

إيديتا



احتياجات تقييم المخاطر للمصنعين المطلوب دعم الجهات التشريعية لها



1

مقدمة

2

مميزات وجود الهيئة القومية لسلامة الغذاء في  
مصر

3

احتياجات تقييم المخاطر

4

بعض التحديات

5

فرص لتطوير نظام تقدير المخاطر



مقدمة

رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق  
نظام إدارة سلامة الغذاء



# رؤية واستراتيجية إديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

## الرؤية:

• تهدف شركتنا إلى تحقيق سلامة الغذاء وضمان أن المنتجات التي نقدمها للعملاء آمنة وصحية. نحن نسعى لتحقيق أعلى معايير الجودة والامتثال للمتطلبات القانونية والتشريعات المحلية والدولية.

## الاستراتيجية:

### 1. التخطيط للتعامل مع المخاطر والفرص:

- نحدد المخاطر الغذائية ونطبق إجراءات للسيطرة عليها.
- نضع أهدافاً ونخطط لتحقيقها.

### 2. توفير الموارد:

- نوفر الموارد اللازمة لتطبيق سياسات سلامة الغذاء، بدءاً من البنية التحتية وصولاً إلى تطوير بيئة العمل.
- نحدد معايير لتقييم واختيار الموردين.

### 3. تطوير العنصر البشري:

- نستثمر في تدريب موظفينا لرفع كفاءتهم في مجال سلامة الغذاء.

### 4. الاتصالات الداخلية والخارجية:

- نبني علاقات فعّالة مع الموظفين، الموردين، الزبائن، والجهات التنظيمية.
- نتواصل بشكل مستمر مع الهيئة الوطنية لسلامة الغذاء (NFSA).

### 5. توثيق المعلومات:

- نوّثق المعلومات ذات الصلة بنظام سلامة الغذاء، بما في ذلك التشريعات والمواصفات.

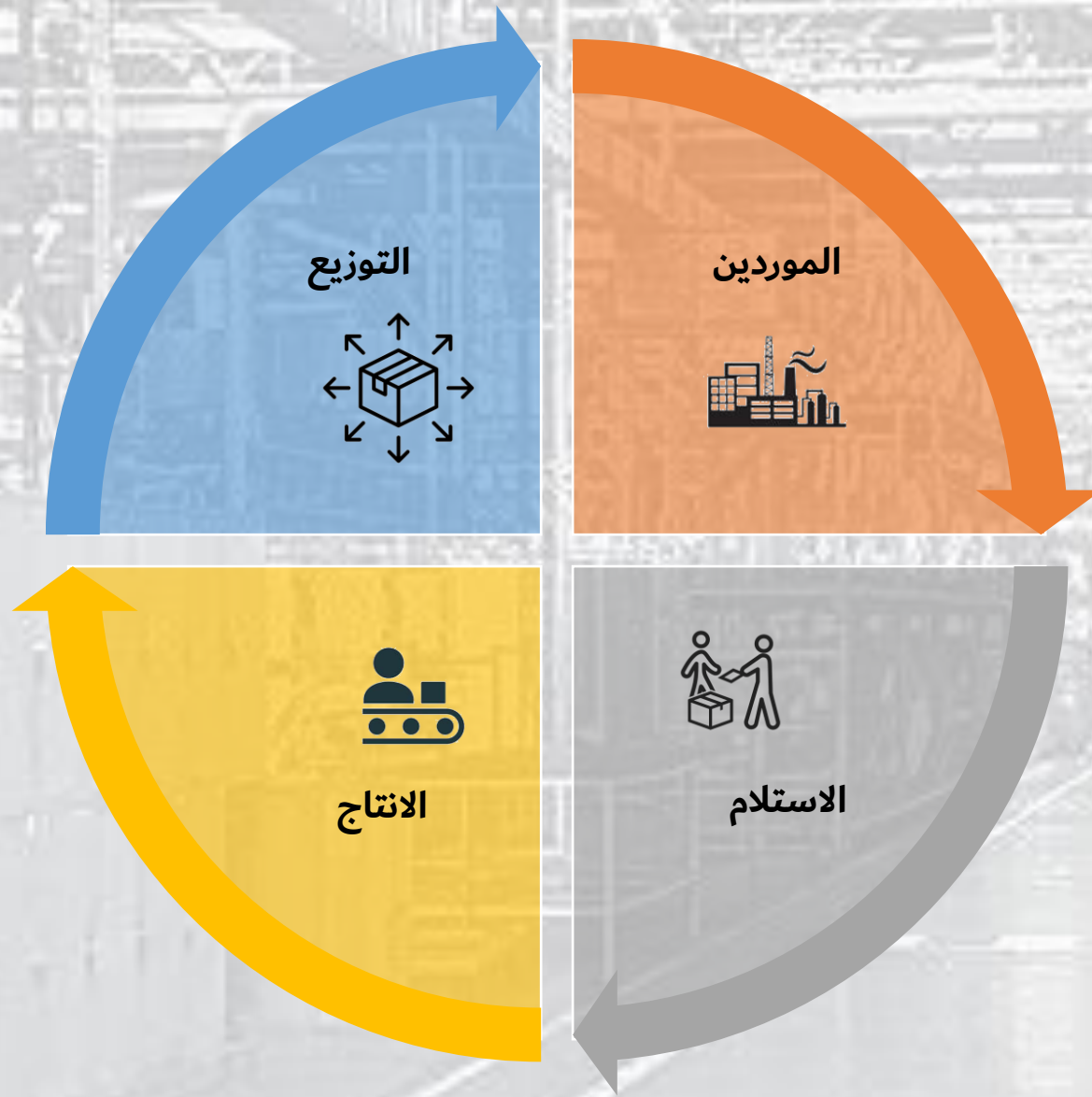
### 6. تخطيط عمليات التشغيل:

- نضع معايير البرامج الاشتراكية لعمليات التشغيل للالتزام بمتطلبات سلامة الغذاء.

