

# مستقبل التفتيش الغذائي

سلطان الطاهر

رئيس قسم التفتيش الغذائي - إدارة الرقابة الغذائية



800900

للاستفسارات والاقتراحات والشكاوى

# حقائق حول دبي

عدد الزوار  
أكثر من 11 مليون



إجمالي الواردات  
9.16 مليون طن



تم استيراد  
الأغذية من  
أكثر من 160 دولة



# حقائق حول دبي

عدد المؤسسات الغذائية

أكثر من 13000



# دبي: ملتقى العالم



# دبي: مدينة المهرجانات والنشاطات

## الأنشطة

- معرض دبي للطيران
- الأنشطة الرياضية
- المؤتمرات

## المهرجانات

- مهرجان دبي للتسوق
- مهرجان دبي للأغذية
- مفاجآت الصيف في دبي

## المعارض

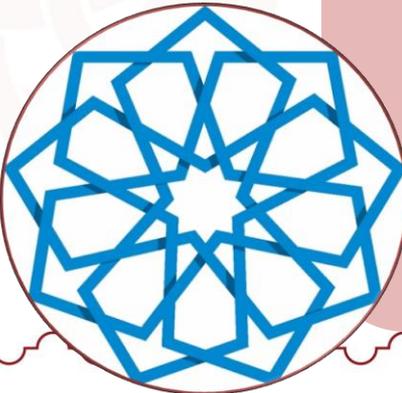
- إكسبو 2020
- جلف فود (63000 زائر في 2012)
- بنغ 5
- جايتكس (17000 زائر في 2013)
- معرض الصحة العربي (76000 زائر في 2013)



Dubai World  
Hospitality  
Championship



بطولة دبي  
العالمية  
للضيافة



# تحديات سلامة الغذاء الرئيسية

1. زيادة عدد الزوار

3. تنوع متداولي الأغذية

2. عدد المؤسسات الغذائية

4. 90% أغذية مستوردة



# سلامة الغذاء في دبي

- سلامة الغذاء هي أولوية بالنسبة لحكومة دبي
- يستطيع الزوار والمقيمون أن يأكلوا في دبي من غير أن يقلقوا حول سلامة الغذاء
- الريادة في المنطقة



" في سباق التميز ليس هناك خط للنهاية "



صاحب السمو الشيخ محمد بن راشد - حفظه الله و رعاه



# السباق إلى التميز في مجال سلامة الأغذية

- نحن في سباق للتفوق في سلامة الغذاء، وفي هذا السباق، نتعرض دائما لتحديات جديدة

- لمواجهة هذه التحديات علينا أن نتبع مناهج جديدة في إدارة سلامة الغذاء تتماشى مع الاكتشافات العلمية الجديدة، وفي الوقت نفسه تكون مرنة بما فيه الكفاية مع الصناعة الغذائية



# إدارة سلامة الغذاء المبنية على تحليل المخاطر



Inspection	Inspection Order	Inspection Date	Current Inspector
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	17/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	18/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	19/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	20/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	21/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	22/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	23/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	24/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	25/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	26/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	27/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	28/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	29/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	30/4/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	1/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	2/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	3/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	4/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	5/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	6/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	7/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	8/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	9/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	10/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	11/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	12/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	13/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	14/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	15/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	16/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	17/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	18/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	19/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	20/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	21/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	22/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	23/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	24/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	25/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	26/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	27/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	28/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	29/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	30/5/2014	AMMAD BUDARI
PROG-RMAN	RESAIDANT (Direct)	31/5/2014	AMMAD BUDARI

نظام استيراد  
وإعادة تصدير  
الأغذية



نظام التفتيش  
المبني على  
تحليل المخاطر

أنظمة إلكترونية  
مبنية على تحليل  
المخاطر

تسجيل المنتجات



أخذ العينات  
المبني على  
تحليل المخاطر



# المجالات الأربعة الرئيسية

1. تغيير دور المفتشين
2. إتباع نهج مبني على نظام لإدارة سلامة الغذاء
3. تطبيق البرامج الاستباقية بفاعلية
4. نشر ثقافة سلامة الغذاء



# 1- تغيير دور المفتشين



# التفتيش على الأغذية

- هدفنا الأول هو منع حالات التسمم الغذائي
- التحقق من المطابقة خلال التفتيش



# دور مفتشي الأغذية

- دور مفتش الأغذية مركزي في نظام سلامة أغذية حديث وفعال.
- دور المفتش الأساسي كان دائما التحقق من امتثال الصناعة مع متطلبات الجهات الرقابية
- ركزت طرق التفتيش في الماضي على البيئة وعلى التحقق من المنتج النهائي
- نحن جيدون في تحديد المشاكل،  
ونحن بحاجة لنصبح أفضل في اقتراح الحلول



# دور مفتشي الأغذية

- على مفتشي الأغذية من اليوم وصاعداً- تحصيل مهارات جديدة، وفهم العلوم والتكنولوجيات ذات الصلة بشكل أفضل، والتدريب المستمر على أدوات إدارة المعلومات الحديثة لأداء عملهم.
- كما عليهم الاعتماد على مناهج علمية أكثر تطوراً مبنية على تحليل المخاطر المعتمدة على أنظمة مثل نظام تحليل المخاطر الـ HACCP



