

## درس مسؤولية الإدارة

### 1. السياسات

- 1.1. تضمن الإدارة توفر الموارد اللازمة لتنفيذ أهداف السياسة وسلامة الأغذية.
- 1.2. أثبتت الإدارة أن الموظفين يفهمون مسؤوليتهم عن سلامة الأغذية وأن يسمح لهم بالوقت والأدوات والسلطة لتنفيذ هذه المسؤوليات. يتم فهم هذه من قبل جميع الموظفين والموظفين في الموقع.
- 1.3. تحدد الإدارة وتوفر الموارد اللازمة لتحقيق أهداف سلامة الأغذية.

### 2. إجراء

- 2.1. بيان السياسة العامة
  - 2.1.1. بيان سياسة موثق ، موقع من قبل الإدارة العليا للموقع ، يلتزم بتلبية المتطلبات التنظيمية ومتطلبات العملاء ويشير إلى كيفية تلبية هذه المتطلبات ؛ وضع أهداف سلامة الأغذية وتحقيقها؛ مراجعة أهداف سلامة الأغذية على أساس منتظم (سنوي على الأقل) ، والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الأغذية SQF.
  - 2.1.2. بيان السياسة متاح لجميع الموظفين في شكل من أشكال اللغة الإنجليزية والعربية التي يفهمها جميع الموظفين.
  - 2.1.3. يتم عرض بيان سياسة سلامة الأغذية وإتاحته لجميع الموظفين في الموقع التالي.
    - 2.1.3.1. غرفة استراحة / منطقة غرفة الغداء ، أو
    - 2.1.3.2. لوحة إعلانات الردهة
    - 2.1.3.3. منشور (على سبيل المثال: موقع الويب، دليل الموظف، لوحة الإعلانات، كافيتريا، غرفة استراحة، غرفة مؤتمرات، ردهة)
- 2.2. ثقافة سلامة الأغذية
  - 2.2.1. تؤثر القيم والمعتقدات والمعايير المشتركة على العقلية والسلوك تجاه سلامة الأغذية عبر المؤسسة وعبرها.
  - 2.2.2. عناصر ثقافة سلامة الأغذية هي تلك العناصر في نظام إدارة سلامة الأغذية التي قد تستخدمها الإدارة العليا للشركة لدفع ثقافة سلامة الأغذية داخل الشركة. وتشمل هذه، على سبيل المثال لا الحصر:
    - 2.2.2.1. التواصل حول سياسات ومسؤوليات سلامة الأغذية
    - 2.2.2.2. تدريب
    - 2.2.2.3. ملاحظات الموظفين حول القضايا المتعلقة بسلامة الأغذية
    - 2.2.2.4. قياس الأداء
  - 2.2.3. الخطة الثقافية والمسؤوليات
    - 2.2.3.1. يقود فريق سلامة الأغذية ثقافة سلامة الأغذية في منشأة التصنيع من خلال الاتصالات والتفاعلات. يتخذ فريق سلامة الأغذية قرارات بشأن المواد الخام ، والعمليات ، وممارسات الموظفين ، والتدريب ، والتخلص من المنتج النهائي.
    - 2.2.3.2. يحدد فريق سلامة الأغذية عمليات المكافأة والتقدير التي تعزز سلامة الأغذية.
    - 2.2.3.3. فريق سلامة الأغذية مسؤول عن تطوير وتوصيل الالتزام بسلامة الأغذية وضمان تحقيق الأهداف.
    - 2.2.3.4. يتم إبلاغ الموظفين ومساءلتهم عن سلامة الأغذية ومسؤولياتهم التنظيمية.
    - 2.2.3.5. يتم تشجيع الموظفين بشكل إيجابي وبطلب منهم إخطار الإدارة بقضايا سلامة الأغذية الفعلية أو المحتملة ؛ و
    - 2.2.3.6. يتم تمكين الموظفين من العمل على حل قضايا سلامة الأغذية ضمن نطاق عملهم.
- 2.3. الهيكل التنظيمي
  - 2.3.1. يحتوي المخطط التنظيمي على أوصاف المواقف التي توضح العلاقات المتبادلة والمسؤوليات داخل الموقع.
  - 2.3.2. يتم تحديد الموظفين المسؤولين عن سلامة الأغذية والتحسينات المستمرة بعلامة النجمة ("\*").
- 2.4. ممارس SQF الأساسي والبدل
  - 2.4.1. يتم توظيف ممارس SQF الأساسي والبدل كموظف بدوام كامل وأكمل الدورة التدريبية HACCP.
  - 2.4.2. الممارسون الأساسيون والبدلون هم أفراد داخل الهيكل التنظيمي يتمتعون بالمعرفة التقنية والجودة وسلامة الأغذية و / أو المعرفة التشغيلية والخبرة والمسؤولية.
  - 2.4.3. مختص بتنفيذ وصيانة خطط سلامة الأغذية القائمة على نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة.
  - 2.4.4. عندما لا يكون الممارس الأساسي متاحا بسبب الغياب المخطط له ، يتحمل الممارس البديل هذه المسؤولية لضمان الاستمرارية المستمرة لنظام SQF.
  - 2.4.5. قد يكون لدى بعض المواقع أكثر من ممارس واحد معين من SQF لتغطية نوبات أو أقسام إضافية ، وفي هذه الحالة يمكن بسهولة تلبية متطلبات الممارس البديل. ومع ذلك ، يتعين على المواقع التي لديها ممارس واحد في SQF أن يكون لديها بديل محدد ومدرب ومتاح لملاء الممارس الأساسي عند الحاجة.
  - 2.4.6. فهم قانون سلامة الأغذية SQF: تصنيع الأغذية ومتطلبات تنفيذ وصيانة نظام SQF ذي الصلة بنطاق اعتماد الموقع
- 2.5. نطاق اعتماد المواقع
  - 2.5.1. ينطبق نطاق الشهادة على جميع العمليات وجميع الإيصالات من خلال التوزيع وفقا لقانون سلامة الأغذية SQF للتصنيع الإصدار 9.