## الختام:

• نحن ملتزمون بتحقيق أعلى مستويات الجودة والسلامة في منتجاتنا، ونعمل بجد لتحقيق رؤيتنا في مجال سلامة الغذاء.

# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء



# رؤية واستراتيجية إديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

## تطبيق نظام تقييم الموردين

### شروط فنية مرتبطة بنظام الجودة وسلامة الغذاء:

- يجب أن يتوافر لدى الموردين شروط فنية مرتبطة بنظام الجودة وسلامة الغذاء.
- يتم التحقق من هذه الشروط من خلال المراجعة الفنية.
- المعايير الفنية تشمل:
  1. الاعتماد من الهيئة القومية لسلامة الغذاء.
  2. وجود سياسة للجودة وسلامة الغذاء.
  3. نظام تحليل المخاطر والتحكم فيها.
  4. الخصائص الفنية للمباني والمعدات.

### ضبط المشتريات وتقييم الموردين:

- يجب تقييم الموردين بشكل دوري لضمان تطور مستوى المنشأة الفنية.
- يتم استخدام نتائج فحص وتحليل التوريدات كمدخل أساسي لعمليات المراجعة.

### ضبط العمليات الإنتاجية:

- يجب تحديد ومراقبة العمليات الإنتاجية بعناية.
- يشمل ظروف التخزين والمحافظة على المنتجات النهائية.

### نظم النظافة والتطهير:

- يجب تطبيق نظم النظافة والتطهير في المنشأة.

### الخدمات العامة والصيانة:

- يجب ضمان توفير الخدمات العامة مثل المياه، والطاقة، والهواء المضغوط، والبخار.
- يجب تنفيذ عمليات الصيانة بشكل منتظم.

### البحث والتطوير ونظم السلامة والصحة المهنية:

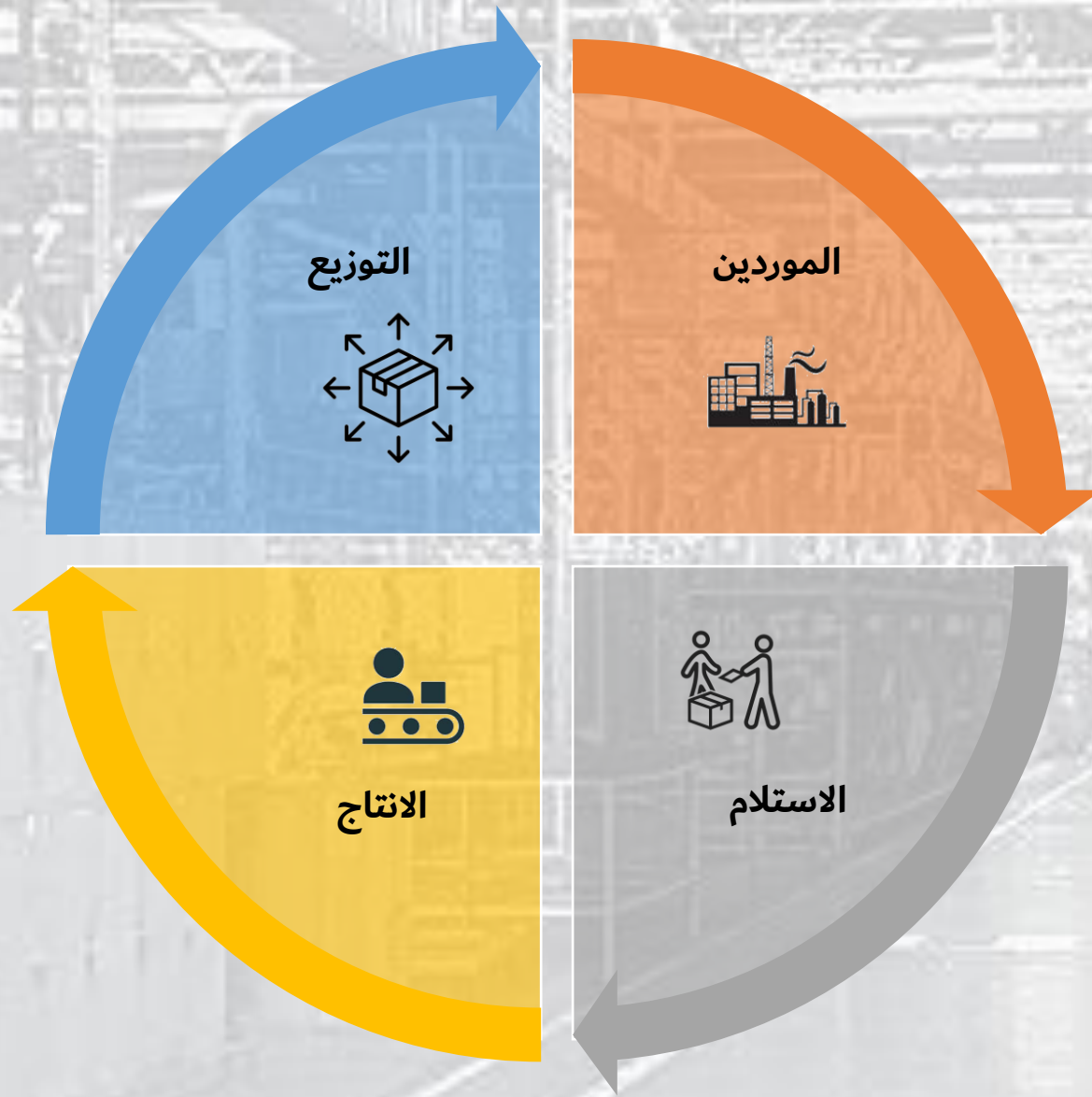
- يمكن تحسين الأداء من خلال البحث والتطوير.
- يجب تطبيق نظم السلامة والصحة المهنية.

