



BRCGS Awareness

Food Safety Issue 9

جدول المحتويات

3	1- المقدمة
3	2- عوامل وأهداف تحديث المعيار
3	عوامل تحديث المعيار
3	أهداف المعيار
3	3- نطاق وتنسيق المعيار (BRCGS Food Safety Issue 9)
3	نطاق المعيار
3	الوحدات الإضافية (Additional Modules - AMs)
4	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 والمحورية (المتطلبات 3-1)
4	المتطلب 1: التزام ومراجعة الإدارة العليا
4	الالتزام بالإدارة العليا والتحسين المستمر (1.1)
5	الهيكل التنظيمي والمسؤوليات وسلطة الإدارة (1.2)
6	المتطلب 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 الاشتراكية الأولية (2.2) (PRPs)
6	وصف المنتج (2.3)
6	الاستخدام المقصود (2.4)
6	رسم تخطيطي لسير العملية (2.5 & 2.6)
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 حرجة (2.10)
6	وضع خطة الإجراءات التصحيحية (2.11)
7	التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ووضع إجراءات التحقق (2.12)
7	المتطلب 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 أساسي)
8	الموافقة على الموردين والمواد الخام ومراقبة الأداء (3.5)
9	المواصفات (3.6)
9	الإجراءات التصحيحية والوقائية (3.7) (بند أساسي)

9.....مراقبة المنتجات غير المطابقة (3.8) (متطلب جديد)
 9.....التتبع (3.9) (بند أساسي)

5- متطلبات الموقع وضوابط العمليات (المتطلبات 4 و6 و7).....10

المتطلب 4: معايير الموقع.....10

10.....المعايير الخارجية وأمن الموقع (4.1)
 10.....الدفاع عن الغذاء (4.2)
 10.....التخطيط وتدقيق المنتج والفصل (4.3) (بند أساسي)
 10.....الممرات المرتفعة وخطوات الوصول أو الطوابق النصفية (4.4.6)
 10.....المرافق (الماء، الثلج، الهواء، والغازات الأخرى) (4.5)
 11.....المعدات (4.6)
 11.....الصيانة (4.7)
 11.....مرافق 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 والتخلص من النفايات (4.12)
 12.....الإرسال والنقل (4.16)

المتطلب 6: مراقبة العملية.....12

12.....ضوابط العمليات (6.1) (بند أساسي)
 12.....التحكم في الكمية (الوزن والحجم والعدد) (6.3)
 12.....معايرة ومراقبة أجهزة القياس والمراقبة (6.4)

المتطلب 7: شؤون الموظفين.....12

12.....التدريب (7.1)

6- متطلبات محددة للمنتجات والمخاطر (المتطلبات 5 و8 و9).....13

المتطلب 5: مراقبة المنتج.....13

13.....إدارة مسببات الحساسية (5.3) (بند أساسي)
 13.....أصالة المنتج، والادعاءات، وسلسلة الحضانة (5.4) (متطلب جديد)
 13.....فحص المنتج في الموقع واختبار المنتج والتحليل المخبري (5.6)
 13.....أغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية (5.8) (متطلب إضافي)
 14.....التحويل الأولي للحيوانات (5.9) (متطلب إضافي)

المتطلب 8: مناطق خطورة المنتج.....14

14.....6.2.1 مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية والرعاية العالية بدرجة حرارة الغرفة (8.1.1)
 14.....نسيج المبني في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.2)
 14.....الصيانة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.3)
 15.....مرافق تغيير الملابس في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.4.1)
 15.....6.2.5 التدبير المنزلي والنظافة في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.5) (متطلب جديد)

المتطلب 9: متطلبات المنتجات المتداولة (متطلب إضافي).....15

1- المقدمة

يغطي الدليل العوامل الرئيسية التي أدت إلى تحديث 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 الأربعة للمعيار، والهيكل التنظيمي، ويقدم استعراضاً مفصلاً للمتطلبات المحددة ضمن الوحدات الرئيسية، بدءاً من التزام الإدارة العليا (الوحدة 1) مروراً بخطة سلامة الغذاء (HACCP)، وأنظمة الإدارة وصولاً إلى معايير الموقع ومراقبة المنتج والعمليات والمتطلبات الإضافية الخاصة بمناطق الخطورة العالية والمنتجات المتداولة.