- 2.6. فترات التعتيم
- 2.6.1. تواريخ الحجب المحددة هي عطلة فيدرالية أو كما هو معلن من قبل الإدارة العليا.
- 2.6.2. لن تنتهك تواريخ التعتيم المحددة هيئة إصدار الشهادات لإجراء التدقيق المجدول.
- 2.7. الوصف الوظيفي توفير الموظفين الرئيسيين
- 2.7.1. سلامة الأغذية والمسؤولية التنظيمية: كجزء من سلامة الأغذية ، يتحمل موظفو الجودة مسؤولية الالتزام بمدونة سلامة الأغذية SQF للتصنيع ، ونظام إدارة سلامة الأغذية ، وممارسات التصنيع الجيدة ، ونظام تحليل المخاطر ، ونظام تحليل المخاطر ، وخطط سلامة الأغذية ، والمعايير المطلوبة من FSMA.
- 2.8. توفير التغطية على جميع المناوبات والاستبدال أثناء الغياب.
- 2.9. التزام الإدارة
- 2.9.1. يضمن تدريب الموظفين وتقييمهم على أنهم مؤهلون للقيام بالمهام الوظيفية المتعلقة بسلامة الأغذية موثقة.
- 2.9.2. ويعكس الوصف الوظيفي الكفاءات المطلوبة من كل موظف للاضطلاع بمسؤولياته المتعلقة بسلامة الأغذية والتدريب اللازم لضمان تلك الكفاءات (انظر 2.9).
3. مسؤولية
- 3.1. ممارس SQF
- 3.1.1. الإشراف على تطوير وتنفيذ ومراجعة وصيانة نظام SQF الخاص بالموقع.
- 3.1.2. تطوير خطط سلامة الأغذية الخاصة بالشركة والتحقق منها والتحقق منها والحفاظ عليها والإشراف على التشغيل اليومي لنظام SQF.
- 3.1.3. تمثيل الإدارة العليا للموقع وضمان عمل نظام SQF وفعالته 7/24.
- 3.1.4. إبلاغ الموظفين المعنيين بجميع المعلومات الضرورية لضمان التنفيذ الفعال لنظام SQF وصيانتها.
- 3.1.4.1. ارجع إلى خطاب تعيين ممارس SQF
- 3.2. ممارس SQF بديل
- 3.2.1. نفس المؤهلات والخبرات التي يتمتع بها ممارس SQF الأساسي ومن هو متاح وقادر على تنفيذ وظائف ممارس SQF الأساسي أثناء الغياب المطول.
- 3.2.1.1. ارجع إلى خطاب تعيين ممارس SQF
- 3.3. الإدارة العليا للموقع
- 3.3.1. مسؤول عن العمليات التجارية داخل الموقع وعن تنفيذ وتحسين نظام إدارة سلامة الأغذية (وجودتها، إن وجد).
- 3.3.2. قيادة ودعم ثقافة سلامة الأغذية داخل الموقع وتوفير الالتزام والموارد اللازمة لتنفيذ وإدارة نظام SQF.
4. الإجراءات التصحيحية
- 4.1. إذا لم يمثل برنامج مسؤولية الإدارة أو ينحرف عن المتطلبات القياسية ل SQF ، فقم بإجراء مراجعة إدارة FSMS لتحديث مسؤوليات فريق سلامة الأغذية وقائد SQF.
- 4.2. تتم مراجعة تواريخ الحجب والموافقة عليها من قبل الإدارة وإبلاغها إلى هيئة إصدار الشهادات التابعة لطرف 3rd
5. مراجعة – قسم الجودة
- 5.1. بيان سياسة موثق ، موقع من قبل مدير الموقع الأقدم ، يلتزم بتلبية المتطلبات التنظيمية ومتطلبات العملاء ويشير إلى كيفية تلبية هذه المتطلبات ؛ وضع أهداف سلامة الأغذية وتحقيقها؛ مراجعة أهداف سلامة الأغذية على أساس منتظم (سنوي على الأقل)؛ والتحسين المستمر لنظام إدارة سلامة الأغذية SQF.
- 5.2. عملة بيان السياسة.
- 5.3. توافر بيان السياسة لجميع الموظفين داخل الموقع. ويشمل ذلك تأكيد فهم الموظف لبيان السياسة.
- 5.4. أهداف سلامة الأغذية محددة وواقعية.
- 5.5. الأنشطة داخل الموقع تلبي التوقعات التنظيمية وتوقعات العملاء.
- 5.6. تعكس الأنشطة داخل الموقع الأهداف المحددة لسلامة الأغذية. يجوز للمدقق طلب محاضر اجتماعات سلامة الأغذية للشركة والتحقق مما إذا كانت الإدارة قد شاركت في هذه الاجتماعات.
- 5.7. تتم مراجعة بيان السياسة ، بما في ذلك أهداف سلامة الأغذية ، سنوياً على الأقل.
- 5.8. يحدد الهيكل التنظيمي الحالي والموثق المسؤولين عن سلامة الأغذية وعلاقتهم المتبادلة ويتم الاتفاق عليه من قبل الإدارة العليا.
- 5.9. يتم وضع توصيف وظيفي للوظائف داخل موقع المورد التي تتحمل مسؤولية سلامة الأغذية. قد يتسائل المدقق عن سبب شغور المناصب لفترة طويلة أو إذا كان الموقع يستخدم مجموعة كبيرة مؤقتة من العمالة.
- 5.10. تتوفر الموارد الكافية لتلبية أهداف سلامة الأغذية ومتطلبات نظام SQF. ويشمل ذلك تغطية جميع التحولات التشغيلية والغيابات.
- 5.11. يتم تحديد الموظفين داخل الموقع المسؤولين عن سلامة الأغذية ، وعلى دراية بمسؤولياتهم ، وتدريبهم وكفاءتهم للقيام بهذه المسؤوليات.