الموردين

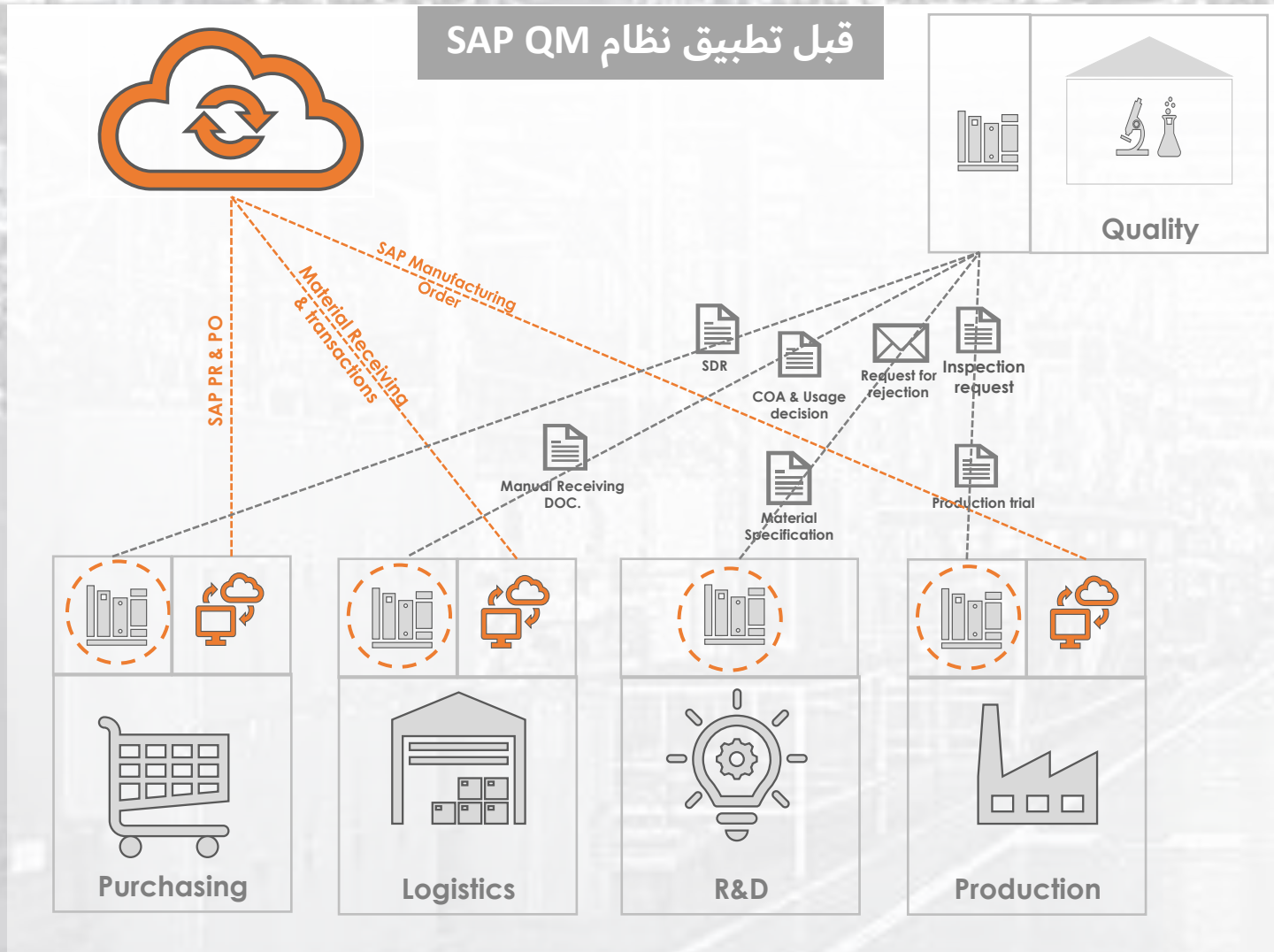




# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء



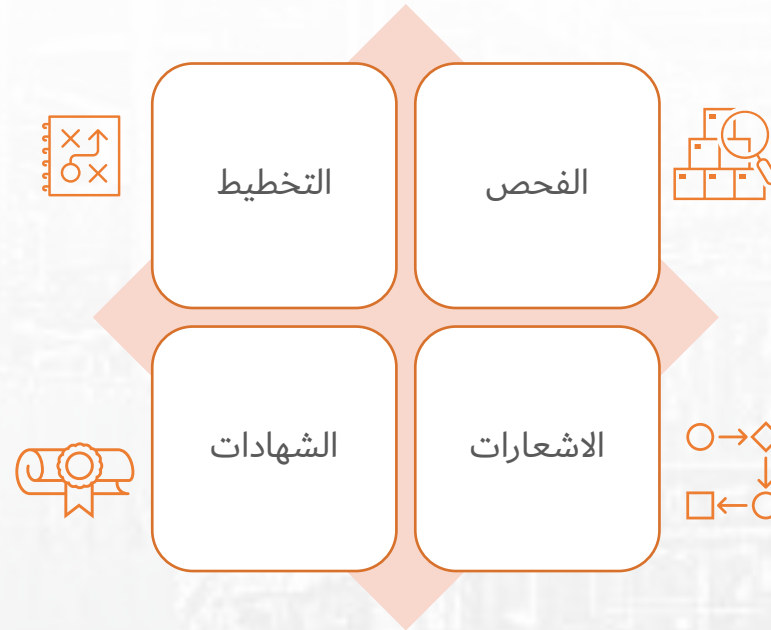
# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء





# رؤية واستراتيجية إديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

## مكونات نظام SAP QM



1. التكامل بين الجودة وإدارة سلاسل التوريد
2. ربط استلام الخامات بمواصفات الجودة وسلامة الغذاء بشكل تلقائي