# دور مفتشي الأغذية

يجب أن نكون قادرين على التعرف على المؤسسات الغذائية التي يحتمل أن يكون لديها قضايا متعلقة بسلامة الأغذية والحفاظ على المؤسسات الغذائية على الطريق الصحيح



# دور مفتشي الأغذية

- سوف يكون تركيز عمليات التفتيش على الممارسات ذات المخاطر العالية مثل التحكم بدرجات الحرارة
- سيتم التركيز على الوقاية



## 2. النهج المعتمد على أنظمة سلامة الأغذية



# من يضمن سلامة الغذاء؟

## الصناعات الغذائية

- المالك / مدير المؤسسة الغذائية (PIC)  
- يميل الناس إلى القيام ب"الشيء الصحيح" إذا ما توفرت لديهم الأدوات الصحيحة
- متداولو الأغذية:  
- التقدير الشخصي مع توفر إجراءات السلامة الغذائية شيء أساسي لضمان سلامة الأغذية
- نظام إدارة السلامة الغذائية

## عمليات التفتيش

- 4 ساعات من التفتيش في السنة (4 عمليات تفتيش مع ساعة واحدة لكل منهما)
- تعمل المؤسسات الغذائية أكثر من 10 ساعة في اليوم لمدة 360 يوماً في السنة
- يرى المفتش المؤسسة لـ 0.109% من ساعات عملها



# النهج التقليدي في سلامة الأغذية

- أكثر تفاعلي (اتخاذ الإجراءات بعد حصول المشاكل)
- لا يمنع مشاكل سلامة الأغذية
- طريقة مكافئة للتعلم (يجلب سمعة سيئة)



phillipmartin.info



# النهج المبني على الأنظمة للوقاية من المشاكل ومنعها قبل حصولها



- النهج المبني على الأنظمة يعني أن أولئك الذين لديهم المسؤولية الرئيسية عن سلامة الأغذية التي ينتجونها أو يبيعونها – أي: منتجي المواد الغذائية، المصنعين والمستوردين - ينفذون برامج وقائية لتحديد مخاطر السلامة الغذائية والرقابة عليها.

- مثال على النهج المبني على الأنظمة :  
نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم  
الحرجة (HACCP)



# النهج المبني على الأنظمة للوقاية من المشاكل ومنعها قبل حصولها

- تشجع إدارة الرقابة الغذائية الصناعة على استخدام ممارسات لإدارة المخاطر مبنية على أساس علمي لتقليل مخاطر سلامة الأغذية.
- دورنا في إدارة الرقابة الغذائية هو التحقق من تطبيق الصناعة لهذه البرامج.



# النهج المبني على الأنظمة للوقاية من المشاكل ومنعها قبل حصولها

- عموماً، هذا النهج هو أكثر صرامة ويوفر نتائج أفضل في سلامة الأغذية من خلال التركيز على منع المشاكل قبل حدوثها



# النهج المبني على الأنظمة للوقاية من المشاكل ومنعها قبل حصولها

- مناقشة أولية مع المشغلين تحتوي على إجراءات أمانة لتداول الأغذية ("تعليم" المشغل)
- على المشغلين تعلم كيفية التعامل مع إجراءات سلامة الغذاء في مؤسساتهم



# النهج المبني على الأنظمة للوقاية من المشاكل ومنعها قبل حصولها

- حالياً الأنظمة القائمة على ال HACCP هي إلزامية للفنادق ومرافق خدمات المطاعم الكبيرة والمصانع
- سيتم إلزام مؤسسات الخدمات الغذائية بتطبيق أنظمة قائمة على ال HACCP مناسبة لعملياتها قبل EXPO 2020



### 3. التنفيذ الفعال للبرامج الاستباقية لل HACCP



# التنفيذ للبرامج الاستباقية لل HACCP

تصميم  
ومخطط  
أفضل



معرفة  
وممارسات  
أفضل



تواصل أفضل



# التنفيذ للبرامج الاستباقية لل HACCP



التركيز على تطبيق نظام سلامة الغذاء الصادر عن بلدية دبي



## 4. تعزيز ثقافة سلامة الغذاء



# تعزير ثقافة سلامة الغذاء

المطلوب إعلام المستهلكين عن المؤسسات الجيدة والتي تبذل  
الجهد المطلوب للالتزام بالمتطلبات



# تعزير ثقافة سلامة الغذاء

يوجد برامج خاصة بالمؤسسات ذات المستوى المتدني كبرنامج  
عيادة سلامة الغذاء





## غذاء سليم للجميع

### سلامة الغذاء جزء أساسي من الصحة العامة

القوانين والتشريعات الغذائية	استخدام العمليات والتقنيات المناسبة	حملات التوعية
إدارة المخاطر	تدريب المدراء (المشرف الصحي) ومتداولي الغذاء	مشاركة المجتمع
التدريب والتأهيل والتوعية	البطاقة الغذائية وتوعية المستهلك	شراء انتقائي ومسئول
رصد الأمراض	on HACCP أنظمة إدارة سلامة للغذاء المبنية على الهاسب، GHP، GMP	النظافة الجيدة والتداول الجيد للأغذية في المنزل
بلدية دبي	الصناعة الغذائية	المستهلكين

### مفهوم المسؤولية المشتركة



**EXPO  
2020**

