where required).
- مسؤوليات محددة (Defined responsibilities).
- توصيق التخلص، أو إعادة العمل، أو خفض الدرجة، أو التدمير (Disposal, rework, downgrading or destruction recorded).

التتبع (3.9) (بند أساسي)

- يشمل جميع المواد الخام ودفعات المنتجات والتعبئة الأولية من مورد المواقع إلى عملائه.
- يجب اختبار نظام التتبع لجميع مجموعات المنتجات الرئيسية سنوياً على الأقل.
- يجب أن يشمل فحص الكمية/توازن الكتلة (quantity/mass balance check).
- يجب الحفاظ على التتبع حيث يتم إجراء إعادة العمل (rework).

5- متطلبات الموقع وضوابط العمليات (7g 6g 4 Clause)

المتطلب 4: معايير الموقع

المعايير الخارجية وأمن الموقع (4.1)

- الأنشطة المدنية وبيئة الموقع.
- الحفاظ على المناطق الخارجية في حالة جيدة.
- صيانة نسيج المبنى لتقليل احتمالية تلوث المنتج.
- مطلوب إجراء لزوار والمقاولين لأمن الموقع.

إجراء إبلاغ ومراقبة الزوار (4.1.4) (متطلب جديد)

- يجب وجود نظام لتسجيل الزوار.
- يجب أن يكون الزوار والمقاولون والموظفوون على دراية بالإجراءات.
- يجب أن يكون لكل زائر شخص مسؤول عنه في الموقع.

الدفاع عن الغذاء (4.2)

- تتضمن المنتجات والعلامات التجارية.
- يتم تطويرها بواسطة فريق الدفاع عن الأغذية.
- تتطلب تقييم التهديدات.
- تتطلب مراجعة سنوية أو عند ظهور تهديد جديد أو خطر وقوع حادث.
- تتطلب ضوابط مؤثقة للمخاطر التي تتعرض لها المنتجات والمواد الخام.
- يتطلب تدريب الموظفين.

الخطيط وتدفق المنتج والفصل (4.3) (بند أساسى)

- 4.3.1 تقسيم مناطق خطورة الإنتاج. (Production risk zoning).
- 4.3.2 مخطط الموقع. (Site plan).
- 4.3.3 المقاولون والزوار. (Contractors & visitors).
- 4.3.4 الحركة: الموظفوون، المواد الخام، التعبئة والتغليف، إعادة العمل، النفايات (Work and storage space).
- 4.3.5 مساحة العمل والتذرز. (Work and storage space).
- 4.3.6 الهياكل المؤقتة. (Temporary structures).

الممرات المرتفعة وخطوطات الوصول أو الطوابق النصفية (4.4.6)

يجب توخي الحذر في تصميم وتنظيف وصيانة المناطق الموجودة فوق أو المجاورة/القريبة من الإنتاج.

المرافق (الماء، الثلوج، الهواء، والغازات الأخرى) (4.5)

- المياه (بما في ذلك الثلوج والبخار) بكميات كافية، صالحة للشرب، وتلبي المتطلبات القانونية.
- تلبية المتطلبات التشريعية.
- استخدام المياه غير الصالحة للشرب.
- اختبار إمدادات المياه.
- مراقبة الغازات والبخار.
- مطلوب رسم تخطيطي لنظام توزيع المياه.

المعدات (4.6)

يجب أن تكون المعدات:

- مصنوعة من مواد مناسبة (Constructed of appropriate materials).
- مناسبة للتلامس المباشر مع الطعام (Suitable for direct contact with food).
- تصميمها يضمن التنظيف الفعال (Design ensures effective cleaning).
- تابي المتطلبات القانونية (Meets legal requirements).
- تشمل المعدات الجديدة والمستعملة والمستأجرة (Includes new, second-hand, hired and reconditioned equipment).

الصيانة (4.7)

- عمليات تفتيش موثقة على فترات زمنية محددة مسبقاً لمراقبة الأضرار.
- يجب توثيق نتائج التفتيش وسجلات الصيانة.
- يجب أن تكون الإصلاحات المؤقتة مناسبة للاستخدام في حالات الطوارئ فقط.
- يجب وجود إجراءات للتنظيف والتفتيش بعد الصيانة.
- استخدام مواد غذائية مناسبة.
- تقع ورش العمل الهندسية في مكان مناسب ويتم الحفاظ عليها نظيفة ومرتبة.
- يجب أن يكون لدى الموقعة جدول صيانة مخطط لجميع المعدات والمصانع ومعدات المعالجة، بناءً على تقييم.