3. ربط نظام الجودة بالموردين والمستهلكين
4. اتمتة اصدار الشهادات والتقارير



الاستلام

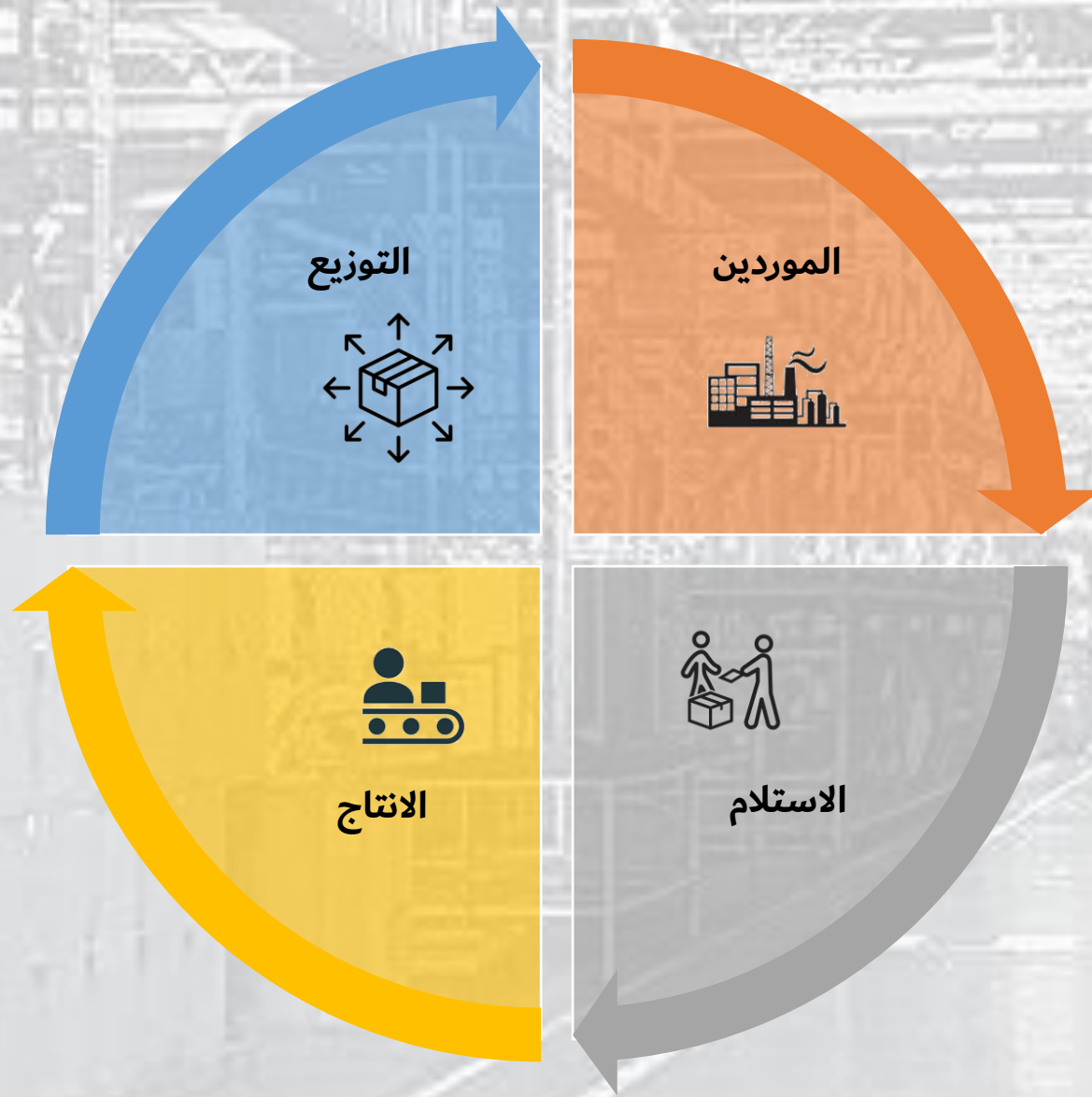


# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

بعد تطبيق نظام SAP QM



# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء







# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

## تطبيق تكنولوجيا Hand-held

اتمته عملية مراقبة الجودة على خط الإنتاج  
(IPC, Know How Audit, ABC, ..)



