

الاعتماد وتعزيز الثقة في

منظومة التفتيش على الأغذية

ACCREDITATION AND ENHANCING CONFIDENCE IN THE FOOD INSPECTION SYSTEM



م / علياء المرزوقي

رئيس قسم اعتماد جهات التفتيش
إدارة اعتماد تقييم المطابقة





الاعتماد ACCREDITATION



جهة تقييم المطابقة:

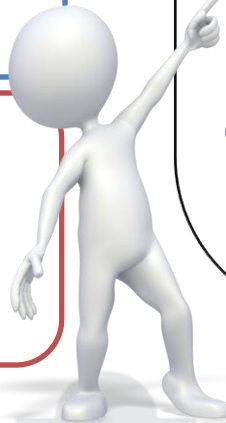
جهة مصرح لها بتقديم خدمات
الفحص أو المعايرة أو التفتيش أو منح
شهادات المطابقة للمنتجات أو للأنظمة
أو للأشخاص وفقاً للمتطلبات والمعايير
الدولية. ويشمل ذلك:

هيئات التفتيش
وجهاً رقابة
الأغذية الحكومية
والخاصة

جهات منح
الشهادات لل
الأنظمة، المنتجات
الأفراد

مختبرات الفحص
والمعايرة وتشمل
مختبرات التحاليل
الطبية.

الجمعيات
الإسلامية -
الإشراف على
الذبح الحلال



الاعتماد هو شهادة تصديق فنية
محايدة تعترف بكفاءة وقدرة جهة
تقييم المطابقة على تقديم خدماتها
وفقاً للمواصفات القياسية الدولية
والمواصفات المعتمدة في الدولة وذلك
بعد التحقق والتثبت من استيفائها
للمتطلبات والاشتراطات المطلوبة عن
طريق إجراء تقييم لكفاءة الجهة.



التصديق:

- التصديق هو أصل عمليات التقييم في الاعتماد وهو الاعتراف والموافقة على كفاءة أنظمة الجودة أو عمليات الإنتاج والرقابة التي تختص بجودة وسلامة المنتج الغذائي أو الخدمة المقدمة في مجالات المطابقة والتي تشمل:
- جميع نواحي حياتنا اليومية.
- المعاملات التجارية بين الأفراد والمؤسسات والدول.
- وتأتي عملية الاعتماد عن طريق جهة محايدة قانونياً ومستقلة مالياً وذلك لغرض تحقيق المصداقية في الخدمة، وإضفاء الشفافية بدون أدنى تدخل من أي طرف أو حدوث تأثير يضر بالخدمة أو مصلحة المتعاملين



أهمية الاعتماد وتجارة الأغذية الدولية:

- (1) ضمان للهيئات الحكومية لخدمات المطابقة التي تقدمها، و زيادة الثقة في الاعتماد القطاع الخاص في إجراء عمليات التفتيش.
- (2) تقليل الحاجة إلى تشريعات وتدابير للقضاء على البيروقراطية والتأخير في تقديم الخدمات والإفراج الجمركي على السلع.
- (3) تقليل الازدواجية بين الدول وتوفير وسيلة لضمان موثوقية الأنشطة في السوق والمنتجات الغذائية (تقرير فحص واحد، نظام موحد لمنح الشهادات، نظم رقابية معتمدة موحدة)
- (4) تحقيق الأمن الغذائي و عدم التأثير على زيادة أسعار السلع الغذائية والخدمات،
- (5) فتح أسواق جديدة للأعمال التجارية لتلبية معايير سلامة الغذاء وضمان صحة المستهلكين،
- (6) توفير الثقة لدى المستهلكين من تطبيق نظام عالمي معترف به يحقق المساواة في جودة وسلامة السلع بين دول العالم دون تفرقة جغرافية أو ثقافية.



متطلبات الكفاءة في إدارة أنظمة الرقابة والتفتيش على الأغذية ISO 17020: 2012



التفتيش الغذائي حسب المواصفات 17020

أنظمة وعمليات الاستيراد والتصدير للأغذية والمواد ذات العلاقة



رقابة الإنتاج والأسواق والتوزيع والعرض



التفتيش على عناصر سلامة الغذاء / فاعلية نظم إدارة سلامة الغذاء



أجهزة وأدوات وماكينات الإنتاج



المطابقة للمواصفات والمواصفات المتولوجية (الوزن، الحجم، الكمية)



أهم أنشطة التفتيش للمواصفة أيزو 17020 في مجال رقابة الأغذية

• التفتيش على سلامة الغذاء (فحص مخبري):

• الفيزيائية،

• الميكروبية،

• الكيميائية.

• التفتيش على الجودة (معاينة ظاهرية وفحص مخبري):

• المطابقة المتولوجية للمواصفات (الحجم، الوزن، العدد، الخ)

• الخواص الحسية للمادة الغذائية

• مناسبة عملية التفتيش الغذائي لمواصفات المادة الغذائية ونوع التفتيش.

• الكفاءة التشغيلية للأدوات والأجهزة المستخدمة في الإنتاج وعمليات رقابة الجودة.

• التأكد من كفاءة عمليات الحصول على نتائج فحص سليمة من خلال سحب العينات ومرجعية

الفحص.