مرافق الموظفين (4.8)

- يجب أن تكون مرافق الموظفين كافية لاستيعاب العدد المطلوب من الموظفين.
- يجب تصميمها وتشغيلها لتقليل مخاطر تلوث المنتج.
- يجب الحفاظ على المرافق في حالة جيدة ونظيفة.
- يركز هذا القسم على مرافق الموظفين من منظور القضاء على تلوث المنتج.

مكافحة التلوث الكيميائي والفيزيائي للمنتج (4.9)

- 4.9.1 مراقبة المواد الكيميائية (Chemical control).
- 4.9.2 مراقبة المعادن (Metal control).
- 4.9.3 الزجاج، والبلاستيك الهش، والسيراميك والمواد المماثلة (Glass, brittle plastic, ceramics and similar materials).
- 4.9.4 المنتجات المعبأة في عبوات زجاجية أو هشة أخرى (Products packed into glass or other brittle containers).
- 4.9.5 الخشب (Wood).
- 4.9.6 الملوثات الفيزيائية الأخرى (Other physical contaminants).

معدات الكشف عن الأجسام الغريبة وإزالتها (4.10)

- يجب أن تكون خطة HACCP بمثابة نقطة البداية لتنفيذ برنامج فعال لمكافحة الأجسام الغريبة.
- ينبغي اتباع أفضل ممارسات الصناعة فيما يتعلق بنوع وموقع وحساسية معدات الكشف/الإزالة.
- يجب تحديد وتيرة اختبار المراقبة في الإجراءات بما في ذلك نوع الإجراء التصدحي.

برنامج الرصد والتحكم البيئي (4.11.8)

بيان النوايا (S01) يجب وضع برامج مراقبة بيئية قائمة على المخاطر فيما يتعلق بمسبيات الأمراض أو الكائنات المسببة للتلف ذات الصلة. ويجب أن يشمل ذلك كحد أدنى جميع مناطق الإنتاج التي تحتوي على منتجات مفتوحة وأو جاهزة للأكل.

النفايات والتخلص من النفايات (4.12)

- يتم إزالتها بواسطة المقاولين المرخصين إذا لزم الأمر.
- تمت إدارة حاويات النفايات والغرف لتقليل المخاطر.
- يجب تأمين المواد التي يتم التخلص منها بواسطة طرف ثالث وحفظ السجلات.

الإرسال والنقل (4.16)

- إجراءات موثقة للحفاظ على سلامة المنتج وجودته.
- يتم فحص المركبات والحاويات قبل التحميل: نظيفة، خالية من الروائح، غير تالفة، ومراقبة درجة الحرارة.
- تم استخدام بيانات تسجيل درجة الحرارة وتسجيلها.
- توثيق الصيانة والتنظيف.

المطلب 6: مراقبة العملية

ضوابط العمليات (6.1) (بند أساسي)

الهدف: التأكد من تنفيذ خطة سلامة الغذاء الموثقة لنظام تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة يومياً، جنباً إلى جنب مع الإجراءات الفعالة لضمان إمكانية إنتاج المنتجات وفقاً لمتطلبات سلامة الغذاء والشرعية وبشكل ثابت للشرعية والجودة المطلوبة المحددة.

التحكم في الكمية (الوزن والحجم والعدد) (6.3)

- يجب استيفاء المتطلبات القانونية (في بلد البيع) للتحكم في الوزن والحجم والعدد.
- يجب أن يتوافق المنتج مع متطلبات العميل.
- يجب الاحتفاظ بالسجلات.
- عندما لا يتم تنظيم كمية المنتج بموجب التشريعات (على سبيل المثال، الكمية الكبيرة)، يجب أن يتوافق المنتج مع متطلبات العميل ويجب الاحتفاظ بالسجلات.

معاييره ومراقبة أجهزة القياس والمراقبة (6.4)

بيان النوايا (SOP): يجب أن يكون الموضع قادراً على إثبات أن معدات القياس دقيقة بدرجة كافية لتوفير الثقة في نتائج القياس.

يتطلب البند ما يلي:

- قائمة موثقة (Documented list).
- فحوصات موثقة (Documented checks).
- إجراءات موثقة (Documented actions).