سرعة الوصول للتقارير لدعم اتخاذ القرار  
(توفيراً أكثر من 15 ألف ساعة سنوياً)



توفير استهلاك الأوراق ومواد الطباعة للحفاظ  
على البيئة (أكثر من 2.5 مليون ورقة سنوياً)



الإنتاج



# رؤية واستراتيجية إديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

## تطبيق نظام إدارة التغيير

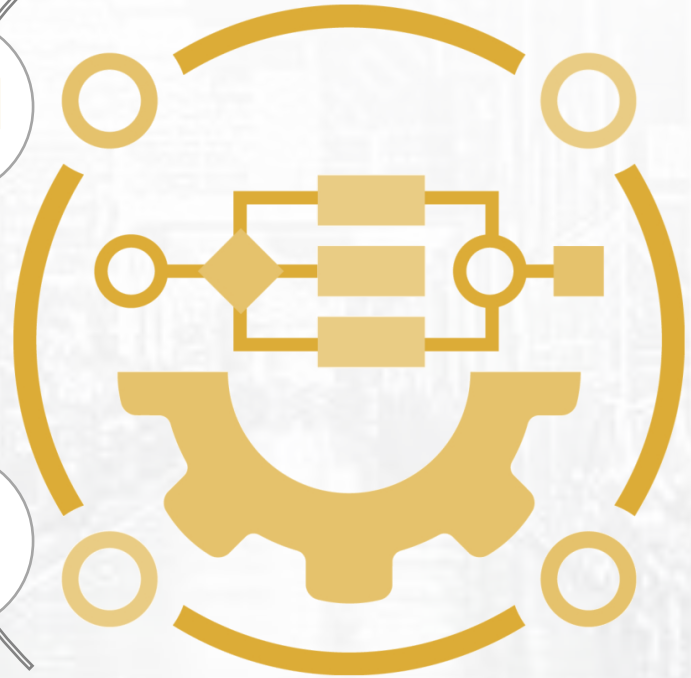
التنسيق بين الإدارات المختلفة لعمل التغييرات مما يضمن توافق التغييرات مع اشتراطات سلامة الغذاء



إمكانية تتبع التغييرات والنتائج المترتبة عليها



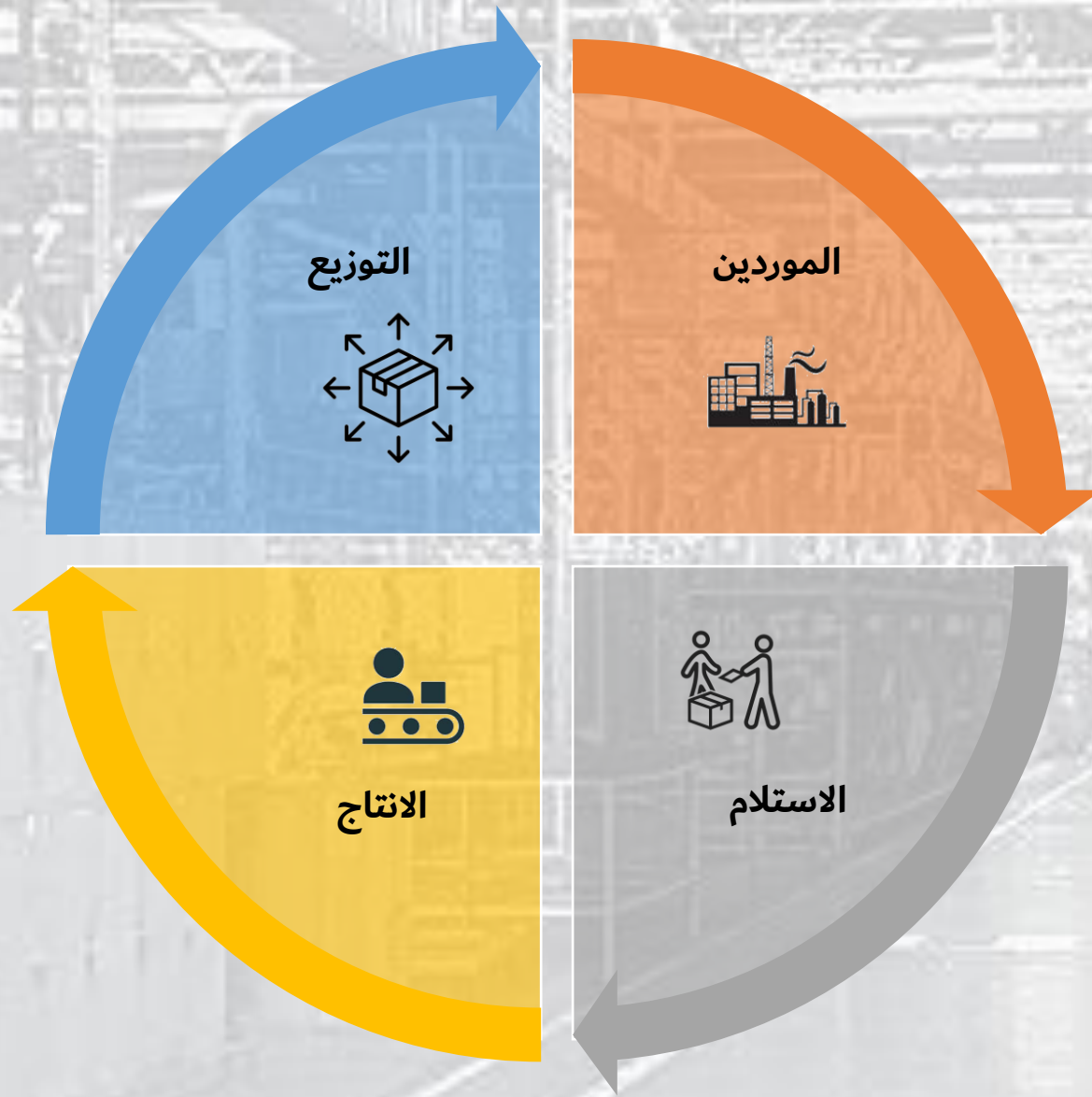
توفير استهلاك الأوراق ومواد الطباعة للحفاظ على البيئة



