



سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی - الزامات برای هر سازمان در زنجیره غذایی
پیشگفتار:

ایزو (سازمان بین المللی استاندارد) یک فدراسیون جهانی از سازمان های استاندارد ملی سازمان های عضو (ISO) در سراسر جهان است. کار تهیه استانداردهای بین المللی معمولاً از طریق کمیته های فنی ISO انجام می شود. هر یک از اعضاء علاقمند به موضوعی که کمیته فنی برای آن تشکیل شده است، حق دارد در آن کمیته نمایندگی داشته باشد. سازمان های بین المللی دولتی و غیردولتی در ارتباط با ISO نیز در این کار مشارکت دارند ISO. با کمیسیون بین المللی الکتروتکنیکی (IEC) در مورد تمام موارد استانداردسازی الکتروتکنیکی همکاری نزدیک دارد.

استانداردهای بین المللی ISO/IEC مطابق با قوانین مندرج در بخش ۲ دستورالعمل تهیه می شوند. وظیفه اصلی کمیته های فنی تهیه استانداردهای بین المللی است. پیش نویس استانداردهای بین المللی که توسط کمیته های فنی تصویب شده اند برای رأی گیری در اختیار نهادهای عضو قرار می گیرد. انتشار به عنوان یک استاندارد بین المللی مستلزم تأیید حداقل ۷۵ درصد از اعضای است که رأی می دهند. توجه به این امکان جلب می شود که برخی از عناصر این سند ممکن است موضوع حقوق ثبت اختراع باشد ISO مسئولیتی در قبال شناسایی هیچ یک یا همه این حقوق ثبت اختراع نخواهد داشت. محصولات غذایی ISO 22000 توسط کمیته فنی ISO/TC 34 تهیه شده است.

معرفی:

ایمنی غذا به وجود خطرات ناشی از غذا در غذا در نقطه مصرف (مصرف توسط مصرف کننده) مربوط می شود. از آنجایی که معرفی خطرات ایمنی مواد غذایی می تواند در هر مرحله از زنجیره غذایی رخ دهد، کنترل



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



کافی در سراسر زنجیره غذایی ضروری است. بنابراین، ایمنی مواد غذایی از طریق تلاش های مشترک همه طرف های شرکت کننده در زنجیره غذایی تضمین می شود.

سازمان های موجود در زنجیره غذایی از تولیدکنندگان خوراک و تولیدکنندگان اولیه تا تولیدکنندگان مواد غذایی، اپراتورهای حمل و نقل و ذخیره سازی و پیمانکاران فرعی تا فروشگاه های خرده فروشی و خدمات غذایی (همراه با سازمان های مرتبط مانند تولیدکنندگان تجهیزات، مواد بسته بندی، مواد تمیزکننده، افزودنی ها و مواد تشکیل دهنده). ارائه دهندگان خدمات نیز شامل می شوند.

این استاندارد بین المللی الزامات یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را مشخص می کند که عناصر کلیدی به طور کلی شناخته شده زیر را برای تضمین ایمنی مواد غذایی در طول زنجیره غذایی تا نقطه مصرف نهایی ترکیب می کند:

ارتباطات تعاملی

HACCP-

- مدیریت سیستم

- برنامه های پیش نیاز

- اصول

ارتباط در طول زنجیره غذایی برای اطمینان از شناسایی و کنترل کافی خطرات ایمنی مواد غذایی در هر مرحله در زنجیره غذایی ضروری است. این به معنای ارتباط بین سازمان ها در بالادست و پایین دست در زنجیره غذایی است. ارتباط با مشتریان و تامین کنندگان در مورد خطرات شناسایی شده و اقدامات کنترلی به شفاف سازی نیازهای مشتری و تامین کننده کمک می کند (به عنوان مثال با توجه به امکان سنجی و نیاز به این الزامات و تاثیر آنها بر محصول نهایی).



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



شناخت نقش و جایگاه سازمان در زنجیره غذایی برای اطمینان از ارتباطات تعاملی موثر در سراسر زنجیره به منظور ارائه محصولات غذایی ایمن به مصرف کننده نهایی ضروری است. نمونه ای از کانال های ارتباطی بین طرف های ذینفع زنجیره غذایی در شکل ۱ نشان داده شده است.

موثرترین سیستم های ایمنی مواد غذایی در چارچوب یک سیستم مدیریت ساختاریافته ایجاد، بهره برداری و به روز می شوند و در فعالیت های مدیریتی کلی سازمان گنجانده می شوند. این امر حداکثر سود را برای سازمان و طرف های ذینفع فراهم می کند. این استاندارد بین المللی به منظور افزایش سازگاری این دو استاندارد با ISO 9001 هماهنگ شده است. ارجاعات متقابل بین این استاندارد بین المللی ISO 9001 و در پیوست A ارائه شده است.

این استاندارد بین المللی می تواند مستقل از سایر استانداردهای سیستم مدیریت اعمال شود. اجرای آن می تواند با الزامات سیستم مدیریت مرتبط موجود هماهنگ یا ادغام شود، در حالی که سازمان ها ممکن است از سیستم(های) مدیریت موجود برای ایجاد یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که با الزامات این استاندارد بین المللی منطبق باشد، استفاده کنند.

این استاندارد بین المللی اصول سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) و مراحل کاربردی توسعه یافته توسط کمیسیون Codex Alimentarius را یکپارچه می کند. با استفاده از الزامات قابل ممیزی، طرح HACCP را با برنامه های پیش نیاز (PRP) ترکیب می کند. تجزیه و تحلیل خطر کلید یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی موثر است، زیرا انجام تجزیه و تحلیل خطر به سازماندهی دانش مورد نیاز برای ایجاد ترکیبی موثر از اقدامات کنترلی کمک می کند. این استاندارد بین المللی ایجاب می کند که تمام خطراتی که به طور منطقی انتظار می رود در زنجیره غذایی رخ دهد، از جمله خطراتی که ممکن است با نوع فرآیند و امکانات مورد استفاده مرتبط باشد، شناسایی و ارزیابی شوند. بنابراین، ابزاری را برای تعیین و مستندسازی فراهم می کند که چرا برخی خطرات شناسایی شده باید توسط یک سازمان خاص کنترل شوند و چرا دیگران نیازی به کنترل ندارند.



در طول تجزیه و تحلیل خطر، سازمان استراتژی مورد استفاده برای اطمینان از کنترل خطر را با ترکیب PRP (ها) PRP(های) عملیاتی و طرح HACCP تعیین می کند.



توجه: شکل، نوع ارتباطات تعاملی را در طول و در سراسر زنجیره غذایی که تامین کنندگان و مشتریان فوری را دور می زند، نشان نمی دهد.

شکل ۱ - مثالی از ارتباط در زنجیره غذایی

ارجاعات متقابل بین اصول و مراحل کاربرد کمیسیون Codex Alimentarius HACCP (به مرجع [۱۱] مراجعه کنید) و این استاندارد بین المللی در پیوست B ارائه شده است.

برای تسهیل کاربرد این استاندارد بین المللی، به عنوان یک استاندارد قابل ممیزی تدوین شده است. با این حال، سازمان های منفرد در انتخاب روش ها و رویکردهای لازم برای تحقق الزامات این استاندارد بین المللی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



آزادند. برای کمک به سازمان‌ها در اجرای این استاندارد بین‌المللی راهنمایی در مورد استفاده از آن در ISO/TS 22004 ارائه شده است.

این استاندارد بین‌المللی تنها برای رسیدگی به جنبه‌های نگرانی‌های ایمنی مواد غذایی در نظر گرفته شده است. همان رویکرد ارائه شده توسط این استاندارد بین‌المللی می‌تواند برای سازماندهی و پاسخگویی به سایر جنبه‌های خاص مواد غذایی (مانند مسائل اخلاقی و آگاهی مصرف‌کننده) استفاده شود.

این استاندارد بین‌المللی به یک سازمان (مانند یک سازمان کوچک و/یا کمتر توسعه‌یافته) اجازه می‌دهد تا ترکیبی از اقدامات کنترلی توسعه‌یافته خارجی را اجرا کند.

هدف این استاندارد بین‌المللی هماهنگ کردن الزامات مدیریت ایمنی مواد غذایی برای کسب و کارها در زنجیره غذایی در سطح جهانی است. این به ویژه برای استفاده توسط سازمان‌هایی در نظر گرفته شده است که به دنبال یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی متمرکز، منسجم و یکپارچه تر از آنچه به طور معمول توسط قانون لازم است، هستند. سازمانی را ملزم می‌کند که از طریق سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی خود، هرگونه الزامات قانونی و نظارتی مربوط به ایمنی مواد غذایی قابل اجرا را برآورده کند.

سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی - الزامات برای هر سازمان در زنجیره غذایی

۱. محدوده

این استاندارد بین‌المللی الزامات یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را مشخص می‌کند که در آن یک سازمان در زنجیره غذایی باید توانایی خود را در کنترل خطرات ایمنی مواد غذایی نشان دهد تا اطمینان حاصل شود که غذا در زمان مصرف انسان ایمن است.

این برای همه سازمان‌ها، صرف‌نظر از اندازه، که در هر جنبه‌ای از زنجیره غذایی درگیر هستند و می‌خواهند سیستم‌هایی را پیاده‌سازی کنند که محصولات ایمن را به طور مداوم ارائه می‌کنند، قابل اجرا است. ابزار



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@systemfartak.ir
www.systemfartak.ir



برآوردن هر یک از الزامات این استاندارد بین المللی را می توان از طریق استفاده از منابع داخلی و/یا خارجی انجام داد.

این استاندارد بین المللی الزاماتی را برای فعال کردن یک سازمان مشخص می کند.

الف) برنامه ریزی، اجرا، بهره برداری، نگهداری و به روز رسانی یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی با هدف ارائه محصولاتی که با توجه به کاربرد مورد نظر آنها برای مصرف کننده ایمن باشد.

ب) برای نشان دادن انطباق با الزامات قانونی و نظارتی مربوط به ایمنی مواد غذایی،

ج) ارزیابی و ارزیابی نیازهای مشتری و نشان دادن انطباق با آن دسته از الزامات مورد توافق مشتری که مربوط به ایمنی مواد غذایی است، به منظور افزایش رضایت مشتری،

د) به طور مؤثر مسائل ایمنی مواد غذایی را به تأمین کنندگان، مشتریان و اشخاص ذینفع مربوطه در زنجیره غذایی منتقل کنند،

ه) اطمینان حاصل شود که سازمان با خط مشی ایمنی غذایی اعلام شده خود مطابقت دارد،

و) برای نشان دادن چنین انطباق به اشخاص ذینفع مربوطه

ز) به دنبال صدور گواهینامه یا ثبت سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی خود توسط یک سازمان خارجی، یا خود ارزیابی یا خوداظهاری انطباق با این استاندارد بین المللی.

تمام الزامات این استاندارد بین المللی عمومی هستند و برای همه سازمان ها در زنجیره غذایی صرف نظر از اندازه و پیچیدگی قابل اجرا هستند. این شامل سازمان هایی می شود که به طور مستقیم یا غیرمستقیم در یک یا چند مرحله از زنجیره غذایی درگیر هستند. سازمان هایی که مستقیماً درگیر هستند شامل تولیدکنندگان خوراک، برداشت کنندگان، کشاورزان، تولیدکنندگان مواد تشکیل دهنده، تولیدکنندگان مواد غذایی، خرده فروشان، خدمات غذایی، خدمات پذیرایی، سازمان های ارائه دهنده خدمات نظافت و بهداشت،





خدمات حمل و نقل، ذخیره سازی و توزیع هستند. سایر سازمان هایی که به طور غیرمستقیم درگیر هستند عبارتند از، اما نه محدود به، تامین کنندگان تجهیزات، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده، مواد بسته بندی و سایر مواد تماس با غذا.