2- عوامل وأهداف تحديث المعيار

عوامل تحديث المعيار

تتضمن العوامل التي أدت إلى تحديث المعيار ما يلي:

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

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 اللازمة لتصنيع ومعالجة وتعبئة ما يلي:

- الأطعمة المصنعة (العلامة التجارية الخاصة والعميل).
- المواد الخام أو المكونات للاستخدام من قبل شركات تقديم الطعام أو مصنعي الأغذية/شركات 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 المتعلق 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 الاشتراطية الأولية**. (Prerequisite programmes)
2. **نظام إدارة سلامة المنتج والجودة**. (A product safety and quality management system)
3. **HACCP** خطة تحليل المخاطر ونقاط 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)
- **الملاحق** (Appendices)

بيان النوايا (Statement of Intent - SOI)

- يحدد بيان النوايا النتيجة المتوقعة للامتثال للبنود المحددة.
- يجب أن تمثل جميع المواقع لبيان النوايا.

المتطلبات الأساسية (Fundamental Requirement)

- يتعلق المتطلب الأساسي (A fundamental requirement) بالأنظمة التي تعتبر بالغة 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 والمحدورية (المتطلبات 1-3)

المتطلب 1: التزام ومراجعة الإدارة العليا

الالتزام الإدارة العليا والتحسين 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، والتصرفات، 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. تخطيط الأنشطة. (Plan activities)
 3. تنفيذ الأنشطة. (Implement activities)
 4. مراجعة الفعالية. (Review effectiveness)
- يجب أن تتم مراجعة الخطة سنوياً. (The review of the plan must be done annually)

الأهداف الجيدة (1.1.3) Good objectives are...

يجب أن تكون الأهداف

- **محدد (SPECIFIC)** واضح ومرتبطة مباشرة بأهداف الموقع وغاياته لسلامة المنتج وجودته، والأصالة، والشرعية.
- **قابل للقياس (MEASURABLE)** لكي يتمكن الموقع 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 وتحسينهما.
- **له إطار زمني محدد (TIME-BOUND)** طويل الأجل أو قصير الأجل، لتمكين الموقع من مراجعة التقدم وتعديل الأنشطة.

برنامج 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 والتقنية.
- المخاطر المحتملة للمواد الخام.
- قواعد الممارسة الصناعية.

يجب على المدقق البحث عن أدلة على الفحص المنهجي (على سبيل المثال، السؤال عن المواقع الإلكترونية المستخدمة) وعملية 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).

الهيكل التنظيمي والمسؤوليات وسلطة الإدارة (1.2)

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

المتطلب 2: خطة سلامة الغذاء - نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

فريق سلامة الغذاء لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (2.1)

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

نطاق خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (2.1.2)

يجب أن يصف النطاق جميع المنتجات والعمليات المراد تضمينها.

البرامج الاستراتيجية الأولية (2.2) (PRPs)

تعتبر البرامج الاستراتيجية الأولية ضوابط أساسية في التشغيل تُستخدم 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 (2.5 & 2.6)

- يمكن أن يكون تدفق العملية خطيًا أو معياريًا. (linear process flow or modular)
- يجب التحقق من مخطط تدفق العملية عندما تكون هناك تغييرات في العملية، للتأكد من اعتبار أي تغييرات جزءًا من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو خطة سلامة الغذاء.

أنواع المخاطر (2.7.1)

تتضمن 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 الحرجة والتحقق من صحتها (2.8 & 2.9)

- تحديد نقاط التحكم الحرجة. (Determine the Critical Control Points)
- وضع حدود حرجة تم التحقق من صحتها لكل نقطة تحكم حرجة. (Establish validated critical limits for each CCP)
- كيف تم تحديد نقاط التحكم الحرجة، والبت فيها، وتطبيقها، وتسجيلها.

وضع نظام مراقبة لكل نقطة تحكم حرجة (2.10)

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

وضع خطة الإجراءات التصحيحية (2.11)

التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ووضع إجراءات التحقق (2.12)

التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو سلامة الغذاء: (2.12.1)

- كما هو الحال مع جميع عمليات التحقق، يجب على الموقع إجراء التحقق قبل تنفيذ التغييرات.
- يتم ذلك لأنه يسعى إلى ضمان أن التغيير المقترح سيتحكم بشكل فعال ومتسق في المخاطر.
- يتطلب أيضًا التحقق من صحة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة للمواقع الحالية. (2.12.3)

المتطلب 3: أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة

دليل سلامة وجودة الغذاء (3.1)

نقاط رئيسية يجب معرفتها حول دليل سلامة وجودة الغذاء:

- يتضمن إجراءات المواقع وأساليب العمل والممارسات.
- يجب أن يغطي متطلبات المعيار.
- يمكن طباعته أو نسخه إلكترونيًا، ويمكن استرجاعه بسهولة.
- متاح بسهولة للموظفين المعنيين.
- واضح، وغير غامض، ومفصل، وباللغات المناسبة.
- يتضمن مخططات وصورًا حسب الضرورة.