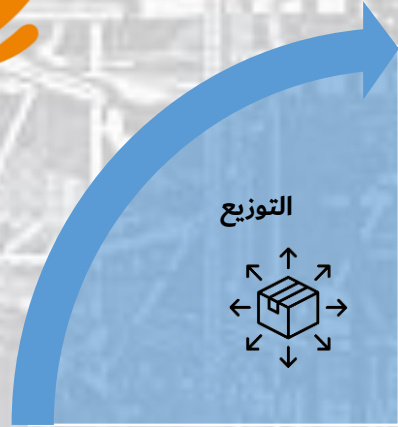
الانتاج



# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء



# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء

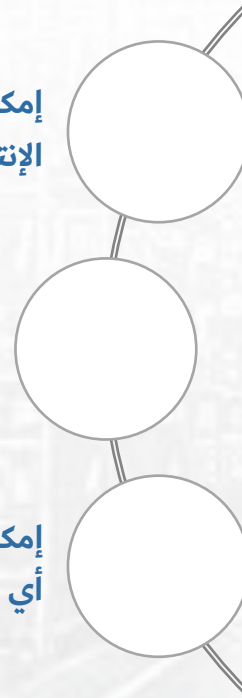


## تطبيق نظام التتبع و الاسترجاع

إمكانية تتبع كل مدخلات عملية الإنتاج وتحديد المنتجات المتأثرة بها

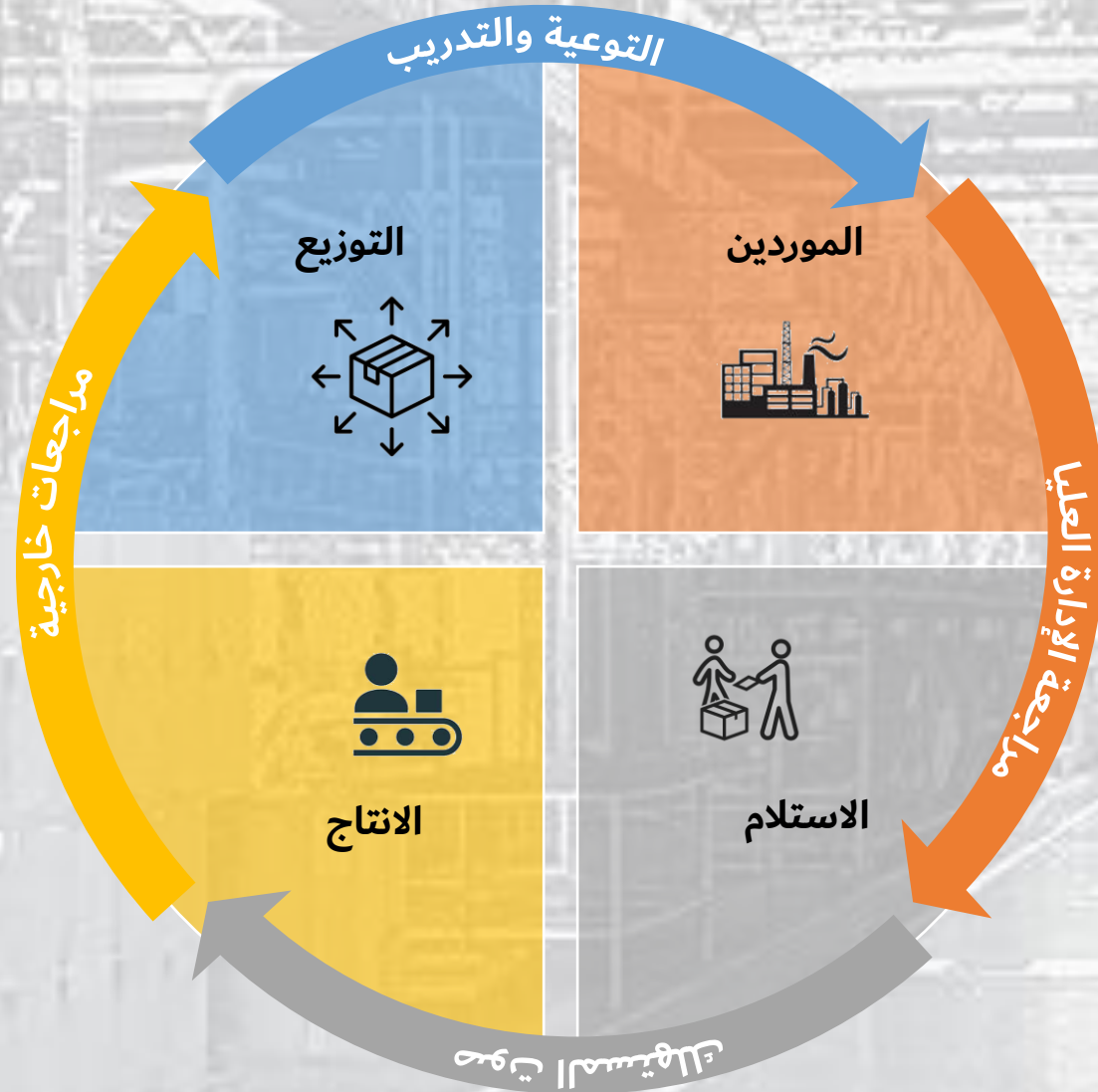
إمكانية تتبع المنتج بداية من الإنتاج حتى الوصول للعميل