این استاندارد بین المللی به سازمان هایی مانند یک سازمان کوچک و/یا کمتر توسعه یافته (مانند یک مزرعه کوچک، یک بسته بندی-توزیع کننده کوچک، یک فروشگاه کوچک خرده فروشی یا خدمات غذا)، اجازه می دهد تا ترکیبی از اقدامات کنترلی توسعه یافته خارجی را اجرا کند.

یادداشت راهنمایی در مورد کاربرد این استاندارد بین المللی در ISO/TS 22004 ارائه شده است.

۲. مراجع هنجاری

اسناد ارجاع شده زیر برای استفاده از این سند ضروری هستند. برای مراجع تاریخ، تنها نسخه ذکر می شود. برای مراجع بدون تاریخ، آخرین ویرایش سند ارجاع شده (شامل هر گونه اصلاحیه) اعمال می شود.

ISO 9000:2000 سیستم های مدیریت کیفیت - مبانی و واژگان

۳. اصطلاحات و تعاریف

برای اهداف این سند، اصطلاحات و تعاریف ارائه شده در ISO 9000 و موارد زیر اعمال می شود

برای راحتی کاربران این استاندارد بین المللی، برخی از تعاریف ISO 9000 با نکات اضافه شده نقل شده است که فقط برای این برنامه ویژه قابل اجرا است.

توجه: اصطلاحات در جایی که تعریف فرهنگ لغت عادی خود را حفظ می کنند، تعریف نمی شوند. در جایی که از نوع پررنگ در تعریف استفاده می شود، این نشان دهنده ارجاع متقابل به اصطلاح دیگری است که در این بند تعریف شده است، و مرجع عددی برای عبارت در داخل پرانتز آورده شده است.



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



۳.۱- ایمنی مواد غذایی

این مفهوم که غذا زمانی که مطابق استفاده مورد نظر خود تهیه و/یا خورده شود به مصرف کننده آسیبی نمی رساند

یادداشت ۱ اقتباس از مرجع [11]

یادداشت ۲ ایمنی مواد غذایی به وقوع خطرات ایمنی مواد غذایی مربوط می شود (۳.۳) و سایر جنبه های سلامت انسان مربوط به، به عنوان مثال، سوء تغذیه را شامل نمی شود.

۳.۲- زنجیره غذایی

توالی مراحل و عملیات مربوط به تولید، فرآوری، توزیع، نگهداری و جابجایی یک غذا و مواد تشکیل دهنده آن، از تولید اولیه تا مصرف

یادداشت ۱ این شامل تولید خوراک برای حیوانات تولید کننده غذا و برای حیواناتی است که برای تولید غذا در نظر گرفته شده است.

یادآوری ۲ زنجیره غذایی همچنین شامل تولید موادی است که برای تماس با مواد غذایی یا مواد خام در نظر گرفته شده است.

۳.۳- خطر ایمنی مواد غذایی

عامل بیولوژیکی، شیمیایی یا فیزیکی موجود در غذا، یا وضعیت غذا، با پتانسیل ایجاد اثرات نامطلوب بر سلامتی

یادداشت ۱ اقتباس از مرجع [11]





یادآوری ۲: اصطلاح "خطر" نباید با اصطلاح "خطر" اشتباه شود که در زمینه ایمنی مواد غذایی به معنای تابعی از احتمال یک اثر نامطلوب سلامتی (مثلاً بیمار شدن) و شدت آن اثر است. مرگ، بستری شدن در بیمارستان، غیبت از محل کار، و غیره) در صورت قرار گرفتن در معرض خطر مشخص. ریسک در راهنمای ISO/IEC 51 به عنوان ترکیبی از احتمال وقوع آسیب و شدت آن آسیب تعریف شده است.

یادداشت ۳ خطرات ایمنی مواد غذایی شامل آلرژن ها می شود.

یادآوری ۴ در زمینه مواد غذایی و مواد غذایی، خطرات مربوط به ایمنی غذا آنهایی هستند که ممکن است در و/یا روی مواد غذایی و مواد غذایی وجود داشته باشند و متعاقباً از طریق مصرف غذای حیوانی به غذا منتقل شوند و بنابراین ممکن است پتانسیل این خطرات را داشته باشند. باعث اثرات نامطلوب بر سلامت انسان شود. در زمینه عملیاتی غیر از عملیاتی که مستقیماً غذا و غذا را جابجا می کند (به عنوان مثال تولید کنندگان مواد بسته بندی، مواد پاک کننده و غیره)، خطرات مربوط به ایمنی مواد غذایی خطراتی هستند که می توانند به طور مستقیم یا غیرمستقیم به دلیل استفاده مورد نظر از مواد غذایی به مواد غذایی منتقل شوند. محصولات و/یا خدمات ارائه شده و در نتیجه می تواند بالقوه باعث ایجاد اثرات نامطلوب بر سلامت انسان شود.

۳.۴-سیاست ایمنی مواد غذایی

اهداف و جهت گیری کلی یک سازمان مرتبط با ایمنی مواد غذایی (۳.۱) همانطور که به طور رسمی توسط مدیریت ارشد بیان شده است.

۳.۵-محصول نهایی که تحت هیچ گونه پردازش یا تغییر دیگری توسط سازمان نخواهد بود.

یادآوری محصولی که تحت پردازش یا تغییرات بیشتری توسط سازمان دیگری قرار می گیرد، محصول نهایی در زمینه سازمان اول و یک ماده خام یا یک عنصر در زمینه سازمان دوم است.

۳.۶-نمودار جریان



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



ارائه شماتیک و سیستماتیک توالی و تعاملات مراحل.

- اقدامات کنترلی:

«ایمنی مواد غذایی» اقدام یا فعالیتی که می تواند برای جلوگیری یا از بین بردن خطر ایمنی مواد غذایی (۳.۳) یا کاهش آن به سطح قابل قبول استفاده شود.

توجه اقتباس شده از مرجع [11]

PRP-۳.۸

برنامه پیش نیاز ایمنی مواد غذایی

توجه PRP های مورد نیاز به بخش زنجیره غذایی که سازمان در آن فعالیت می کند و نوع سازمان بستگی دارد) به پیوست C مراجعه کنید نمونه هایی از اصطلاحات معادل عبارتند از: عملکرد خوب کشاورزی (GAP) عملکرد خوب دامپزشکی (GVP) عملکرد خوب تولید (GMP) عملکرد بهداشتی خوب (GHP) عملکرد خوب تولید (GPP) عملکرد توزیع خوب (GDP) و تجارت خوب. تمرین (GTP)

PRP عملیاتی ۳.۹

برنامه پیش نیاز عملیاتی

PRP (3.8) که توسط تجزیه و تحلیل خطر برای کنترل احتمال ایجاد خطرات ایمنی مواد غذایی (۳.۳) به و/یا آلودگی یا تکثیر خطرات ایمنی مواد غذایی در محصول (ها) یا در محیط پردازش ضروری است

CCP -۳.۱۰ نقطه کنترل بحرانی

مرحله "ایمنی مواد غذایی" که در آن کنترل می تواند اعمال شود و برای جلوگیری یا حذف خطر ایمنی مواد غذایی (۳.۳) یا کاهش آن به سطح قابل قبول ضروری است. توجه اقتباس شده از مرجع [11]



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



معیار حد بحرانی که مقبولیت را از غیرقابل قبول بودن جدا می کند.

یادداشت ۱ اقتباس از مرجع [11]

یادآوری ۲ محدودیت‌های بحرانی برای تعیین اینکه آیا یک CCP (3.10) در کنترل باقی می ماند ایجاد شده اند. اگر از حد بحرانی فراتر رود یا نقض شود، محصولات تحت تأثیر به طور بالقوه ناامن تلقی می شوند.

۳.۱۲- نظارت

انجام یک توالی برنامه ریزی شده از مشاهدات یا اندازه گیری ها برای ارزیابی اینکه آیا اقدامات کنترلی (۳.۷) مطابق مورد نظر عمل می کنند یا خیر.

۳.۱۳- تصحیح

اقدام برای حذف عدم انطباق شناسایی شده

۳.۶.۶، تعریف [ISO 9000:2000]

یادداشت ۱ برای اهداف این استاندارد بین المللی، اصلاح مربوط به رسیدگی به محصولات بالقوه ناایمن است و بنابراین می تواند همراه با یک اقدام اصلاحی انجام شود (3.14)

یادداشت ۲ یک اصلاح ممکن است، برای مثال، پردازش مجدد، پردازش بیشتر، و/یا حذف پیامدهای نامطلوب عدم انطباق (مانند دفع برای استفاده دیگر یا برچسب زدن خاص) باشد

۳.۱۴- اقدام اصلاحی

اقدام برای از بین بردن علت عدم انطباق شناسایی شده یا سایر شرایط نامطلوب توجه ۱ ممکن است بیش از یک علت برای عدم انطباق وجود داشته باشد.

۳.۶.۵، تعریف [ISO 9000:2000]



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



یادداشت ۲ اقدامات اصلاحی شامل تجزیه و تحلیل علت است و برای جلوگیری از عود انجام می شود.

۳.۱۵-اعتبار سنجی

«ایمنی مواد غذایی» به دست آوردن شواهدی مبنی بر اینکه اقدامات کنترلی (۳.۷) مدیریت شده توسط طرح HACCP و توسط PRP های عملیاتی (۳.۹) قادر به موثر بودن هستند.

توجه: این تعریف بر اساس مرجع [۱۱] است و برای حوزه ایمنی مواد غذایی (۳.۱) مناسب تر از تعریف ارائه شده در ISO 9000 است.

۳.۱۶-تأیید صحت، از طریق ارائه شواهد عینی، که الزامات مشخص شده برآورده شده است ISO 9000:2000، تعریف ۳.۸.۴

۳.۱۷-به روز رسانی

فعالیت فوری و/یا برنامه ریزی شده برای اطمینان از استفاده از جدیدترین اطلاعات

۴.سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

۱-۴.الزامات عمومی

سازمان باید یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مؤثر ایجاد، مستندسازی، اجرا و نگهداری کند و در صورت لزوم آن را مطابق با الزامات این استاندارد بین المللی به روز کند.

سازمان باید محدوده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را تعریف کند. دامنه باید محصولات یا دسته بندی های محصول، فرآیندها و سایت های تولیدی را که توسط سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مورد توجه قرار می گیرد، مشخص کند.

سازمان باید



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



الف) اطمینان حاصل شود که خطرات ایمنی مواد غذایی که ممکن است به طور منطقی انتظار می رود در رابطه با محصولات در محدوده سیستم رخ دهد، به گونه ای شناسایی، ارزیابی و کنترل شوند که محصولات سازمان به طور مستقیم یا غیرمستقیم به مصرف کننده آسیب نرسانند.

ب) اطلاعات مناسب را در سراسر زنجیره غذایی در رابطه با مسائل ایمنی مربوط به محصولات خود ارسال کند،

ج) اطلاعات مربوط به توسعه، اجرا و به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را در سراسر سازمان، تا حدی که برای اطمینان از ایمنی مواد غذایی مورد نیاز این استاندارد بین المللی ضروری است، به اطلاع سازمان برساند،

د) سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را به صورت دوره ای ارزیابی و در صورت لزوم به روز رسانی کنید تا اطمینان حاصل شود که این سیستم فعالیت های سازمان را منعکس می کند و جدیدترین اطلاعات در مورد خطرات ایمنی مواد غذایی را که تحت کنترل است در بر می گیرد.

در مواردی که سازمان تصمیم می گیرد هر فرآیندی را که ممکن است بر انطباق محصول نهایی تأثیر بگذارد برون سپاری کند، سازمان باید از کنترل بر روی چنین فرآیندهایی اطمینان حاصل کند. کنترل چنین فرآیندهای برون سپاری باید در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شناسایی و مستند شود.

4.2 مدارک مورد نیاز

4.2.1 کلی

اسناد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی باید شامل

الف) بیانیه های مستند یک سیاست ایمنی مواد غذایی و اهداف مرتبط (به ۵.۲ مراجعه کنید).