مراقبة الوثائق (3.2)

- إصدار قائمة بجميع المستندات الخاضعة للمراقبة بما في ذلك رقم الإصدار الأخير.

الإجراءات :

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

إكمال السجلات وصيانتها (3.3)

ما الذي يجب على الشركة القيام به؟

- تخزينها بشكل آمن.
- نسخها احتياطيًا لمنع الضياع.
- يجب الاحتفاظ بسجلات واضحة، أصلية وقابلة للتتبع.
- تحرير وتفويض أي تعديلات.

ما هي مدة الاحتفاظ بالسجلات؟

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

المراجعات الداخلية (3.4) (بند أساسي)

الغرض من المراجعات الداخلية:

- أداة للتحقق من الأنظمة. (Tool for verification systems)
- توضح العناية الواجبة. (Demonstrates due diligence)
- تؤكد التشغيل على المستوى الصحيح. (Confirms operation to correct level)
- اتخاذ القرارات المستنيرة. (Informed decision making)
- الإجراءات التصحيحية في الوقت المناسب. (Timely corrective action)

المتطلب 3.4.1:

- يجب أن يكون هناك برنامج مجدول للمراجعات الداخلية.
- يجب أن يشمل البرنامج كحد 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 جزءًا من أنظمة سلامة الغذاء والجودة في الموقع، 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 الحرجة أو خطة سلامة الغذاء، بما في ذلك الأنشطة اللازمة 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 الاحتيايل الغذائي.
- يجب أن يكون لكل تدقيق داخلي ضمن البرنامج نطاق محدد وأن ينظر في نشاط محدد أو قسم من خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو خطة سلامة الغذاء.

عمليات 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 جزءًا 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)

- تنطبق 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 الموجهة 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 يؤثر سلبًا 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 المحدثة.
- 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.
- **3.7.1:** يجب وضع إجراءات التصحيح وإجراءات السبب الجذري والإجراءات الوقائية.
- **3.7.2:** تتطلب الإجراءات التصحيحية تحليل: التحقيق، نتائج 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 مرجعات المنتج في الموقع (Manage product returns on site).
- الإحالة إلى مالك العلامة التجارية حيثما كان ذلك مطلوباً (Referral to brand owner where required).
- مسؤوليات محددة (Defined responsibilities).
- توثيق 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 الموقع 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 (Clause 4 و 6 و 7)

المتطلب 4: معايير الموقع

المعايير الخارجية وأمن الموقع (4.1)

- الأنشطة المحلية وبيئة الموقع.
- الحفاظ على المناطق الخارجية في حالة جيدة.
- صيانة نسيج المبني لتقليل احتمالية تلوث المنتج.
- مطلوب إجراء للزوار والمقاولين لأمن الموقع.

إجراء إبلاغ ومراقبة الزوار (4.1.4) (متطلب جديد)

- يجب وجود نظام لتسجيل الزوار.
- يجب أن يكون الزوار والمقاولون والموظفون 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 موثقة للمخاطر التي تتعرض لها المنتجات والمواد الخام.
- يتطلب تدريب الموظفين.

التخطيط وتدفق المنتج والفصل (4.3) (بند أساسي)

- 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: الموظفون، المواد الخام، التعبئة والتغليف، إعادة العمل، النفايات
- 4.3.5 مساحة العمل والتخزين. (Work and storage space)
- 4.3.6 الهياكل المؤقتة. (Temporary structures)

الممرات المرتفعة وخطوات الوصول أو الطوابق النصفية (4.4.6)

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

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

- المياه (بما في ذلك الثلج والبخار) بكميات كافية، صالحة للشرب، وتلبي المتطلبات القانونية.
- تلبية المتطلبات التشريعية.
- مراقبة الغازات والبخار.
- استخدام المياه غير الصالحة للشرب.
- اختبار إمدادات المياه.
- 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)
- تلي 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 مسبقًا 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 ومرتبّة.
- يجب أن يكون لدى الموقع 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 نهج الإجراء التصحيحي.

برنامج الرصد والتحكم البيئي (4.11.8)

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

المتطلب 6: مراقبة العملية

ضوابط العمليات (6.1) (بند أساسي)

الهدف: التأكد من تنفيذ خطة سلامة الغذاء الموثقة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة يوميًا، جنبًا إلى جنب مع الإجراءات الفعالة لضمان إمكانية إنتاج المنتجات وفقًا 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.