إمكانية حجز المنتج واسترجاعه في أي مرحلة من مراحل ما بعد الإنتاج





# رؤية واستراتيجية إيديتا لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء



مميزات وجود الهيئة القومية  
لسلامة الغذاء في مصر







# مميزات وجود الهيئة القومية لسلامة الغذاء في مصر

## إنشاء قواعد ملزمة لسلامة الأغذية:

- تسعى الهيئة لتحديث القوانين واللوائح لتتماشى مع التطورات العالمية في إنتاج وتداول الغذاء والمخاطر المحتملة المؤثرة على سلامته.
- يساهم ذلك في تحقيق معايير عالمية للسلامة الغذائية في مصر.

## الاستجابة السريعة للكوارث:

- تساهم الهيئة في توفير معلومات لمنتجات الأغذية حول طبيعة المشكلات وكيفية التعامل معها خلال الكوارث مثل انتشار الأوبئة.
- يساعد ذلك في الحفاظ على سلامة الأغذية وحماية المستهلكين.

## تأمين طرف ثالث موثوق:

- يوفر وجود الهيئة طرفًا ثالثًا موثوقًا للرقابة على سلاسل الإنتاج وتوريد المواد الخام ومستلزمات الإنتاج.
- يقلل هذا العبء على المصنعين ويقلل تكلفة سحب العينات للتحليل والتحقق من كفاءة الموردين.

## سهولة البروتوكولات التعاونية:

- يمكن للهيئة تسهيل التعاون المشترك داخليًا وخارجيًا بدون تضارب مع جهات أخرى متداخلة في نفس الاختصاصات.

## جهة واحدة للرقابة على الأغذية:

- يساهم وجود الهيئة في وضوح متطلبات سلامة الغذاء ووضع اللوائح والقوانين تحت مظلة جهة متخصصة ومحترفة.
- يعزز هذا الأمر الثقة بين المنتجين والمصنعين ويساهم في تحسين جودة المنتجات الغذائية.

## النفوذ للأسواق الخارجية وإنتاج سلع غذائية موثوقة:

- تمكن وجود الهيئة من تحقيق معايير السلامة العالمية، مما يساعد المنتجين على الوصول إلى الأسواق الدولية وتصدير منتجاتهم.