ب) رویه ها و سوابق مستند مورد نیاز این استاندارد بین المللی





ج) مدارک مورد نیاز سازمان برای اطمینان از توسعه مؤثر، اجرا و به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

۲.۲.۴-کنترل اسناد

مدارک مورد نیاز سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی باید کنترل شود. سوابق نوع خاصی از اسناد هستند و باید طبق الزامات مندرج در بند ۴.۲.۳ کنترل شوند.

کنترل ها باید اطمینان حاصل کنند که همه تغییرات پیشنهادی قبل از اجرا برای تعیین اثرات آنها بر ایمنی مواد غذایی و تأثیر آنها بر سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بررسی می شود.

یک رویه مستند باید برای تعریف کنترل های مورد نیاز ایجاد شود.

تایید مدارک برای کفایت قبل از صدور،

الف) بررسی و به روز رسانی اسناد در صورت لزوم و تایید مجدد اسناد،

ب) برای اطمینان از شناسایی تغییرات و وضعیت تجدید نظر فعلی اسناد،

ج) اطمینان حاصل شود که نسخه های مربوطه اسناد قابل اجرا در نقاط استفاده موجود است،

د) اطمینان حاصل شود که اسناد خوانا و به راحتی قابل شناسایی هستند،

ه) اطمینان حاصل شود که اسناد مربوطه با منشا خارجی شناسایی شده و توزیع آنها کنترل می شود، و

و) برای جلوگیری از استفاده ناخواسته از اسناد منسوخ و اطمینان از شناسایی مناسب آنها در صورتی که برای هر منظوری نگهداری شوند.

۳.۲.۴-کنترل سوابق



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



سوابق باید ایجاد و نگهداری شود تا شواهدی دال بر انطباق با الزامات و شواهد مربوط به عملکرد مؤثر سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ارائه شود. سوابق باید خوانا، به راحتی قابل شناسایی و بازیابی باقی بمانند. یک رویه مستند باید برای تعریف کنترل های مورد نیاز برای شناسایی، ذخیره سازی، حفاظت، بازیابی، زمان نگهداری و دفع سوابق ایجاد شود.

۵. مسئولیت مدیریت

۵.۱- تعهد مدیریت

مدیریت ارشد باید شواهدی مبنی بر تعهد خود به توسعه و اجرای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی و بهبود مستمر اثربخشی آن توسط

الف) نشان دادن ایمنی مواد غذایی توسط اهداف تجاری سازمان پشتیبانی می شود،

ب) اطلاع رسانی به سازمان در مورد اهمیت رعایت الزامات این استاندارد بین المللی، هرگونه الزامات قانونی و مقرراتی، و همچنین الزامات مشتری در رابطه با ایمنی مواد غذایی،

ج) ایجاد خط مشی ایمنی مواد غذایی،

د) انجام بررسی های مدیریتی، و

ه) اطمینان از در دسترس بودن منابع

۵.۲- سیاست ایمنی مواد غذایی

مدیریت ارشد باید خط مشی ایمنی مواد غذایی خود را تعریف، مستند و ابلاغ کند

مدیریت ارشد باید از سیاست ایمنی مواد غذایی اطمینان حاصل کند

الف) متناسب با نقش سازمان در زنجیره غذایی،





ب) مطابق با الزامات قانونی و مقرراتی و با الزامات ایمنی غذایی مورد توافق مشتریان،

ج) در تمام سطوح سازمان ابلاغ، اجرا و نگهداری می شود.

د) برای تداوم مناسب بودن بررسی می شود (به ۵.۸ مراجعه کنید

به اندازه کافی به ارتباطات می پردازد (نگاه کنید به ۵.۶)،

الف) توسط اهداف قابل اندازه گیری پشتیبانی می شود

5.3 برنامه ریزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل کند

الف) برنامه ریزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای برآوردن الزامات مندرج در بند ۴.۱ و همچنین

اهداف سازمانی که از ایمنی مواد غذایی حمایت می کند، انجام می شود،

ب) یکپارچگی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی زمانی حفظ می شود که تغییرات در سیستم مدیریت

ایمنی مواد غذایی برنامه ریزی و اجرا شود

۵.۴-مسئولیت و اختیار

مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل کند که مسئولیت ها و اختیارات در سازمان تعریف و ابلاغ شده است تا از

عملکرد و نگهداری موثر سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی اطمینان حاصل شود

همه پرسنل باید مسئولیت گزارش مشکلات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را به افراد شناسایی شده

داشته باشند. پرسنل تعیین شده باید مسئولیت و اختیار مشخصی برای شروع و ثبت اقدامات داشته باشند.

۵.۵-رهبر تیم ایمنی مواد غذایی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



مدیریت ارشد باید یک رهبر تیم ایمنی مواد غذایی را منصوب کند که صرف نظر از سایر مسئولیت ها، مسئولیت و اختیارات را بر عهده دارد

الف) مدیریت یک تیم ایمنی مواد غذایی (نگاه کنید به ۷.۳.۲) و سازماندهی کار آن،

ب) برای اطمینان از آموزش و آموزش مرتبط اعضای تیم ایمنی مواد غذایی (به ۶.۲.۱ مراجعه کنید)

ج) اطمینان حاصل شود که سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ایجاد، اجرا، نگهداری و به روز شده است و

د) گزارش به مدیریت عالی سازمان در مورد اثربخشی و مناسب بودن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

توجه: مسئولیت رهبر تیم ایمنی مواد غذایی ممکن است شامل ارتباط با طرف های خارجی در مورد مسائل مربوط به سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی باشد

۵.۶-ارتباطات

۱.۶.۵-ارتباطات خارجی

برای اطمینان از اینکه اطلاعات کافی در مورد مسائل مربوط به ایمنی مواد غذایی در سراسر زنجیره غذایی در دسترس است، سازمان باید ترتیبات مؤثری را برای برقراری ارتباط با الف) تامین کنندگان و پیمانکاران ایجاد، اجرا و حفظ کند.

مشتریان یا مصرف کنندگان، به ویژه در رابطه با اطلاعات محصول (از جمله دستورالعمل های مربوط به استفاده مورد نظر، الزامات ذخیره سازی خاص و در صورت لزوم، عمر مفید)، پرسش ها، قراردادها یا رسیدگی به سفارش از جمله اصلاحات، و بازخورد مشتری از جمله شکایات مشتری،

ب) مراجع قانونی و نظارتی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



ج) سایر سازمان هایی که بر اثربخشی یا به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی تأثیر دارند یا تحت تأثیر قرار خواهند گرفت.

چنین ارتباطاتی باید اطلاعاتی در مورد جنبه های ایمنی مواد غذایی محصولات سازمان ارائه دهد که ممکن است به سازمان های دیگر در زنجیره غذایی مرتبط باشد. این امر به ویژه در مورد خطرات ایمنی مواد غذایی شناخته شده که باید توسط سایر سازمان ها در زنجیره غذایی کنترل شوند، صدق می کند. سوابق ارتباطات باید حفظ شود.

الزامات ایمنی مواد غذایی از سوی مراجع قانونی و نظارتی و مشتریان باید در دسترس باشد.

پرسنل منتخب باید مسئولیت و اختیارات مشخصی برای انتقال هر گونه اطلاعات مربوط به ایمنی مواد غذایی داشته باشند. اطلاعات به دست آمده از طریق ارتباطات خارجی باید به عنوان ورودی به روز رسانی سیستم (به ۸.۵.۲) و بررسی مدیریت (نگاه کنید به ۵.۸.۲) درج شود.

۶.۲.۵-ارتباطات داخلی

سازمان باید ترتیبات مؤثری را برای برقراری ارتباط با پرسنل در مورد مسائلی که بر ایمنی مواد غذایی تأثیر دارد ایجاد، اجرا و حفظ کند.

به منظور حفظ اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، سازمان باید اطمینان حاصل کند که تیم ایمنی مواد غذایی به موقع از تغییرات، از جمله، اما نه محدود به موارد زیر مطلع شده است: الف) محصولات یا محصولات جدید؛

ب) مواد خام، مواد تشکیل دهنده و خدمات؛

ج) سیستم ها و تجهیزات تولید؛

د) محل تولید، محل تجهیزات، محیط اطراف؛





ه) برنامه های نظافت و بهداشت.

و) سیستم های بسته بندی، ذخیره سازی و توزیع.

ز) سطوح صلاحیت پرسنل و/یا تخصیص مسئولیت ها و مجوزها.

ح) الزامات قانونی و مقرراتی؛

ط) دانش در مورد خطرات ایمنی مواد غذایی و اقدامات کنترلی؛

ی) مشتری، بخش و سایر الزاماتی که سازمان رعایت می کند.

ک) استعلام های مربوطه از طرف های ذینفع خارجی؛

ل) شکایاتی که حاکی از خطرات ایمنی مواد غذایی مرتبط با محصول است.

م) سایر شرایطی که بر ایمنی مواد غذایی تأثیر دارد.

تیم ایمنی غذا باید اطمینان حاصل کند که این اطلاعات در به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی گنجانده شده است (به ۸.۵.۲ مراجعه کنید). مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل کند که اطلاعات مربوطه به عنوان ورودی در بررسی مدیریت گنجانده شده است (به ۵.۸.۲ مراجعه کنید).

۵.۷-آمادگی و واکنش اضطراری

مدیریت ارشد باید رویه‌هایی را برای مدیریت موقعیت‌های اضطراری بالقوه و حوادثی که می‌تواند بر ایمنی مواد غذایی تأثیر بگذارد و مرتبط با نقش سازمان در زنجیره غذایی باشد، ایجاد، اجرا و حفظ کند

۵.۸-بررسی مدیریت

5.8.1 عمومی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



مدیریت ارشد باید سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی سازمان را در فواصل زمانی برنامه ریزی شده بررسی کند تا از مناسب بودن، کفایت و اثربخشی مداوم آن اطمینان حاصل کند. این بازنگری باید شامل ارزیابی فرصت‌ها برای بهبود و نیاز به تغییر در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، از جمله سیاست ایمنی مواد غذایی باشد. سوابق بررسی‌های مدیریت باید نگهداری شود (به ۴.۲.۳ مراجعه کنید).

۲.۸.۵- ورودی را بررسی کنید

ورودی بازنگری مدیریت باید شامل اطلاعاتی باشد، اما محدود به آن نیست

الف) اقدامات پیگیری از بررسی‌های قبلی مدیریت،

ب) تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت‌های راستی‌آزمایی، به ۸.۴.۳ مراجعه کنید.

ج) تغییر شرایطی که می‌تواند بر ایمنی مواد غذایی تأثیر بگذارد، نگاه کنید به ۵.۶.۲

د) موقعیت‌های اضطراری، حوادث (نگاه کنید به ۵.۷) و عقب‌نشینی‌ها، نگاه کنید به ۷.۱۰.۴

ه) بررسی نتایج فعالیت‌های به روز رسانی سیستم، به ۸.۵.۲ مراجعه کنید.

و) بررسی فعالیت‌های ارتباطی، از جمله بازخورد مشتری (به ۵.۶.۱ مراجعه کنید)،

ز) ممیزی‌ها یا بازرسی‌های خارجی.

توجه: اصطلاح "انصراف" شامل فراخوانی می‌شود.

داده‌ها باید به گونه‌ای ارائه شوند که مدیریت ارشد را قادر سازد اطلاعات را با اهداف اعلام شده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مرتبط کند

۸.۳.۵- بررسی خروجی





خروجی از بررسی مدیریت باید شامل تصمیمات و اقدامات مربوط به

الف) تضمین ایمنی مواد غذایی، به ۴.۱ مراجعه کنید

ب) بهبود اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، نگاه کنید به ۸.۵

ج) نیازهای منابع (نگاه کنید به ۶.۱)

د) بازنگری در سیاست ایمنی مواد غذایی سازمان و اهداف مرتبط به ۵.۲ مراجعه کنید

۶. مدیریت منابع

۱.۶- تامین منابع

سازمان باید منابع کافی را برای ایجاد، اجرا، نگهداری و به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی فراهم کند

۲.۶- منابع انسانی

۱.۲.۶- کلی

تیم ایمنی مواد غذایی و سایر پرسنلی که فعالیت‌هایی را انجام می‌دهند که بر ایمنی مواد غذایی تأثیر می‌گذارند باید شایستگی داشته باشند و آموزش، مهارت و تجربه مناسب داشته باشند.