معايرة ومراقبة أجهزة القياس والمراقبة (6.4)

بيان النوايا (S01): يجب أن يكون الموقع قادرًا على إثبات أن معدات القياس دقيقة بدرجة كافية لتوفير الثقة في نتائج القياس. يتطلب البند ما يلي:

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

المتطلب 7: شؤون الموظفين

التدريب (7.1)

يتضمن التدريب ما يلي:

- 7.1.1 الموظفون والموظفون المؤقتون والمقاولون.
- 7.1.2 التدريب على تدابير الرقابة ونقاط التحكم الحرجة.
- 7.1.3 البرامج الموثقة.
- 7.1.4 التدريب على مسببات الحساسية.
- 7.1.5 عمليات وضع بطاقة البيانات والتعبئة والتغليف.
- 7.1.6 سجلات التدريب.
- 7.1.7 المراجعة.

6- متطلبات محددة للمنتجات والمخاطر (المتطلب 5 و8 و9)

المتطلب 5: مراقبة المنتج

إدارة مسببات الحساسية (5.3) (بند أساسي)

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)

أصالة المنتج، والادعاءات، وسلسلة الحضانة (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 والمتطورة.
- 5.4.3 تقييم الثغرات. (Vulnerability assessment)
- 5.4.4 الضمان و/أو الاختبار. (Assurance and/or testing)
- 5.4.5 الادعاءات المراد التحقق منها. (Claims to be verified)
- 5.4.6 حالة الشهادة لأساليب الإنتاج. (Certification status for methods of production)
- 5.4.7 الادعاءات وفقدان الهوية. (Claims and loss of identity)

فحص المنتج في الموقع واختبار 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 أصالة 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 أيضًا:

- 5.6.3 التحقق من مدة الصلاحية. (Shelf-life verification)
- 5.6.4 مرافق اختبار مسببات الأمراض. (Pathogen-testing facilities)
- 5.6.5 تصميم المرافق 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 بناءً على الاستخدام المقصود.
- إجراءات للقضاء على الضرر الذي يلحق بالمستلمين غير المقصودين.
- إدارة المواد الخام والمنتجات النهائية لأغذية الحيوانات الأليفة والأعلاف الحيوانية الطبية.
- المتطلبات التشريعية لبلد الإنتاج وبلد البيع.

التحويل الأولي للحيوانات (5.9) (متطلب إضافي)

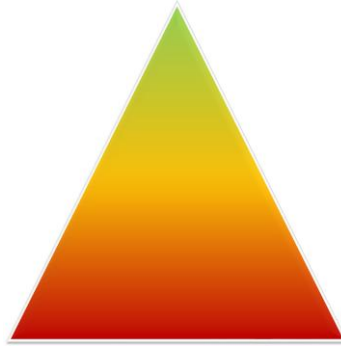
ينطبق فقط على التحويل الأولي للحيوانات.

- يجب على الموقع تشغيل عمليات خاضعة للرقابة تضمن أن تكون المنتجات آمنة ومناسبة للاستخدام المقصود.
- 5.9.1 تقييم المخاطر للمواد المحظورة المحتملة. (Risk assessment for potential prohibited substances)
- 5.9.2 فحص المواقع التي تستقبل الحيوانات الحية. (Inspection of sites in receipt of live animals)

المتطلب 8: مناطق خطورة المنتج

ينطبق هذا المتطلب 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 ودرجة 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 المتطلب تقييم المخاطر الموثق لتحديد التلوث المتبادل من مسببات الأمراض.

نسيج المبنى في مناطق الخطورة العالية والرعاية العالية (8.2)

- بالنسبة لمجري الصرف الصحي، فإن اتجاه التدفق هو الأساس.
- كن حذرًا 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 المواقع 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 تلويث المنطقة؟

- أدوات ومعدات مخصصة حيثما أمكن ذلك.
- يجب أن يكون لدى أي معدات يتم إزالتها وإعادة تجهيزها إجراء معين قبل إعادة تجهيزها.
- المعدات المحمولة وشحن البطاريات مميزة بصريًا، ويتطلب إجراء نقل مخصص لغرفة العمليات.

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

- تعليمات واضحة لترتيب تغيير الملابس إلى ملابس الإنتاج.
- 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 المناطق.
- **8.5.2** يجب الرجوع إلى الحدود الميكروبيولوجية عند تصميم طرق التنظيف والتحقق من صحتها.
- **8.5.3** المعدات المخصصة للمناطق 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 الموقع 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 الموقع على استخدام شعار BRCGS على عكس استثناءات النطاق الأخرى.