Stadt Leipzig
Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt

# Merkblatt zum betrieblichen Eigenkontrollsystem zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

## منشور حول نظام المراقبة الذاتية للمنشأة الغذائية لضمان سلامة المواد الغذائية

### 1. الأساس القانوني:

وفقاً للمادة رقم 4 من القانون الأوربي رقم 2004\852 يجب على أصحاب المنشآت الغذائية الالتزام بالقواعد الصحية العامة المنصوص عليها في الملحقين الأول والثاني لهذا القانون (**الإجراءات الصحية الأساسية**).

وفقاً للمادة رقم 5 من القانون الأوربي رقم 2004\852 يجب على أصحاب المنشآت الغذائية إعداد وتنفيذ إجراءات دائمة والمحافظة عليها استناداً إلى مبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (**HACCP**).

مبادئ القانون الأوربي رقم 2002\178 مثل قابلية التتبع وأنظمة سحب أو استرداد المنتجات.

### 2. أهمية نظام المراقبة الذاتية للمنشأة الغذائية:

هو نظام شامل يتألف من إجراءات وقائية وإجراءات بحالات الطوارئ وكذلك المراقبات الذاتية بهدف ضمان سلامة المواد الغذائية وكذلك أيضاً الصحة الغذائية في المنشأة الغذائية.

يتم توثيق المراقبات الذاتية للمنشأة الغذائية في فاصل زمني محدد بشكل شخصي.

### 3. الإجراءات الصحية الأساسية:

- **البنية التحتية (المباني, المرافق والمعدات التقنية):**
  - ✓ انظر منشور الشروط الصحية للبناء لمكتب الرقابة الغذائية و البيطرية
- **الصحة والنظافة الشخصية:**
  - ✓ انظر منشور تدريب العاملين – متطلبات التدريب لأصحاب المنشات الغذائية لمكتب الرقابة الغذائية و البيطرية
- **التنظيف والتطهير:**
  - ✓ انظر منشور المبادئ العامة للتنظيف والتطهير لمكتب الرقابة الغذائية و البيطرية
- **مراقبة ومكافحة الآفات:**
  - ✓ مراقبة دورية لحالات الإصابة بالآفات في أقسام المنشأة وكذلك المخازن عن طريق الفحص البصري وبشكل منتظم
  - ✓ توثيق مراقبة الآفات (انظر المثال, الجدول رقم 1):

| المكان | تمت المراقبة بتاريخ | الإصابة نعم | الإصابة لا | الإصابة نوع الإصابة | الإجراء | التوقيع |
|---|---|---|---|---|---|---|
| المخزن | 2018.3.2 | | X | | / | السيد مولر |
| المطبخ | 2018.3.3 | X | | وجود ذباب | إغلاق الأبواب والنوافذ بشكل دائم أو تركيب شبك للذباب, شراء وتركيب مصيدة لاصقة | السيد مولر |

**الجدول رقم 1:** مثال عن التوثيق المنتظم لمراقبة الآفات



Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt, 04092 Leipzig, Tel. 0341 123-3761; Fax 0341 123-3765

✓ يجب التخلص من البضاعة المتضررة على الفور

✓ في حالة الإصابة بالآفات يوصى بعمل عقد مع شركة متخصصة بمكافحة الآفات

- **مراقبة استلام البضائع:**

✓ القيام بفحص ومراقبة البضائع المستلمة بشكل عشوائي فيما إذا كانت بحالة سليمة مع كل عملية استلام:

- الحالة الصحية لمركبة النقل
- حالة التغليف
- الفحص البصري والتحقق من وجود إصابة بالآفات أو تشكل عفن أو ظواهر تلف أو أجسام غريبة
- التقيد بدرجات الحرارة (التبريد) المحددة
- فترة الصلاحية للبضاعة
- رائحة البضاعة
- توسيم المواد الغذائية

✓ توثيق المراقبة, على سبيل المثال عن طريق ختم استلام البضائع أو كتابة ملاحظة على المستندات المرفقة (إيصال الاستلام أو فاتورة), انظر المثال الجدول رقم 2:

| التاريخ | مورد البضاعة | المنتج | العيوب | | | الإجراء التصحيحي | التوقيع |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | نعم | لا | ما هي | | |
| 05.10.18 | الشركة..... | لحم طازج | X | | درجة الحرارة عند الاستلام 20 درجة مئوية | إعادة البضاعة إلى المورد | السيد مولر |
| 07.10.18 | الشركة..... | فواكه | | X | | / | السيدة ماير |