در مواردی که کمک کارشناسان خارجی برای توسعه، اجرا، بهره برداری یا ارزیابی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مورد نیاز است، سوابق توافق یا قراردادهایی که مسئولیت و اختیارات کارشناسان خارجی را مشخص می‌کند، باید در دسترس باشد.

۲.۲.۶- شایستگی، آگاهی و آموزش



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



الف) شناسایی شایستگی‌های لازم برای پرسنلی که فعالیت‌هایشان بر ایمنی مواد غذایی تأثیر دارد.

ب) ارائه آموزش یا انجام اقدامات دیگری برای اطمینان از برخورداری پرسنل از شایستگی‌های لازم،

ج) اطمینان حاصل شود که پرسنل مسئول نظارت، اصلاحات و اقدامات اصلاحی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی آموزش دیده اند،

د) ارزیابی اجرا و اثربخشی الف، ب و ج، ه) اطمینان حاصل شود که پرسنل از ارتباط و اهمیت فعالیت‌های فردی خود که به ایمنی مواد غذایی کمک می‌کند آگاه هستند،

اطمینان حاصل شود که الزامات ارتباط مؤثر (نگاه کنید به ۵.۶) توسط همه پرسنلی که فعالیت‌های آنها بر ایمنی مواد غذایی تأثیر دارد، درک می‌شود،

الف) سوابق مناسب آموزش و اقدامات شرح داده شده در ب و ج را حفظ کند

۳.۶- زیرساخت

سازمان باید منابعی را برای ایجاد و نگهداری زیرساخت‌های مورد نیاز برای اجرای الزامات این استاندارد بین المللی فراهم کند

۴.۶- محیط کار

سازمان باید منابعی را برای استقرار، مدیریت و نگهداری محیط کار مورد نیاز برای اجرای الزامات این استاندارد بین المللی فراهم کند

۷. برنامه ریزی و تحقق محصولات ایمن

۱.۷- عمومی





سازمان باید فرآیندهای مورد نیاز برای تحقق محصولات ایمن را برنامه ریزی و توسعه دهد.

سازمان باید کارآیی فعالیت های برنامه ریزی شده و هرگونه تغییر در آن فعالیت ها را اجرا، اجرا و تضمین کند. این شامل PRP (ها) و همچنین PRP (های) عملیاتی و/یا طرح HACCP می باشد.

۲.۷- برنامه های پیش نیاز (PRP)

۲.۱.۷- سازمان باید PRP (های) را برای کمک به کنترل ایجاد، اجرا و نگهداری کند

الف) احتمال ایجاد خطرات ایمنی غذایی برای محصول از طریق محیط کار،

ب) آلودگی بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی محصول (ها)، از جمله آلودگی متقابل بین محصولات،

ج) سطوح خطر ایمنی مواد غذایی در محیط فرآوری محصول و محصول

PRP (های) باید

الف) متناسب با نیازهای سازمانی در زمینه ایمنی مواد غذایی باشد،

ب) متناسب با اندازه و نوع عملیات و ماهیت محصولات در حال تولید و/یا دستکاری باشد،

ج) در کل سیستم تولید اجرا شود، چه به عنوان برنامه های قابل اجرا به طور کلی یا به عنوان برنامه های قابل اجرا برای یک محصول یا خط عملیاتی خاص،

د) مورد تایید تیم ایمنی مواد غذایی باشد.

سازمان باید الزامات قانونی و مقررات مربوط به موارد فوق را شناسایی کند.





هنگام انتخاب و/یا ایجاد PRP، سازمان باید اطلاعات مناسب را در نظر بگیرد و از آن استفاده کند [به عنوان مثال. الزامات قانونی و مقرراتی، الزامات مشتری، دستورالعمل های شناخته شده، اصول و کدهای عملکرد کمیسیون Codex Alimentarius (Codex) استانداردهای ملی، بین المللی یا بخش.

توجه: پیوست C فهرستی از انتشارات مربوطه Codex را ارائه می دهد

سازمان هنگام ایجاد این برنامه ها موارد زیر را در نظر می گیرد:

الف) ساخت و ساز و چیدمان ساختمانها و تاسیسات مربوطه؛

ب) چیدمان اماکن، از جمله فضای کار و امکانات کارکنان

ج) منابع هوا، آب، انرژی و سایر تاسیسات

د) خدمات پشتیبانی از جمله دفع زباله و فاضلاب

ه) مناسب بودن تجهیزات و دسترسی به آن برای تمیز کردن، نگهداری و نگهداری پیشگیرانه؛

و) مدیریت مواد خریداری شده (مانند مواد اولیه، مواد تشکیل دهنده، مواد شیمیایی و بسته بندی)، منابع (مانند آب، هوا، بخار و یخ)، دفع (مانند زباله و فاضلاب) و جایجایی محصولات (مانند ذخیره سازی و حمل و نقل

ز) اقدامات برای جلوگیری از آلودگی متقابل؛

ح) تمیز کردن و ضد عفونی کردن؛

کنترل آفات؛

ی) بهداشت پرسنل؛





ک) سایر جنبه ها در صورت لزوم

راستی آزمایی PRP (ها) باید برنامه ریزی شود (نگاه کنید به ۷.۸) و PRP (ها) باید در صورت لزوم اصلاح شوند (به ۷.۷ مراجعه کنید). سوابق تأیید و اصلاحات باید حفظ شود. اسناد باید نحوه مدیریت فعالیت های موجود در PRP را مشخص کنند.

7.3.1 مراحل اولیه برای فعال کردن تجزیه و تحلیل خطر

7.3.1 کلی

تمام اطلاعات مرتبط مورد نیاز برای انجام تجزیه و تحلیل خطر باید جمع آوری، نگهداری، به روز و مستند شود. سوابق باید حفظ شود. 7.3.2 تیم ایمنی مواد غذایی یک تیم ایمنی مواد غذایی تعیین خواهد شد.

تیم ایمنی غذا باید ترکیبی از دانش و تجربه چند رشته ای در توسعه و اجرای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی داشته باشد. این شامل محصولات، فرآیندها، تجهیزات و خطرات ایمنی مواد غذایی سازمان در محدوده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است، اما نیازی نیست به آن محدود شود. سوابقی باید نگهداری شود که نشان دهد تیم ایمنی مواد غذایی دانش و تجربه لازم را دارد (به ۶.۲.۲ مراجعه کنید).

7.3.3 ویژگی های محصول

7.3.3.1 مواد خام، مواد تشکیل دهنده و مواد تماس با محصول

تمام مواد خام، مواد تشکیل دهنده و مواد تماس با محصول باید در اسناد به میزان مورد نیاز برای انجام تجزیه و تحلیل خطر توضیح داده شود (به ۷.۴ مراجعه کنید)، از جمله موارد زیر، در صورت لزوم:





الف) خصوصیات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی؛

ب) ترکیب مواد فرموله شده، از جمله افزودنی ها و کمک های پردازش؛ ج) منشاء.

د) روش تولید؛

ه) روش های بسته بندی و تحویل.

و) شرایط نگهداری و ماندگاری.

ز) آماده سازی و/یا جابجایی قبل از استفاده یا پردازش؛

ح) معیارهای پذیرش مرتبط با ایمنی مواد غذایی یا مشخصات مواد و مواد خریداری شده متناسب با کاربرد مورد نظر آنها.

سازمان باید الزامات قانونی و نظارتی ایمنی مواد غذایی مرتبط با موارد فوق را شناسایی کند.

توضیحات باید به روز نگه داشته شوند، از جمله، در صورت لزوم، مطابق با ۷.۷.

ویژگی های محصولات نهایی

الف) ویژگی های محصولات نهایی باید تا حدی که برای انجام تجزیه و تحلیل خطر لازم است در اسناد توضیح

داده شود (به ۷.۴ مراجعه کنید)، از جمله اطلاعات مربوط به موارد زیر، در صورت لزوم:

ب) نام محصول یا شناسه مشابه؛

ج) ترکیب؛

د) خصوصیات بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی مربوط به ایمنی مواد غذایی.

ه) عمر مفید و شرایط نگهداری در نظر گرفته شده؛





(و بسته بندی؛

ز) برچسب گذاری مربوط به ایمنی مواد غذایی و/یا دستورالعمل هایی برای جابجایی، آماده سازی و استفاده؛ ز) روش (های) توزیع.

سازمان باید الزامات قانونی و نظارتی ایمنی مواد غذایی مرتبط با موارد فوق را شناسایی کند.

توضیحات باید به روز نگه داشته شوند، از جمله، در صورت لزوم، مطابق با ۷.۷.

7.3.4 استفاده مورد نظر

استفاده در نظر گرفته شده، استفاده منطقی مورد انتظار محصول نهایی، و هرگونه سوء استفاده ناخواسته اما منطقی مورد انتظار و سوء استفاده از محصول نهایی باید در نظر گرفته شود و تا حدی که برای انجام تجزیه و تحلیل خطر لازم است در اسناد توضیح داده شود (نگاه کنید به ۷.۴).

گروه هایی از کاربران و در صورت لزوم، گروه هایی از مصرف کنندگان باید برای هر محصول شناسایی شوند و گروه های مصرف کننده که به ویژه در برابر خطرات ایمنی غذایی خاص آسیب پذیر هستند، باید در نظر گرفته شوند.

توضیحات باید به روز نگه داشته شوند، از جمله، در صورت لزوم، مطابق با ۷.۷.

7.3.5 نمودارهای جریان، مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی

7.3.5.1 نمودارهای جریان

نمودارهای جریان باید برای دسته بندی محصولات یا فرآیندهای تحت پوشش سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی تهیه شود. نمودارهای جریان باید مبنایی برای ارزیابی وقوع احتمالی، افزایش یا معرفی خطرات ایمنی مواد غذایی فراهم کنند.



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



نمودارهای جریان باید واضح، دقیق و با جزئیات کافی باشد. نمودارهای جریان باید در صورت لزوم شامل موارد زیر باشد:

الف) توالی و تعامل تمام مراحل در عملیات؛

ب) هرگونه فرآیند برون سپاری و کار با قرارداد فرعی؛

ج) جایی که مواد خام، مواد تشکیل دهنده و محصولات واسطه وارد جریان می شوند.

د) جایی که کار مجدد و بازیافت انجام می شود.

ه) جایی که محصولات نهایی، محصولات واسطه ای، محصولات جانبی و ضایعات رها یا حذف می شوند.

مطابق با ۷.۸، تیم ایمنی مواد غذایی باید صحت نمودارهای جریان را با بررسی در محل تأیید کند. نمودارهای جریان تأیید شده باید به عنوان سوابق نگهداری شود.

7.3.5.2 شرح مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی

اقدامات کنترلی موجود، پارامترهای فرآیند و/یا دقت اعمال آنها، یا رویه هایی که ممکن است بر ایمنی مواد غذایی تاثیر بگذارد، باید تا حدی که برای انجام تحلیل خطر لازم است، توضیح داده شود (به ۷.۴ مراجعه کنید).

الزامات خارجی (به عنوان مثال از مقامات نظارتی یا مشتریان) که ممکن است بر انتخاب و شدت اقدامات کنترلی تأثیر بگذارد نیز باید شرح داده شود.

توضیحات باید مطابق با ۷.۷ به روز شود.

7.4 تجزیه و تحلیل خطر

7.4.1 کلی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



تیم ایمنی مواد غذایی باید تجزیه و تحلیل خطر را انجام دهد تا مشخص کند کدام خطرها باید کنترل شوند، میزان کنترل لازم برای اطمینان از ایمنی مواد غذایی و ترکیبی از اقدامات کنترلی مورد نیاز است.