5.12. تضمن الإدارة العليا توثيق جميع ممارسات وأنشطة سلامة الأغذية المعينة بشكل صحيح ، وتلبية متطلبات مدونة SQF ، وتنفيذها بشكل صحيح وكامل في جميع التحولات. وسيشمل ذلك مراجعة توقيت تنفيذ الإجراءات التصحيحية، واتخاذ إجراءات بشأن الشكاوى، ومعالجة الثغرات المحددة في برامج الموقع.

5.13. يدير ممارس SQF المعين تنفيذ وصيانة نظام SQF يوميا.

5.14. يتمتع الممارس المعين بالمؤهلات اللازمة ليكون ممارسا في SQF وهو مؤهل للقيام بهذه الوظيفة.

5.15. ويحظى الممارس المعين بدعم الإدارة العليا ولديه الوقت والتوافر لرصد فعالية نظام SQF؛ مختص ولديه السلطة لاتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة عند الضرورة ويبلغ الموظفين المعنيين بأي معلومات ضرورية للحفاظ على النظام أو صيانتة أو تحسينه.

5.16. لدى الإدارة العليا عمليات قائمة بقياس التنفيذ الفعال لنظام SQF وبدء برامج تحسين الموارد والمراجعة.

6. تاريخ

رقم المراجعة:	تاريخ المراجعة:	وصف التغيير:	المنشئ / اسم المؤلف:	المسمى الوظيفي/القسم:
0	20220915	اللغة الأصلية	أرنيل ريان	PCQI / الامتثال

#### المتطلبات:

- (1) أن يكون المتدرب قد قرأ أو تلقى ترجمة شفوية لكل أو جزء من السياسة والإجراء والطريقة و/أو الإجراء التشغيلي الموحد الذي يتم تدريبه عليه.
- (2) أن يكون المتدرب قد أثبت المهمة التي يتعين عليه القيام بها أو الإجراء الذي يتم تدريبه عليه حسب الاقتضاء.
- (3) أظهر المتدرب القدرة على أداء المهمة بكفاءة مقبولة وبأقل قدر من الإشراف كما هو مطلوب.