المطلب 7: شؤون الموظفين

(7.1) التدريب

يتضمن التدريب ما يلي:

- 7.1.1 الموظفون والموظفوون المؤقتون والمقاولون.
- 7.1.2 التدريب على تدابير الرقابة ونقط التحكم الدرجة.
- 7.1.3 البرامج الموثقة.
- 7.1.4 التدريب على مسبيات الحساسية.
- 7.1.5 عمليات وضع بطاقه البيانات والتعبئة والتغليف.
- 7.1.6 سجلات التدريب.
- 7.1.7 المراجعة.

6- متطلبات محددة للمنتجات والمخاطر (المتطلب 5g 8g 5)

المتطلب 5: مراقبة المنتج

إدارة مسببات الحساسية (5.3) (بند أساسى)

تتطلب التشريعات في العديد من البلدان الإعلان عن وجود المواد المسببة للحساسية الغذائية على العبوة.

يتضمن البند ما يلي:

- 5.3.1 تقييم المواد الخام.(Raw material assessment).
- 5.3.2 قائمة المواد المسببة للحساسية.(List of allergenic materials).

أصلية المنتج، والادعاءات، وسلسلة الدخانة (5.4) (متطلب جديد)

يتضمن هذا القسم المتطلبات التالية:

- 5.4.1 كفاءة فريق تقييم الثغرات.(Competency of the vulnerability assessment team).
- 5.4.2 الوصول إلى معلومات حول التهديدات التاريخية والمعتبرة.
- 5.4.3 تقييم الثغرات.(Vulnerability assessment).
- 5.4.4 الضمان و/أو الاختبار.(Assurance and/or testing).
- 5.4.5 الدعاءات المراد التحقق منها.(Claims to be verified).
- 5.4.6 حالة الشهادة لأساليب الإنتاج.(Certification status for methods of production).
- 5.4.7 الدعاءات وفقدان الهوية.(Claims and loss of identity).

فحص المنتج في الموقع وختبار المنتج والتحليل المخبري (5.6)

يعتمد الفحص والاختبار على:

- مخاطر سلامة المنتج المحددة في تقييم مخاطر HACCP (Product safety risks identified in HACCP risk assessment).
- المتطلبات القانونية.(Legal requirements).
- مخاطر أصلية المنتج المحددة في تقييم الثغرات.(Product authenticity risks identified in vulnerability assessment).
- الجودة المتفق عليها في مواصفات العميل.(Quality agreed in customer specification).

يتضمن هذا القسم أيضاً:

- 5.6.3 التتحقق من مدة الصلاحية.(Shelf-life verification).
- 5.6.4 مراقب اختبار مسببات الأمراض.(Pathogen-testing facilities).
- 5.6.5 تصميم المراافق المخبرية.(Design of laboratory facilities).
- 5.6.6 التحاليل الحاسمة للسلامة والشرعية.(Analyses critical to safety and legality).

أغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية (5.8) (متطلب إضافي)

ينطبق فقط على المواقع التي تقوم بتصنيع أو معالجة أو تعبئة أغذية الحيوانات الأليفة أو الأعلاف الحيوانية.

- يجب أن تكون المنتجات آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود.
- إجراءات محددة لكل تركيبة منتج بناء على الاستخدام المقصود.
- إجراءات للقضاء على الضرر الذي يلحق بالمستسلمين غير المقصودين.
- إدارة المواد الخام والمنتجات النهائية لأغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية الطيبة.
- المتطلبات التشريعية لبلد الإنتاج وبلد البيع.

التحويل الأولي للحيوانات (5.9) (متطلب إضافي)

ينطبق فقط على التحويل الأولي للحيوانات.

- يجب على الموقع تشغيل عمليات خاضعة للرقابة تضمن أن تكون المنتجات آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود.

(Risk assessment for potential prohibited substances). 5.9.1 •

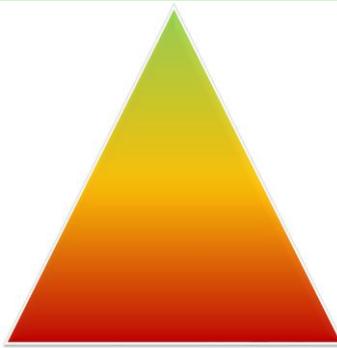
(Inspection of sites in receipt of live animals). 5.9.2 •

المطلب 8: مناطق خطورة المنتج

ينطبق هذا المطلب عندما تتطلب منتجات الموقع مرافق إنتاج عالية الخطورة، أو عالية الرعاية، أو عالية الرعاية بدرجة حرارة الغرفة (كما هو محدد في الملحق 2 من المعيار).