7.4.2 شناسایی خطر و تعیین سطوح قابل قبول

7-4-2-1 کلیه خطرات ایمنی مواد غذایی که به طور منطقی انتظار می رود در رابطه با نوع محصول، نوع فرآیند و امکانات پردازش واقعی رخ دهد، باید شناسایی و ثبت شوند. شناسایی باید بر اساس

الف) اطلاعات و داده های اولیه جمع آوری شده بر اساس ۷.۳،

ب) تجربه،

ج) اطلاعات خارجی شامل، تا حد امکان، اپیدمیولوژیک و سایر داده های تاریخی، و

د) اطلاعات از زنجیره غذایی در مورد خطرات ایمنی مواد غذایی که ممکن است برای ایمنی محصولات نهایی، محصولات میانی و مواد غذایی در هنگام مصرف مرتبط باشد.

مرحله(های) (از مواد خام، فرآوری و توزیع) که در آن هر خطر ایمنی مواد غذایی ممکن است معرفی شود باید نشان داده شود.

7.4.2.2 هنگام شناسایی خطرات، باید در نظر گرفته شود

الف) مراحل قبل و بعد از عملیات مشخص شده،

ب) تجهیزات فرآیند، تاسیسات/خدمات و محیط اطراف،

ج) پیوندهای قبلی و بعدی در زنجیره غذایی.

7-4-2-3 برای هر یک از خطرات ایمنی مواد غذایی شناسایی شده، سطح قابل قبول خطر ایمنی مواد غذایی در محصول نهایی باید تا حد امکان تعیین شود. سطح تعیین شده باید الزامات قانونی و مقرراتی تعیین شده،





الزامات ایمنی غذای مشتری، استفاده مورد نظر مشتری و سایر داده های مرتبط را در نظر بگیرد. توجه و نتیجه تعیین باید ثبت شود.

7.4.3 ارزیابی خطر

یک ارزیابی خطر باید انجام شود تا مشخص شود، برای هر خطر ایمنی غذایی شناسایی شده (نگاه کنید به ۷.۴.۲)، آیا حذف یا کاهش آن به سطوح قابل قبول برای تولید یک غذای ایمن ضروری است، و اینکه آیا کنترل آن برای فعال کردن موارد تعریف شده ضروری است یا خیر. سطوح قابل قبولی که باید برآورده شود. هر خطر ایمنی غذا باید با توجه به شدت احتمالی اثرات نامطلوب سلامتی و احتمال وقوع آنها ارزیابی شود. روش مورد استفاده باید شرح داده شود و نتایج ارزیابی خطر ایمنی مواد غذایی باید ثبت شود.

7.4.4 انتخاب و ارزیابی اقدامات کنترلی

بر اساس ارزیابی خطر ۷.۴.۳، ترکیب مناسبی از اقدامات کنترلی باید انتخاب شود که قادر به پیشگیری، حذف یا کاهش این خطرات ایمنی مواد غذایی تا سطوح قابل قبول تعریف شده باشد. در این انتخاب، هر یک از اقدامات کنترلی که در بند ۷.۳.۵.۲ شرح داده شده است، باید با توجه به اثربخشی آن در برابر خطرات ایمنی مواد غذایی شناسایی شده، بررسی شوند.

اقدامات کنترلی انتخاب شده باید بر اساس اینکه آیا باید از طریق PRP (های) عملیاتی مدیریت شوند یا توسط طرح HACCP دسته بندی شوند.

انتخاب و دسته بندی باید با استفاده از یک رویکرد منطقی انجام شود که شامل ارزیابی هایی با توجه به موارد زیر است:

الف) تأثیر آن بر خطرات ایمنی مواد غذایی شناسایی شده نسبت به سختگیری اعمال شده؛





ب) امکان سنجی آن برای نظارت به عنوان مثال توانایی نظارت به موقع برای فعال کردن اصلاحات فوری.

ج) جایگاه آن در داخل سیستم نسبت به سایر اقدامات کنترلی؛

د) احتمال شکست در عملکرد یک معیار کنترلی یا تغییرات قابل توجه پردازش؛

ه) شدت پیامد(های) در صورت شکست در عملکرد آن؛

و) آیا اقدامات کنترلی به طور خاص برای حذف یا کاهش قابل توجه سطح خطر (ها) ایجاد و اعمال شده است.

ز) اثرات هم افزایی یعنی برهمکنشی که بین دو یا چند معیار رخ می دهد که منجر به این می شود که عیب ترکیبی آنها بیشتر از مجموع اثرات فردی آنها باشد.

اقدامات کنترلی طبقه بندی شده به عنوان متعلق به طرح HACCP باید مطابق با ۷.۶ اجرا شود. سایر اقدامات کنترلی باید به عنوان PRP های عملیاتی مطابق با ۷.۵ اجرا شوند.

روش و پارامترهای مورد استفاده برای این دسته بندی باید در اسناد توضیح داده شود و نتایج ارزیابی باید ثبت شود.

7.5 ایجاد برنامه های پیش نیاز عملیاتی (PRP)

PRP های عملیاتی باید مستند شده و شامل اطلاعات زیر برای هر برنامه باشد:

الف) خطر(های) ایمنی مواد غذایی که باید توسط برنامه کنترل شوند به ۷.۴.۴ مراجعه کنید.

ب) اقدامات کنترلی (به ۷.۴.۴ مراجعه کنید).

ج) رویه های نظارتی که نشان می دهد PRP های عملیاتی اجرا شده اند.





د) اصلاحات و اقدامات اصلاحی در صورتی که نظارت نشان دهد که PRP های عملیاتی کنترل نمی شوند (به ترتیب به ۷.۱۰.۱ و ۷.۱۰.۲ مراجعه کنید) انجام شود.

ه) مسئولیت ها و اختیارات.

و) رکورد(های) نظارت.

7.6 ایجاد طرح HACCP

HACCP plan-

طرح HACCP باید مستند شده و شامل اطلاعات زیر برای هر نقطه کنترل بحرانی شناسایی شده (CCP) باشد:

الف) خطر(های) ایمنی مواد غذایی که باید در CCP کنترل شوند (به ۷.۴.۴ مراجعه کنید).

ب) اقدامات کنترلی به ۷.۴.۴ مراجعه کنید.

ج) حد(های) بحرانی به ۷.۶.۳ مراجعه کنید.

د) رویه(های) نظارت به ۷.۶.۴ مراجعه کنید.

ه) تصحیحات و اقدامات اصلاحی که در صورت تجاوز از محدودیت های حیاتی انجام می شود (به بند ۷.۶.۵ مراجعه کنید)؛ و) مسئولیت ها و اختیارات.

ز) سوابق (های) نظارت.

7.6.2 شناسایی نقاط کنترل بحرانی (CCP)





برای هر خطری که قرار است توسط طرح HACCP کنترل شود، CCP(های) باید برای اقدامات کنترلی شناسایی شده شناسایی شوند (به ۷.۴.۴ مراجعه کنید).

7.6.3 تعیین حدود بحرانی برای نقاط کنترل بحرانی

حدود بحرانی باید برای نظارت ایجاد شده برای هر CCP تعیین شود.

برای اطمینان از عدم تجاوز از سطح قابل قبول خطر ایمنی مواد غذایی در محصول نهایی (نگاه کنید به ۷.۴.۲) باید محدودیت های بحرانی ایجاد شود.

حدود بحرانی باید قابل اندازه گیری باشد.

منطق محدودیت های بحرانی انتخاب شده باید مستند شود.

محدودیت های حیاتی مبتنی بر داده های ذهنی (مانند بازرسی بصری محصول، فرآیند، جابجایی، و غیره) باید توسط دستورالعمل ها یا مشخصات و/یا آموزش و آموزش پشتیبانی شوند.

7.6.4 سیستم نظارت بر نقاط کنترل بحرانی

یک سیستم نظارتی باید برای هر یک ایجاد شود تا نشان دهد که هر کدام در کنترل است. این سیستم باید شامل تمام اندازه گیری ها یا مشاهدات برنامه ریزی شده نسبت به حد(های) بحرانی باشد.

سیستم نظارت باید شامل رویه ها، دستورالعمل ها و سوابق مربوطه باشد که موارد زیر را پوشش می دهد:

الف) اندازه گیری ها یا مشاهداتی که نتایج را در یک چارچوب زمانی مناسب ارائه می کنند. ب) دستگاه های نظارتی مورد استفاده؛

ج) روشهای کالیبراسیون قابل اجرا (به ۸.۳ مراجعه کنید).

د) فرکانس نظارت.





ه) مسئولیت و اختیارات مربوط به نظارت و ارزیابی نتایج نظارت.

و) الزامات و روشها را ثبت کنید.

روش های نظارت و فرکانس باید بتوانند تعیین کنند که چه زمانی از محدودیت های بحرانی فراتر رفته است تا محصول قبل از استفاده یا مصرف آن جدا شود.

7.6.5 اقدامات زمانی که نتایج پایش بیش از حد بحرانی است

اصلاحات برنامه ریزی شده و اقدامات اصلاحی که باید در صورت تجاوز از محدودیت های بحرانی انجام شود باید در طرح HACCP مشخص شود. اقدامات باید اطمینان حاصل کنند که علت عدم انطباق شناسایی شده است، پارامتر(های) کنترل شده در CCP دوباره تحت کنترل قرار می گیرند و از تکرار جلوگیری می شود (به 7.1.0.2 مراجعه کنید).

رویه های مستند باید برای مدیریت مناسب محصولات بالقوه ناایمن ایجاد و نگهداری شود تا اطمینان حاصل شود که تا زمانی که ارزیابی نشده اند، آزاد نمی شوند (به 7.1.0.3 مراجعه کنید).

7.7 به روز رسانی اطلاعات اولیه و اسناد مشخص کننده PRP و طرح HACCP

پس از ایجاد PRP (های) عملیاتی (نگاه کنید به 7.5) و/یا طرح HACCP (نگاه کنید به 7.6)، سازمان باید اطلاعات زیر را در صورت لزوم به روز کند:

الف) ویژگی های محصول (به 7.3.3 مراجعه کنید).

ب) استفاده مورد نظر به 7.3.4 مراجعه کنید.

ج) نمودارهای جریان به 7.3.5.1 مراجعه کنید.

د) مراحل فرآیند به 7.3.5.2 مراجعه کنید.





ه) اقدامات کنترلی به ۷.۳.۵.۲ مراجعه کنید.

در صورت لزوم، طرح HACCP (نگاه کنید به ۷.۶.۱) و رویه ها و دستورالعمل های مشخص کننده PRP (ها) (به ۷.۲ مراجعه کنید) باید اصلاح شوند.

7.8 برنامه ریزی تأیید

برنامه ریزی راستی آزمایی باید هدف، روش ها، فرکانس ها و مسئولیت های فعالیت های راستی آزمایی را مشخص کند. فعالیت های راستی آزمایی باید آن را تأیید کنند
الف) PRP (ها) اجرا شده است (به ۷.۲ مراجعه کنید).

ب) ورودی تجزیه و تحلیل خطر (نگاه کنید به ۷.۳) به طور مداوم به روز می شود،

ج) PRP (های) عملیاتی (نگاه کنید به ۷.۵) و عناصر موجود در طرح HACCP (نگاه کنید به ۷.۶.۱) اجرا و مؤثر هستند،

د) سطوح خطر در سطوح قابل قبول شناسایی شده باشد (به ۷.۴.۲ مراجعه کنید)،

ه) سایر رویه های مورد نیاز سازمان اجرا و مؤثر باشد.

خروجی این برنامه ریزی باید به شکلی متناسب با روش عملیات سازمان باشد.

نتایج تأیید باید ثبت شود و به تیم ایمنی مواد غذایی اطلاع داده شود. نتایج تأیید باید ارائه شود تا تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی را امکان پذیر سازد (به ۸.۴.۳ مراجعه کنید).