احتياجات تقييم المخاطر و  
مبادئ نظام إدارة سلامة  
الغذائية





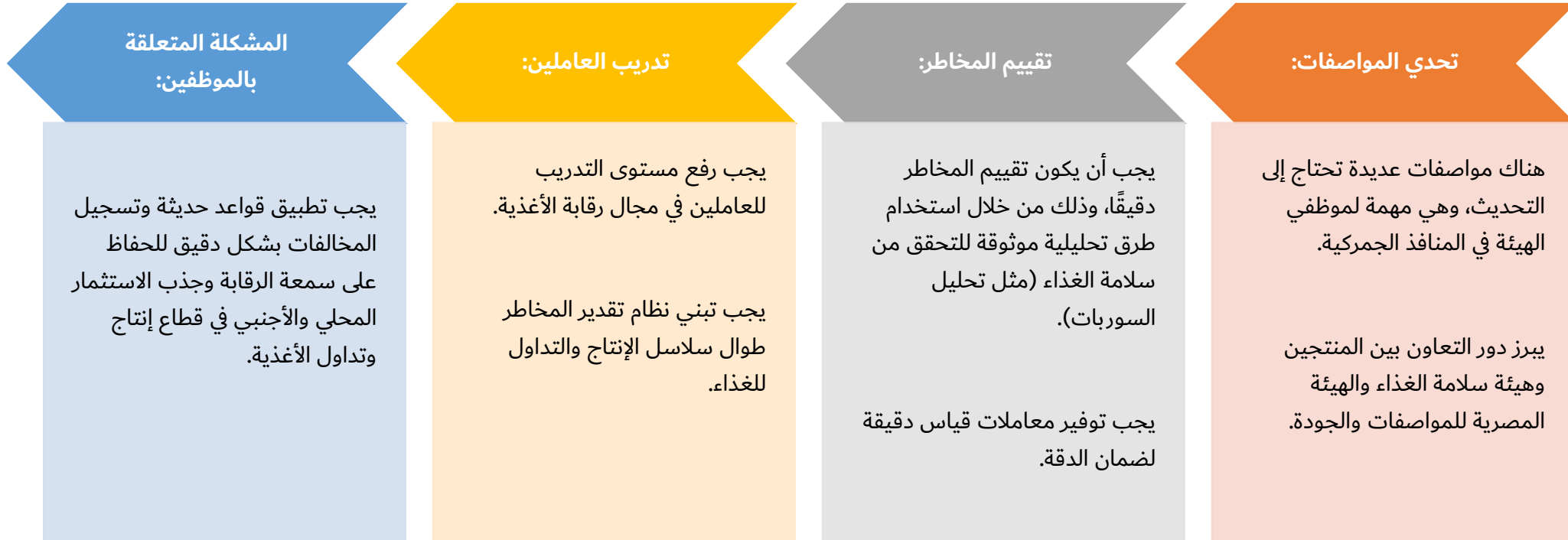
# من مبادئ نظام إدارة سلامة الغذائية

ترتبط سلامة الغذاء بوجود أخطار سلامة الغذاء:	تحدث أخطار سلامة الغذاء في وقت استهلاكها من قبل المستهلك. يمكن أن تحدث هذه المخاطر في أي مرحلة من سلسلة الإنتاج والتداول للغذاء.
الجهود المشتركة للسيطرة على أخطار الغذاء:	تتطلب السيطرة على أخطار الغذاء جهودًا مشتركة من جميع الأطراف خلال السلسلة الغذائية. برامج سلامة الغذاء يجب أن تشمل العناصر الرئيسية المعروفة.
العناصر الرئيسية لبرامج سلامة الغذاء:	التواصل التفاعلي. إدارة النظام. برامج مسبقة. تحليل المخاطر.
البنية الأساسية لنظام تحليل المخاطر:	تعريف المنتجات بشكل شامل، بما في ذلك بيانات السلامة المرتبطة بتكوينها وطرق صناعتها وخواصها وتمييزها وتتبعها. البرامج الاشتراكية والظروف البيئية للإنتاج. الكفاءة والتوعية والتدريب. وجود أساليب متطورة ودقيقة، وموثوقة للمراقبة، والقياس، والتحليل.

بعض التحديات



# بعض التحديات



فرص لتطوير نظام تقدير  
المخاطر







# فرص لتطوير نظام تقدير المخاطر

## حوار مع المنتجين والمصنعين:

- يجب عقد حوار متكامل مع المنتجين والمصنعين لاعتماد مسودات القواعد التنظيمية لإنتاج وتداول الأغذية.
- يجب أخذ في الاعتبار المعرفة الفنية لمنتجي الغذاء ومواد التغليف ومستلزمات الإنتاج.

## نظام تقييم المخاطر:

- يجب تطبيق نظام تقييم المخاطر بشكل منفرد لكل نوع من الأغذية.
- يتم وضع المعايير والقواعد لسلامة الغذاء استنادًا إلى هذا التقييم.
- لا يجب تجاهل معايير السلامة المرتبطة بتصميم المنتجات لمنع تعزيز نمو الميكروبات المرضية، مثل نسبة الرطوبة والنشاط المائي ومستوى الحموضة.
- يجب أيضًا مراعاة ما إذا كانت المادة جاهزة للأكل أم إذا كان هناك عمليات أخرى لرفع مستوى السلامة.

## نافذة للهيئة:

- يجب توفير نافذة للهيئة لتسهيل حصول منتجي الأغذية على معلومات سلامة الأغذية والمخاطر المحتملة.
- يمكن أن تشمل هذه المعلومات مواد التغليف المرخصة للاتصال بالغذاء في مصر.

## التحكم في المخاطر البيئية:

- يجب تكامل القوانين الجديدة ذات الفائدة الصحية والبيئية والاقتصادية في مجالات مختلفة مع قوانين وتشريعات إنتاج وتداول الغذاء.
- مثال: قانون إدارة المخلفات. يمكن أن يكون الغذاء غير صالح للاستهلاك البشري صالحًا للاستهلاك من قبل الأسماك أو لصناعة الأسمدة العضوية، وذلك بناءً على بيانات السلامة المتاحة.

## تحسين نظام التحليل والتتبع:

- يجب كتابة معلومات كافية ووافية لمستلزمات الإنتاج في نماذج الإفراج الجمركي للمواد المستوردة.
- يساعد ذلك في رفع مستوى الاعتمادية وتوفير معلومات كاملة للمصنعين عند استخدام مواد مستورد.

# شكراً

إيديتا  
نص الدنيا الحلو