متطلبات مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية والرعاية العالية بدرجة حرارة الغرفة (8.1.1)

يجب تحديد مناطق خطورة الإنتاج على مخطط الموقع، وهي:



خطورة عالية. (High risk). •

رعاية عالية. (High care). •

رعاية عالية بدرجة حرارة الغرفة. (Ambient high care). •

خطورة منخفضة. (Low risk). •

مناطق المنتج المغلقة. (Enclosed product areas). •

مناطق غير المنتج. (Non-product areas). •

يتطلب المطلب تقييم المخاطر المؤقت لتحديد التلوث المتبادل من مسببات الأمراض.

نسيج المبني في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.2)

بالنسبة لمجاري الصرف الصحي، فإن اتجاه التدفق هو الأساس.

كن حذراً من تراكم مياه الصرف الصحي. (back-up of waste water). •

يجب ترشيح الهواء في الأماكن عالية الخطورة، وتغييره بانتظام، والحفاظ على ضغط الهواء الإيجابي.

يقدم القسم 8 متطلبات إضافية للقسم 4، ويجب على الموقع إثبات امتثالها لهذه المتطلبات.

الجدران القابلة للإزالة (8.2.3) (متطلب جديد)

يجب أن يكون لدى الموقع إجراء موثق لضمان استخدام الجدران القابلة للإزالة بطريقة تحكمية. يجب أن تكون الجدران:

محكمة الإغلاق. (Tight fitting). •

مدارة. (Managed). •

مرخصة. (Authorized). •

تم تدريب الموظفين عليها. (Staff trained). •

الصيانة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.3)

كيف تتم عملية الصيانة دون تلوث المنطقة؟

أدوات ومعدات مخصصة حيثما أمكن ذلك.

يجب أن يكون لدى أي معدات يتم إزالتها وإعادتها إجراء معين قبل إعادتها.

المعدات المحمولة وشحن البطاريات مميزة بصرياً، ويطلب إجراء نقل مخصص لغرفة العمليات.

مراافق تغيير الملابس في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.4.1)

- تعليمات واضحة لترتيب تغيير الملابس إلى ملابس الإنصالح.
- ملابس واقية مميزة بصريًا ولا يتم ارتداؤها خارج أماكن الرعاية/الخطورة العالية.
- غسل اليدين ضمن إجراءات التغيير.
- غسل اليدين وتطهيرهما قبل الدخول إلى منطقة الخطر/الرعاية العالية.
- أحذية مخصصة؛ لا يتم ارتداؤها خارج المنشأة.
- المراقبة البيئية لتحديد فعالية ضوابط الأحذية.

التدبير المنزلي والنظافة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.5) (متطلب جديد)

- 8.5.1 تحتاج المواقع إلى تلبية متطلبات البند 4.11 وتنفيذ المزيد من الإجراءات لهذه المنطقة.
- 8.5.2 يجب الرجوع إلى الحدود الميكروبيولوجية عند تصميم طرق التنظيف والتحقق من صحتها.
- 8.5.3 المعدات المخصصة لمناطق ذات الرعاية العالية أو المناطق ذات الخطورة العالية.
- 8.5.4 لا ينبغي أن تشكل التنظيف في المكان (CIP equipment) أي خطر.

المتطلب 9: متطلبات المنتجات المتداولة (متطلب إضافي)

ينطبق هذا المتطلب عندما يتعامل الموقف أيضًا مع المنتجات المتداولة.

يمكن للموقع اختيار تضمين هذه المنتجات ضمن نطاق تدقيق BRCGS الخاص به. لكي يتم تضمين المنتجات ضمن نطاق هذه الوحدة، يجب أن تفي بجميع المعايير التالية:

- المنتجات المتداولة يتم شراؤها وبيعها بواسطة الشركة.

ملاحظات حول الإقصاء:

- إذا لم يتم تضمين هذه الوحدة من قبل موقع تنطبق عليه، يجب إدراجها كاستثناء في تقرير التدقيق.
- إقصاء هذه الوحدة لا يؤثر على قدرة الموقف على استخدام شعار BRCGS على عكس استثناءات النطاق الأخرى.