اگر راستی آزمایی سیستم مبتنی بر آزمایش نمونه های محصول نهایی باشد، و در مواردی که چنین نمونه های آزمایشی با سطح قابل قبول خطر ایمنی مواد غذایی مطابقت ندارند (به ۷.۴.۲ مراجعه کنید)، تعداد زیادی از محصول تحت تأثیر باید به عنوان بالقوه نامن مطابق با ۷.۱۰ رفتار شود. ۳.



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



7.9 سیستم ردیابی

سازمان باید یک سیستم ردیابی را ایجاد و اعمال کند که امکان شناسایی لات های محصول و ارتباط آنها با دسته های مواد خام، سوابق پردازش و تحویل را فراهم می کند.

سیستم ردیابی باید بتواند مواد دریافتی از تامین کنندگان فوری و مسیر توزیع اولیه محصول نهایی را شناسایی کند.

سوابق ردیابی باید برای مدت معینی برای ارزیابی سیستم نگهداری شود تا امکان رسیدگی به محصولات بالقوه نایمن و در صورت خروج محصول فراهم شود. سوابق باید مطابق با الزامات قانونی و مقرراتی و الزامات مشتری باشد و برای مثال ممکن است بر اساس شناسایی محصول نهایی باشد.

7.10 کنترل عدم انطباق

7.10.1 اصلاحات

سازمان باید اطمینان حاصل کند که وقتی از محدودیت های بحرانی برای CCP (ها) فراتر رفته است (به ۷.۶.۵ مراجعه کنید)، یا کنترل PRP (های) عملیاتی از بین می رود، محصولات تحت تأثیر با توجه به استفاده و انتشار آنها شناسایی و کنترل می شوند.

یک رویه مستند باید ایجاد و حفظ شود که تعریف کند

الف) شناسایی و ارزیابی محصولات نهایی آسیب دیده برای تعیین نحوه برخورد مناسب آنها (به ۷.۱۰.۳ مراجعه کنید)،

ب) بررسی اصلاحات انجام شده.





محصولات تولید شده در شرایطی که از محدودیت های بحرانی فراتر رفته است، محصولات بالقوه ناایمن هستند و باید مطابق با ۷.۱۰.۳ رفتار شوند. محصولات تولید شده در شرایطی که PRP (های) عملیاتی مطابقت نداشته باشد، باید با توجه به علت(های) عدم انطباق و عواقب ناشی از آن از نظر ایمنی مواد غذایی ارزیابی شوند و در صورت لزوم، مطابق با ۷.۱۰.۳. ارزیابی باید ثبت شود.

کلیه اصلاحات باید توسط شخص یا افراد مسئول تایید شود و باید همراه با اطلاعات مربوط به ماهیت عدم انطباق، علت(ها) و پیامد(های) آن، از جمله اطلاعات مورد نیاز برای اهداف ردیابی مربوط به لات های ناسازگار، ثبت شود.

7.10.2 اقدامات اصلاحی

داده های به دست آمده از نظارت بر PRP ها و CCP های عملیاتی باید توسط شخص یا افراد تعیین شده با دانش کافی (به ۶.۲ مراجعه کنید) و اختیار (نگاه کنید به ۵.۴) برای شروع اقدامات اصلاحی ارزیابی شود.

اقدامات اصلاحی باید زمانی آغاز شود که از محدودیت های بحرانی فراتر رود (به ۷.۶.۵ مراجعه کنید) یا زمانی که عدم انطباق با PRP (های) عملیاتی وجود دارد.

سازمان باید رویه های مستندی را ایجاد و حفظ کند که اقدامات مناسب را برای شناسایی و از بین بردن علت عدم انطباق های شناسایی شده، جلوگیری از تکرار، و بازگرداندن فرآیند یا سیستم به کنترل پس از مواجهه با عدم انطباق مشخص می کند. این اقدامات شامل

(ب) بررسی موارد عدم انطباق (از جمله شکایات مشتری).

(ج) بررسی روندها در نتایج پایش که ممکن است نشان دهنده پیشرفت به سمت از دست دادن کنترل باشد،

(د) تعیین علت(های) عدم انطباق،

(ه) ارزیابی نیاز به اقدام برای اطمینان از عدم تکرار عدم انطباق،





و) تعیین و اجرای اقدامات مورد نیاز،

ز) ثبت نتایج اقدامات اصلاحی انجام شده و

ح) بررسی اقدامات اصلاحی انجام شده برای اطمینان از مؤثر بودن آنها.

اقدامات اصلاحی باید ثبت شود.

7.10.3 رسیدگی به محصولات بالقوه نایمن

7.10.3.1 عمومی

سازمان باید محصولات ناسازگار را با انجام اقداماتی برای جلوگیری از ورود محصول ناسازگار به زنجیره غذایی رسیدگی کند، مگر اینکه اطمینان حاصل شود که

الف) خطر(های) مورد نگرانی ایمنی مواد غذایی به سطوح قابل قبول تعریف شده کاهش یافته است،

ب) خطر(های) مورد نگرانی ایمنی مواد غذایی قبل از ورود به زنجیره غذایی به سطوح قابل قبول شناسایی شده کاهش می یابد (به ۷.۴.۲ مراجعه کنید)،

و) با وجود عدم انطباق، محصول همچنان با سطح(های) قابل قبول تعریف شده خطر(های) نگرانی ایمنی مواد غذایی مطابقت داشته باشد.

تمام محصولاتی که ممکن است تحت تأثیر یک وضعیت ناسازگار قرار گرفته باشند، تا زمانی که ارزیابی نشوند، باید تحت کنترل سازمان نگهداری شوند.

اگر محصولاتی که از کنترل سازمان خارج شده اند، متعاقباً ناامن تشخیص داده شوند، سازمان باید به اشخاص ذینفع مربوطه اطلاع داده و اقدام به خروج کند (به ۷.۱۰.۴ مراجعه کنید).

توجه: اصطلاح "انصراف" شامل فراخوانی می شود.





کنترل ها و پاسخ های مرتبط و مجوز برای برخورد با محصولات بالقوه ناایمن باید مستند شود.

7.10.3.2 ارزیابی برای انتشار

هر مقدار محصولی که تحت تأثیر عدم انطباق قرار می گیرد، تنها زمانی باید به عنوان ایمن آزاد شود که یکی از شرایط زیر اعمال شود:

الف) شواهدی غیر از سیستم نظارتی نشان می دهد که اقدامات کنترلی مؤثر بوده است.

ب) شواهد نشان می دهد که اثر ترکیبی اقدامات کنترلی برای آن محصول خاص با عملکرد مورد نظر مطابقت دارد (یعنی سطوح قابل قبول شناسایی شده مطابق با ۷.۴.۲)؛

ج) نتایج نمونه برداری، تجزیه و تحلیل و/یا سایر فعالیت های راستی آزمایی نشان می دهد که مقدار محصول آسیب دیده با سطوح قابل قبول شناسایی شده برای خطر(های) ایمنی غذا مطابقت دارد.

7.10.3.3 دفع محصولات ناسازگار

پس از ارزیابی، اگر مقدار محصول برای عرضه قابل قبول نباشد، باید توسط یکی از فعالیت های زیر رسیدگی شود:

الف) بازآوری یا پردازش بیشتر در داخل یا خارج سازمان برای اطمینان از حذف یا کاهش خطرات ایمنی مواد غذایی به سطوح قابل قبول؛

ب) تخریب و/یا دفع به عنوان زباله.

7.10.4 برداشت ها

برای فعال کردن و تسهیل خروج کامل و به موقع بسیاری از محصولات نهایی که به عنوان ناامن شناسایی شده اند.





الف) مدیریت ارشد باید پرسنلی را منصوب کند که صلاحیت شروع عقب نشینی را داشته باشند و پرسنلی را که مسئول اجرای خروج هستند،

ب) سازمان باید یک رویه مستند برای

اطلاع رسانی به اشخاص ذینفع مربوطه (به عنوان مثال مقامات قانونی و نظارتی، مشتریان و/یا مصرف کنندگان

2. رسیدگی به محصولات خارج شده و همچنین تعداد زیادی از محصولاتی که هنوز در انبار هستند،

محصولات خارج شده باید ایمن یا تحت نظارت نگهداری شوند تا زمانی که نابود شوند، برای مقاصد غیر از در نظر گرفته شده اولیه استفاده شوند، برای مصارف مورد نظر مشابه (یا دیگر) ایمن تشخیص داده شوند، یا به گونه‌ای بازآوری شوند که مطمئن شوند ایمن می‌شوند.

علت، وسعت و نتیجه خروج باید ثبت و به عنوان ورودی بررسی مدیریت به مدیریت ارشد گزارش شود (به ۵.۸.۲ مراجعه کنید).

سازمان باید اثربخشی برنامه خروج را از طریق استفاده از تکنیک‌های مناسب تأیید و ثبت کند (مانند خروج ساختگی یا عملی کردن خروج).

8 اعتبار سنجی، تأیید و بهبود سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

8.1 عمومی

تیم ایمنی مواد غذایی باید فرآیندهای مورد نیاز برای اعتبارسنجی اقدامات کنترلی و/یا ترکیبات اقدامات کنترلی و تأیید و بهبود سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را برنامه ریزی و اجرا کند.

8.2 اعتبار سنجی ترکیبات اندازه گیری کنترل





قبل از اجرای اقدامات کنترلی که باید در PRP (های) عملیاتی و طرح HACCP گنجانده شود و پس از هر تغییری در آن (به بند ۸.۵.۲ مراجعه کنید)، سازمان باید اعتبارسنجی کند (به ۳.۱۵ مراجعه کنید)

الف) اقدامات کنترلی انتخاب شده قادر به دستیابی به کنترل مورد نظر از خطر(های) ایمنی مواد غذایی که برای آنها تعیین شده است، باشند،

ب) اقدامات کنترلی مؤثر بوده و قادرند، در ترکیب، از کنترل خطر(های) ایمنی شناسایی شده برای به دست آوردن محصولات نهایی که سطوح قابل قبول تعریف شده را برآورده می کنند، اطمینان حاصل کنند.

اگر نتیجه اعتبارسنجی نشان دهد که یک یا هر دو عنصر فوق را نمی توان تأیید کرد، معیار کنترل و/یا ترکیبی از آنها باید اصلاح شده و مجدداً ارزیابی شود (به ۷.۴.۴ مراجعه کنید).

تغییرات ممکن است شامل تغییرات در اقدامات کنترلی (یعنی پارامترهای فرآیند، سختی و/یا ترکیب آنها) و/یا تغییر(ها) در مواد خام، فناوری های ساخت، ویژگی های محصول نهایی، روش های توزیع و/یا استفاده مورد نظر از محصول نهایی باشد.

8.3 کنترل نظارت و اندازه گیری

سازمان باید شواهدی ارائه دهد که نشان دهد روش ها و تجهیزات نظارت و اندازه گیری مشخص شده برای اطمینان از عملکرد روش های نظارت و اندازه گیری کافی هستند.

در صورت لزوم برای اطمینان از نتایج معتبر، تجهیزات اندازه گیری و روش های مورد استفاده

الف) باید در فواصل زمانی معین یا قبل از استفاده در برابر استانداردهای اندازه گیری قابل منطبق با

استانداردهای اندازه گیری بین المللی یا ملی کالیبره یا تأیید شود. در صورت عدم وجود چنین

استانداردهایی، مبنای مورد استفاده برای کالیبراسیون یا راستی آزمایی باید ثبت شود،

ب) در صورت لزوم باید تعدیل یا مجدداً تنظیم شود،





ج) باید شناسایی شود تا بتوان وضعیت کالیبراسیون را تعیین کرد.

د) باید از تنظیماتی که نتایج اندازه گیری را باطل می کند، محافظت شود،

ه) باید از آسیب و زوال محافظت شود.

سوابق نتایج کالیبراسیون و تأیید باید نگهداری شود.