**الجدول رقم 2:** مثال عن توثيق مراقبة استلام البضائع

- **مراقبة الحرارة:**

✓ ضمان الجودة الميكروبيولوجية للمواد الغذائية المبردة والمجمدة سريعة التلف

✓ تحديد درجات حرارة التخزين, انظر أيضا إلى "معايير المعهد الألماني لتوحيد المقاييس (DIN) رقم 10508صحة المواد الغذائية- درجات الحرارة للأغذية"

✓ الفحص اليومي لغرف / أجهزة التبريد / التجميد

✓ قراءة درجة الحرارة على المقياس الموجود على البراد / الثلاجة أو قياس درجة الحرارة بواسطة ميزان الحرارة الموجود في باب البراد / الثلاجة

✓ توثيق درجات الحرارة المقروءة / المقاسة, انظر المثال الجدول رقم 3:

| آب 2018 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| اليوم | البراد رقم 1 +4 درجة كحد أقصى | الثلاجة رقم 1 - 18 درجة كحد أقصى | الثلاجة رقم 2 - 18 درجة كحد أقصى | الإجراء التصحيحي | التوقيع |
| 1 | + 3,5 درجة | - 19,3 درجة | - 12 درجة | طلب خدمة العملاء, إعادة ترتيب المواد الغذائية في الثلاجة رقم 1 | السيد مولر |
| 2 | + 5 درجة | - 19,2 درجة | - 18,6 درجة | ضبط الجهاز | السيد مولر |
| 3 | + 3,2 درجة | - 19 درجة | - 18,5 درجة | / | السيدة ماير |

**الجدول رقم 3:** مثال عن توثيق مراقبة درجات الحرارة

✓ يمكن التنازل عن متطلبات درجة الحرارة ولفترة قصيرة, إذا كان ذلك ضروريا (مثلاً, أثناء النقل) وتم تجنب الآثار الضارة على المواد الغذائية (على سبيل المثال, للاستهلاك الفوري)

## 4. مبادئ نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP):

قبل تطبيق إجراءات نظام HACCP ينبغي على صاحب المنشأة الغذائية تنفيذ الإجراءات الصحية الأساسية الواردة في الفقرة رقم 3 وكذلك التقيد بإجراءات اللائحة القانونية الأوربية رقم 2002\178 (مثل: قابلية التتبع وأنظمة سحب أو استرداد المنتجات).

تعتبر إجراءات نظام HACCP ضرورية في حالة وجود مخاطر عبر المواد الغذائية والتي لا يمكن تجنبها أو القضاء عليها أو تخفيضها إلى مستوى مقبول من خلال الإجراءات الصحية الأساسية (انظر الفقرة رقم 3).

يتكون نظام HACCP من المبادئ الأساسية السبعة التالية:

1- تحليل المخاطر:

- تحديد مكامن الخطورة المحتملة والتي يمكن أن تتواجد في المواد الغذائية:

✓ **مخاطر فيزيائية**, مثل: شظايا معدنية (المعلبات, المجوهرات), شظايا الزجاج المكسور (القناني, الأكواب والكؤوس الزجاجية, مصابيح الإضاءة), شظايا العظام, أجسام غريبة أخرى

✓ **مخاطر كيميائية,** مثل: مخلفات المنظفات والمطهرات, مخلفات المبيدات الحشرية, زيوت القلي الفاسدة (الأكريلاميد)

✓ **مخاطر ميكروبيولوجية,** مثل البكتيريا (مسببات الأمراض المعدية والتسمم مثل السالمونيلا) وسمومها, الفيروسات (نوروفيروس), الطفيليات, العفن الفطري وسمومها, سموم الأسماك

- تحديد المخاطر المحتملة وربطها بخطوات العمل, على سبيل المثال: طهي الأغذية سريعة التلف بشكل جيد

2- تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP):

- يمكن أن تكون أي مرحلة من مراحل العمل هي نقطة تحكم حرجة أي تحققت كافة الشروط التالية:

✓ تؤدي مرحلة العمل المعنية إلى الحد من المخاطر الصحية النوعية (مثل: طهي المادة الغذائية سريعة التلف بشكل جيد كلحم الدجاج النيء)

✓ من الممكن مراقبة هذه المرحلة (عن طريق قياس درجة الحرارة)

✓ يمكن اتخاذ إجراءات تصحيحية مناسبة وعملية في هذه المرحلة (مثل: زيادة درجة الحرارة و/أو إطالة فترة الطهي)

| | **مرحلة العمل** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **المنتج** | **استلام البضاعة** | **التخزين** | **إعداد الطعام** | **ملاحظات** |
| لحم الدجاج النيء | المبادئ الصحية الأساسية (فحص استلام البضائع) | المبادئ الصحية الأساسية (مراقبة درجة الحرارة), الانتباه إلى تاريخ الاستهلاك | **CCP** أثناء طهي الطعام | |
| البيض والأطعمة الحاوية على بيض نيء | المبادئ الصحية الأساسية (فحص استلام البضائع) | الانتباه إلى تاريخ الصلاحية | **CCP** أثناء طهي الطعام | عند استخدام البيض المبستر: لا يوجد **CCP** |

**الجدول رقم 4:** لمحة عامة عن نقاط التحكم الحرجة في إنتاج الطعام

3+4- تحديد الحدود الحرجة ونظام المراقبة والمتابعة:

- تحديد الحدود المناسبة لتجنب أو إزالة أو تقليل المخاطر الصحية إلى مستوى مقبول.

✓ على سبيل المثال, 80 درجة مئوية لمدة لا تقل عن 3 دقائق عند طهي لحم الدجاج النيء

- وضع إجراءات فعالة لمراقبة هذه الحدود

✓ طرق القياس: مثل, قياس درجة الحرارة و/أو الزمن

✓ الطرق الحسية: مثل, الاختبار البصري و/أو اللمس و/أو التذوق

5- تحديد وتنفيذ الإجراءات التصحيحية:

- في حالة عدم التقيد بالحدود الموضوعة فينبغي اتخاذ إجراءات تصحيحية مناسبة

✓ على سبيل المثال, في نهاية عملية طهي لحم الدجاج النيء تم ملاحظة أن اللحم لم يكن مطهياً بشكل جيد

  - الإجراء التصحيحي: تمديد زمن الطهي/ زيادة درجة الحرارة

- تعيين الأشخاص المسؤولين عن تنفيذ الإجراءات التصحيحية

6- تحديد إجراءات التحقق:

- مراقبة نظام HACCP بشكل دوري وتحديد مدى فعاليته في تحقيق الهدف الذي أنشأ من أجله

- ✓ على سبيل المثال, من خلال الرقابة والإشراف على العاملين فيما يتعلق بالتقيد بالحدود وطرق المراقبة
- ✓ على سبيل المثال, الفحص الميكروبيولوجي لعينات عشوائية للمنتجات النهائية

- تحديث وملائمة نظام HACCP حسب المعطيات الحالية في المنشأة
- ✓ على سبيل المثال, عند تغيير إجراءات التشغيل, تغيير الموظفين, أجهزة جديدة

7- وضع نظام للتوثيق:

- وفقاً لنوع وحجم المنشأة, مثلاً على شكل قوائم مرجعية
- إثبات عن تنفيذ وإجراء التدابير والمراقبات في المنشأة, مثلاً لعرضها أمام مكتب مراقبة المواد الغذائية أو في حالة النزاعات القانونية
- ✓ على سبيل المثال, تسجيلات درجات الحرارة المقاسة عند طبخ لحوم الدواجن النيئة, انظر الجدول رقم 5

| مرحلة العمل: طبخ لحم الدجاج النيء | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **التاريخ** | **درجة الحرارة (القيمة المستهدفة)** | **قياس درجة الحرارة اللحم (القيمة الفعلية)** | **الإجراء التصحيحي** | **التوقيع** |
| 2018.5.3 | 80 درجة مئوية | 64 درجة مئوية | استمرار الطهي | السيد اوتو |
| 2018.5.4 | 80 درجة مئوية | 82 درجة مئوية | / | السيدة ماير |

**الجدول رقم 5:** لمحة عامة عن نقاط التحكم الحرجة في إنتاج الغذاء