علاوه بر این، سازمان باید اعتبار نتایج اندازه گیری قبلی را زمانی که تجهیزات یا فرآیند با الزامات مطابقت ندارد، ارزیابی کند. اگر تجهیزات اندازه گیری منطبق نباشد، سازمان باید نسبت به تجهیزات و هر محصولی که تحت تأثیر قرار گرفته است، اقدامات لازم را انجام دهد. سوابق چنین ارزیابی و اقدامات ناشی از آن باید نگهداری شود.

هنگامی که در نظارت و اندازه گیری الزامات مشخص شده استفاده می شود، توانایی نرم افزار رایانه ای برای برآورده کردن برنامه مورد نظر باید تأیید شود. این باید قبل از استفاده اولیه انجام شود و در صورت لزوم مجدداً تأیید شود.

8.4 تأیید سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

8.4.1 حسابرسی داخلی

سازمان باید ممیزی های داخلی را در فواصل زمانی برنامه ریزی شده برای تعیین اینکه آیا سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی انجام می دهد

الف) مطابق با ترتیبات برنامه ریزی شده، با الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ایجاد شده توسط سازمان، و الزامات این استاندارد بین المللی،

ب) به طور موثر پیاده سازی و به روز شده است.



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



یک برنامه حسابرسی باید با در نظر گرفتن اهمیت فرآیندها و زمینه‌هایی که باید حسابرسی شوند، و همچنین هرگونه اقدام به‌روزرسانی ناشی از ممیزی‌های قبلی، برنامه‌ریزی شود (نگاه کنید به ۸.۵.۲ و ۵.۸.۲). معیارهای حسابرسی، دامنه، فرکانس و روشها باید تعریف شود. انتخاب حسابرسان و انجام ممیزی باید عینیت و بی طرفی فرآیند حسابرسی را تضمین کند. حسابرسان نباید کار خود را حسابرسی کنند.

مسئولیت‌ها و الزامات برای برنامه‌ریزی و اجرای ممیزی‌ها و گزارش نتایج و نگهداری سوابق باید در یک روش مستند تعریف شود.

مدیریت مسئول منطقه مورد ممیزی باید اطمینان حاصل کند که اقدامات بدون تأخیر بی مورد برای حذف عدم انطباق‌های شناسایی شده و علل آنها انجام می‌شود. فعالیت‌های پیگیری باید شامل راستی‌آزمایی اقدامات انجام شده و گزارش نتایج راستی‌آزمایی باشد.

8.4.2 ارزیابی نتایج تایید فردی

تیم ایمنی مواد غذایی باید به‌طور سیستماتیک نتایج فردی تأیید برنامه‌ریزی شده را ارزیابی کند (به ۷.۸ مراجعه کنید).

اگر راستی‌آزمایی مطابقت با ترتیبات برنامه‌ریزی شده را نشان ندهد، سازمان باید برای دستیابی به انطباق مورد نیاز اقدام کند. چنین اقدامی شامل بازبینی، اما محدود به آن نیست

الف) رویه‌ها و کانال‌های ارتباطی موجود نگاه کنید به ۵.۶ و ۷.۷

ب) نتایج تجزیه و تحلیل خطر (نگاه کنید به ۷.۴)، (PRP‌های) عملیاتی ایجاد شده (نگاه کنید به ۷.۵) و

طرح) HACCP نگاه کنید به ۷.۶.۱

ج) PRP (ها) (به ۷.۲ مراجعه کنید)

د) اثربخشی مدیریت منابع انسانی و فعالیت‌های آموزشی (به ۶.۲ مراجعه کنید).





8.4.3 تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی

تیم ایمنی مواد غذایی باید نتایج فعالیت های راستی آزمایی، از جمله نتایج ممیزی های داخلی را تجزیه و تحلیل کند

(به ۸.۴.۱ مراجعه کنید) و ممیزی های خارجی. تجزیه و تحلیل باید به ترتیب انجام شود

الف) تأیید اینکه عملکرد کلی سیستم با ترتیبات برنامه ریزی شده و الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که توسط سازمان تعیین شده است مطابقت دارد،

ب) شناسایی نیاز به به روز رسانی یا بهبود سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی،

ج) برای شناسایی روندهایی که نشان دهنده بروز بیشتر محصولات بالقوه ناایمن است،

د) ایجاد اطلاعات برای برنامه ریزی برنامه حسابرسی داخلی در مورد وضعیت و اهمیت حوزه های مورد حسابرسی

ه) ارائه شواهدی مبنی بر مؤثر بودن هرگونه اصلاحات و اقدامات اصلاحی انجام شده.

نتایج تجزیه و تحلیل و فعالیت های حاصل باید ثبت شود و به شیوه ای مناسب به مدیریت ارشد به عنوان ورودی بازنگری مدیریت گزارش شود (نگاه کنید به ۵.۸.۲). همچنین باید به عنوان ورودی برای به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی استفاده شود (به ۸.۵.۲ مراجعه کنید).

8.5 بهبود

8.5.1 بهبود مستمر

مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل کند که سازمان به طور مستمر اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را از طریق استفاده از ارتباطات (نگاه کنید به ۵.۶)، بررسی مدیریت (نگاه کنید به ۵.۸)، ممیزی داخلی





(نگاه کنید به ۸.۴.۱)، ارزیابی نتایج تأیید فردی (نگاه کنید به) بهبود می بخشد. ۸.۴.۲)، تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی (نگاه کنید به ۸.۴.۳)، اعتبار سنجی ترکیب اقدامات کنترلی (نگاه کنید به ۸.۲)، اقدامات اصلاحی (نگاه کنید به ۷.۱۰.۲) و به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی غذا (به ۸.۵.۲ مراجعه کنید).

یادداشت ISO 9001 به بهبود مستمر اثربخشی سیستم های مدیریت کیفیت می پردازد ISO 9004 . راهنمایی هایی را در مورد بهبود مستمر اثربخشی و کارایی سیستم های مدیریت کیفیت فراتر از آنچه در ISO 9001 به آن اشاره شده است، ارائه می دهد.

8.5.2 به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل کند که سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی به طور مداوم به روز می شود. به منظور دستیابی به این هدف، تیم ایمنی غذا باید سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را در فواصل زمانی برنامه ریزی شده ارزیابی کند. سپس تیم باید بررسی کند که آیا لازم است تحلیل خطر (7.4) ، PRP(های) عملیاتی ایجاد شده (۷.۵) را ببینید) و طرح HACCP (نگاه کنید به ۷.۶.۱) ضروری است یا خیر.

ارزیابی و فعالیت های به روز رسانی باید بر اساس

الف) ورودی از ارتباطات، خارجی و داخلی، همانطور که در ۵.۶ بیان شد،

ب) ورودی از سایر اطلاعات مربوط به مناسب بودن، کفایت و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی،

ج) خروجی از تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی (به ۸.۴.۳ مراجعه کنید)،

د) خروجی از بررسی مدیریت (به ۵.۸.۳ مراجعه کنید).





فعالیت‌های به‌روزرسانی سیستم باید به‌عنوان ورودی برای بررسی مدیریت ثبت و گزارش شود (به بند ۵.۸.۲ مراجعه کنید).

پیوست A (آموزنده) ارجاعات متقابل بین ISO 22000:2005 و ISO 9001:2000

جدول A.1 - ارجاعات متقابل بین بندهای ISO 22000:2005 و بندهای ISO 9001:2000

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
معرفی		0	معرفی
		01	عمومی
		02	رویکرد فرآیندی
		03	ارتباط با ISO 9004
		04	سازگاری با سایر سیستم‌های مدیریتی
محدوده	1	1	محدوده
		1.1	عمومی
		1.2	برنامه
مراجعه هنجاری	2	2	مراجعه هنجاری
اصطلاحات و تعاریف	3	3	اصطلاحات و تعاریف
سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	4	4	سیستم مدیریت کیفیت
الزامات کلی	4.1	4.1	الزامات کلی
ملزومات مستندسازی	4.2	4.2	ملزومات مستندسازی
		4.2.1	عمومی
		4.2.2	کنترل اسناد
		4.2.3	کنترل سوابق



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@systemfartak.ir
www.systemfartak.ir



مسئولیت مدیریت	5	5	مسئولیت مدیریت
تعهد مدیریت	5.1	5.1	تعهد مدیریت
سیاست ایمنی مواد غذایی	5.2	5.3	خط مشی کیفیت
برنامه ریزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی	5.3	5.4.2	برنامه ریزی سیستم مدیریت کیفیت
مسئولیت و اختیار	5.4	5.5.1	مسئولیت و اختیار
رهبر تیم ایمنی مواد غذایی	5.5	5.5.2	نماینده مدیریت
ارتباطات	5.6	5.5	مسئولیت، اختیار و ارتباطات
ارتباط خارجی	5.6.1	7.2.1	تعیین الزامات مربوط به محصول
		7.2.3	ارتباط با مشتری
ارتباطات داخلی	5.6.2	5.5.3	ارتباطات داخلی
		7.3.7	Control of design and development changes
آمادگی و واکنش اضطراری	5.7	5.2	تمرکز بر مشتری
		8.5.3	اقدام پیشگیرانه
بررسی مدیریت	5.8	5.6	بررسی مدیریت
عمومی	5.8.1	5.6.1	عمومی
بررسی ورودی	5.8.2	5.6.2	بررسی ورودی
بررسی خروجی	5.8.3	5.6.3	بررسی خروجی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



ISO 22000:2005

ISO 9001:2000

Hodak System Fartak
Adviser&Information Center

ISO 22000:2005	ISO 9001:2000
مدیریت منابع 6	مدیریت منابع 6
تامین منابع 6.1	تامین منابع 6.1
منابع انسانی 6.2	منابع انسانی 6.2
General 6.2.1	عمومی 6.2.1
شایستگی، آگاهی و آموزش 6.2.2	شایستگی، آگاهی و آموزش 6.2.2
زیر ساخت 6.3	زیر ساخت 6.3
Work محیط 6.4	محیط کار 6.4
برنامه ریزی و اجرای محصولات ایمن 7	تحقق محصول 7
عمومی 7.1	برنامه ریزی برای تحقق محصول 7.1
برنامه های پیش نیاز (PRP) 7.2	زیر ساخت 6.3
7.2.1	محیط کار 6.4
7.2.2	کنترل تولید و ارائه خدمات 7.5.1
7.2.3	اقدام پیشگیرانه 8.5.3
	نگهداری محصول 7.5.5
مراحل اولیه برای فعال کردن تجزیه و تحلیل خطر 7.3	طراحی و توسعه 7.3
General 7.3.1	
تیم ایمنی مواد غذایی 7.3.2	
مشخصات محصول 7.3.3	الزامات خرید 7.4.2
استفاده در نظر گرفته شده 7.3.4	تعیین الزامات مربوط به محصول 7.2.1
نمودارهای جریان، مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی 7.3.5	تعیین الزامات مربوط به محصول 7.2.1
تجزیه و تحلیل خطر 7.4	طراحی و برنامه ریزی توسعه 7.3.1
General 7.4.1	



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



شناسایی خطر و تعیین سطوح قابل قبول	7.4.2		
ارزیابی خطر	7.4.3		
انتخاب و ارزیابی اقدامات کنترلی	7.4.4		
ایجاد برنامه های پیش نیاز عملیاتی (PRP)	7.5	7.3.2	ورودی های طراحی و توسعه
ایجاد طرح HACCP	7.6	7.3.3	خروجی های طراحی و توسعه
طرح HACCP	7.6.1	7.5.1	کنترل تولید و ارائه خدمات
شناسایی نقاط کنترل بحرانی (CCP)	7.6.2		
تعیین حدود بحرانی برای نقاط کنترل بحرانی	7.6.3		
سیستم نظارت بر نقاط کنترل بحرانی	7.6.4	8.2.3	نظارت و اندازه گیری فرآیندها

جدول - A.1 ارجاعات متقابل بین بندهای ISO

جدول - A.1 ارجاعات متقابل بین بندهای ISO 22000:2005 و بندهای ISO 9001:2000

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
کنترل عدم انطباق	7.10	8.3	کنترل محصول ناسازگار
اصلاحات	7.10.1	8.3	کنترل محصول ناسازگار
اقدامات اصلاحی	7.10.2	8.5.2	اقدام اصلاحی
رسیدگی به محصولات بالقوه نایمن	7.10.3	8.3	کنترل محصول ناسازگار
برداشت ها	7.10.4	8.3	کنترل محصول ناسازگار





اندازه گیری، تجزیه و تحلیل و بهبود	8	8	اعتبار سنجی، تأیید و بهبود سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
عمومی	8.1	8.1	General
تجزیه و تحلیل داده ها	8.2	8.4	اعتبار سنجی ترکیبات اندازه گیری کنترل
اعتبار سنجی طراحی و توسعه اعتبار سنجی فرآیندهای تولید و ارائه خدمات	7.3.6 7.5.2		
کنترل دستگاه های نظارت و اندازه گیری	8.3	7.6	کنترل نظارت و اندازه گیری
نظارت و اندازه گیری	8.4	8.2	تایید سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
حسابرسی داخلی	8.4.1	8.2.2	حسابرسی داخلی
بررسی طراحی و توسعه	8.4.2	7.3.4	ارزیابی نتایج تایید فردی
نظارت و اندازه گیری فرآیندها		8.2.3	
تجزیه و تحلیل داده ها	8.4.3	8.4	تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی
بهبود	8.5	8.5	بهبود
پیشرفت مداوم	8.5.1	8.5.1	پیشرفت مداوم
بررسی طراحی و توسعه	8.5.2	7.3.4	به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی





ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
معرفی			معرفی
General	0.1		
رویکرد فرآیندی	0.2		
ارتباط با ISO 9004	0.3		
سازگاری با سایر سیستم های مدیریتی	0.4		
محدوده	1	1	محدوده
عمومی	1.1		
کاربرد	1.2		
مرجع هنجاری	2	2	مرجع هنجاری
اصطلاحات و تعاریف	3	3	اصطلاحات و تعاریف
سیستم مدیریت کیفیت	4	4	سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
الزامات کلی	4.1	4.1	الزامات کلی
ملزومات مستندسازی	4.2	4.2	ملزومات مستندسازی
عمومی	4.2.1	4.2.1	عمومی
راهنمای کیفیت	4.2.2		
کنترل اسناد	4.2.3	4.2.2	کنترل اسناد
		7.7	به روز رسانی اطلاعات اولیه و اسناد مشخص کننده PRP و طرح HACCP
کنترل سوابق	4.2.4	4.2.3	کنترل سوابق





Hodak System Fartak
Adviser&information Center



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak .ir



Hodak System Fartak
Adviser & Information Center

ISO 9001:2000

ISO 22000:2005

ISO 9001:2000	ISO 22000:2005
مسئولیت مدیریت 5	مسئولیت مدیریت 5
تعهد مدیریت 5.1	تعهد مدیریت 5.1
تمرکز بر مشتری 5.2	آمادگی و واکنش اضطراری 5.7
خط مشی کیفیت 5.3	سیاست ایمنی مواد غذایی 5.2
برنامه ریزی 5.4	برنامه ریزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
اهداف کیفیت 5.4.1	
برنامه ریزی مدیریت کیفیت 5.4.2	
برنامه ریزی 8.5.2	
مسئولیت، اختیار و ارتباطات 5.5	ارتباط 5.6
مسئولیت و اختیار 5.5.1	مسئولیت و اختیار 5.4
نماینده مدیریت 5.5.2	رهبر تیم ایمنی مواد غذایی 5.5
ارتباطات داخلی 5.5.3	ارتباطات داخلی 5.6.2
بررسی مدیریت 5.6	بررسی مدیریت 5.8
عمومی 5.6.1	عمومی 5.8.1
بررسی ورودی 5.6.2	بررسی ورودی 5.8.2
بررسی خروجی 5.6.3	بررسی خروجی 5.8.3
مدیریت منابع 6	مدیریت منابع 6
تامین منابع 6.1	تامین منابع 6.1
منابع انسانی 6.2	منابع انسانی 6.2
عمومی 6.2.1	عمومی 6.2.1
شایستگی، آگاهی و آموزش 6.2.2	شایستگی، آگاهی و آموزش 6.2.2
زیر ساخت 6.3	زیر ساخت 6.3



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



زیر ساخت	7.2	7.2	برنامه های پیش نیاز (PRP)
محیط کار	6.4	6.4	محیط کار
محیط کار		7.2	برنامه های پیش نیاز (PRP)
تحقق محصول	7	7	برنامه ریزی و اجرای محصولات ایمن
برنامه ریزی برای تحقق محصول	7.1	7.1	عمومی
فرآیندهای مرتبط با مشتری	7.2		
تعیین الزامات مربوط به محصول	7.2.1	7.3.4	استفاده در نظر گرفته شده
		7.3.5	نمودارهای جریان، مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی
		5.6.1	ارتباط خارجی
بررسی الزامات مربوط به محصول	7.2.2		





Hodak System Fartak
Adviser&information Center

ارتباط با مشتری	7.2.3	5.6.1	ارتباط خارجی
طراحی و توسعه	7.3	7.3	مراحل اولیه برای فعال کردن تجزیه و تحلیل خطر
طراحی و برنامه ریزی توسعه	7.3.1	7.4	تجزیه و تحلیل خطر
ورودی های طراحی و توسعه	7.3.2	7.5	ایجاد برنامه های پیش نیاز عملیاتی (PRP)
خروجی های طراحی و توسعه	7.3.3	7.6	ایجاد طرح HACCP
بررسی طراحی و توسعه	7.3.4	8.4.2	ارزیابی نتایج تایید فردی
		8.5.2	به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
تایید طراحی و توسعه	7.3.5	7.8	برنامه ریزی تایید
اعتبار سنجی طراحی و توسعه	7.3.6	8.2	اعتبار سنجی ترکیبات اندازه گیری کنترل
کنترل تغییرات طراحی و توسعه	7.3.7	5.6.2	ارتباطات داخلی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
Hodak System Fartak Adviser&information Center	خرید 7.4		
	فرآیند خرید 7.4.1		
	اطلاعات خرید 7.4.2	7.3.3	مشخصات محصول
	تایید کالای خریداری شده 7.4.3		
	تولید و ارائه خدمات 7.5		
	کنترل تولید و ارائه خدمات 7.5.1	7.2	برنامه های پیش نیاز (PRP)
		7.6.1	طرح HACCP
	اعتبار سنجی تولید و ارائه خدمات 7.5.2	8.2	اعتبار سنجی ترکیبات اندازه گیری کنترل
	شناسایی و قابلیت ردیابی 7.5.3	7.9	سیستم ردیابی
	دارایی مشتری 7.5.4		
	نگهداری محصول 7.5.5	7.2	برنامه های پیش نیاز (PRP)
	کنترل دستگاه های نظارت و اندازه گیری 7.6	8.3	کنترل نظارت و اندازه گیری
	اندازه گیری، تجزیه و تحلیل و بهبود 8	8	اعتبار سنجی، تأیید و بهبود سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
	General 8.1	8.1	عمومی
	نظارت و اندازه گیری 8.2	8.4	تایید سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
	رضایت مشتری 8.2.1		
	حسابرسی داخلی 8.2.2	8.4.1	حسابرسی داخلی
	نظارت و اندازه گیری فرآیندها 8.2.3	7.6.4	سیستم نظارت بر نقاط کنترل بحرانی
		8.4.2	ارزیابی نتایج تایید فردی
	نظارت و اندازه گیری محصول 8.2.4		
	کنترل محصول ناسازگار 8.3	7.6.5	اقدامات زمانی که نتایج پایش از حد بحرانی فراتر می رود



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system.fartak.ir
www.system.fartak.ir



		7.10	کنترل عدم انطباق
تجزیه و تحلیل داده ها	8.4	8.2	اعتبار سنجی ترکیبات اندازه گیری کنترل
		8.4.3	تجزیه و تحلیل نتایج فعالیت های راستی آزمایی
بهبود	8.5	8.5	بهبود
پیشرفت مداوم	8.5.1	8.5.1	پیشرفت مداوم
اقدام اصلاحی	8.5.2	7.10.2	اقدامات اصلاحی
اقدام پیشگیرانه	8.5.3	5.7	آمادگی و واکنش اضطراری
بهبود		7.2	برنامه های پیش نیاز (PRP)

بندهای ISO 9001:2000 و بندهای ISO 22000:2005

جدول A.2 - ارجاعات متقابل بین بندهای ISO 9001:2000 و بندهای ISO 22000:2005

پیوست B (آموزنده) ارجاعات متقابل بین HACCP و ISO 22000:2005

جدول B.1 - ارجاعات متقابل بین اصول HACCP و مراحل کاربرد و بندهای ISO 22000:2005

اصول HACCP	مراحل اعمال HACCP		ISO 22000:2005
	تیم HACCP را جمع آوری کنید	Step 1	7.3.2 تیم ایمنی مواد غذایی
	محصول را توضیح دهید	Step 2	7.3.3 مشخصات محصول
			7.3.5.2 شرح مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی



+98 21 49382 - 30



Unit#26, 7th Floor, No.13, Corner of Shahid Heidari Moghaddam Alley Eastern,
Sardar Jangal St., Southern Punak District, Tehran, Iran



info@system fartak.ir
www.system fartak.ir



	استفاده مورد نظر را شناسایی کنید	Step 3	7.3.4	استفاده در نظر گرفته شده
	نمودار جریان را بسازید تایید در محل نمودار جریان	Step 4 Step 5	7.3.5.1	نمودارهای جریان
اصل ۱	تمام خطرات احتمالی را فهرست کنید	Step 6	7.4	تجزیه و تحلیل خطر
تجزیه و تحلیل خطر را انجام دهید.	تجزیه و تحلیل خطر را انجام دهید		7.4.2	شناسایی خطر و تعیین سطوح قابل قبول
	اقدامات کنترلی را در نظر بگیرید		7.4.3	ارزیابی خطر
			7.4.4	انتخاب و ارزیابی اقدامات کنترلی
اصل ۲	CCPها را تعیین کنید	Step 7	7.6.2	شناسایی نقاط کنترل بحرانی (CCP)
نقاط کنترل بحرانی (CCP) را تعیین کنید.				
اصل ۳	ایجاد محدودیت های حیاتی برای هر ح کچ	Step 8	7.6.3	تعیین حدود بحرانی برای نقاط کنترل بحرانی
حد(های) بحرانی را ایجاد کنید.				
اصل ۴	برای هر CCP یک سیستم نظارتی ایجاد کنید	Step 9	7.6.4	سیستم نظارت بر نقاط کنترل بحرانی
یک سیستم برای نظارت بر کنترل CCP ایجاد کنید.				
اصل ۵	اقدامات اصلاحی را ایجاد کنید	Step 10	7.6.5	اقدامات هنگام نظارت بر نتایج





<p>زمانی که نظارت نشان می‌دهد که یک CCP خاص تحت کنترل نیست، اقدامات اصلاحی انجام شود.</p>			<p>فراتر از حد بحرانی</p>
<p>اصل ۶ رویه‌هایی را برای تأیید ایجاد کنید تا تأیید کنید که سیستم HACCP به طور مؤثر کار می‌کند.</p>	<p>رویه‌های تأیید را ایجاد کنید</p>	<p>Step 11</p>	<p>7.8 برنامه ریزی تأیید</p>
<p>اصل ۷ مستندات مربوط به کلیه رویه‌ها و سوابق متناسب با این اصول و کاربرد آنها را تنظیم کنید.</p>	<p>ایجاد اسناد و مدارک و نگهداری سوابق</p>	<p>Step 12</p>	<p>4.2 7.7 ملزومات مستندسازی به روز رسانی اطلاعات اولیه و اسناد مشخص کننده PRP و طرح HACCP</p>
<p>منتشر شده در مرجع [11]</p>			