أهم بنود تطبيق المواصفة أيزو 17020

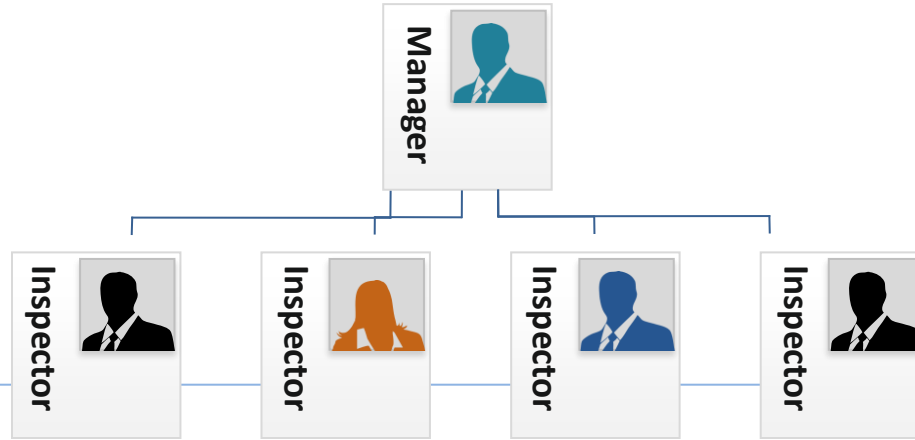
الحيادية:

- يجب أن تتم جميع أعمال التفتيش بحيادية تامة دون انحياز وهيئات التفتيش الغذائي مسئولة عن تنفيذ الحيادية اللازمة لعدم التأثير على نتائج التفتيش.
- يجب أن تقوم هيئات رقابة الأغذية بدراسة أية مخاطر قد تنجم من جراء عملية التفتيش وتؤثر على القرار أو الحيادية في نتائج التفتيش.
- تلتزم الإدارة العليا بجهات التفتيش ورقابة الأغذية بضمان الحيادية وعدم وجود أو تكوين أي مؤثر مالي أو إداري يؤثر بالسلب على نتيجة التفتيش.
- تم تصنيف جهات التفتيش على رقابة الأغذية بحيث تكون الجهات الحكومية والمنفذة للقانون من النوع (أ) أي أعلى مستوى رقابي للتفتيش على سلامة الغذاء.

السرية

- تضمن المواصفة ايزو 17020 جميع جوانب السرية في التعامل مع تقارير ونتائج التفتيش كما تضمن سرية جميع مكونات وعناصر الإنتاج وحقوق براءة التصميم والإنتاج.
- تعتبر المعلومات المنشورة والمعلنة من قبل المؤسسة الغذائية معلومات سرية.

أهم بنود تطبيق المواصفة أيزو 17020



الهيكل التنظيمي

يجب أن يكون الهيكل القانوني لهيئة التفتيش الغذائي معرف وذلك حتى يؤدي مهمة الرقابة كجهة حكومية.

يجب توثيق دقيق لوصف عمليات وإجراءات التفتيش وأدوار كل طرف بها.

يجب أن تكون عمليات التفتيش مؤمنة مالياً بما يضمن أية أثار تنجم من جراء تنفيذ التفتيش.

يجب أن يكون الهيكل التنظيمي واضح ومحدد المسؤوليات بما يضمن الحيطة والنزاهة في عمليات التفتيش.

يجب أن يكون الهيكل التنظيمي مناسب لعمليات التفتيش التي تجريها.

جميع الأشخاص بالهيكل التنظيمي يجب أن يكونوا ذوي كفاءة مناسبة لاداء مهامهم في عمليات التفتيش.



أهم بنود تطبيق المواصفة أيزو 17020

كفاءة المفتشين والعاملين بالتفتيش

يجب أن تقوم جهات التفتيش على الأغذية بتحديد ووصف المهام الوظيفية لجميع من يقومون بالتفتيش الغذائي والعاملين بها والذي يشمل:

المؤهلات العلمية.

الخبرات العملية.

المسؤولية والدور الذي يقوم به المفتش ضمن عمليات التفتيش.

صلاحيات التوقيع وتفويض الصلاحيات، يجب أن تكون واضحة.

يجب أن يكون عدد المفتشين مناسب لعملية التفتيش.

تتم أعمال قياس كفاءة المفتشين دورياً ويتم توثيقها.

يجب بصفة دورية تصميم برامج تدريبية تخصصية وإدارية فيما يختص بعمليات التفتيش.

يجب قياس أثر التدريب على المفتشين عملياً من خلال مدى تأثيره في تطوير عمليات التفتيش الغذائي.

يتم التحقق بصفة مستمرة من عدم تأثر أي من عمليات التفتيش جراء عدم حيادية أو كفاءة فريق التفتيش.



أهم بنود تطبيق المواصفة أيزو 17020

مرافق وأجهزة التفتيش

- ▲ يجب أن تكون جميع مرافق أجهزة التفتيش الغذائي مناسبة لعمليات التفتيش: أماكن استلام العينات. ▲
- ▲ مناسبة وسائل الحفظ لنوع المادة الغذائية ودرجة خطورتها. ▲
- ▲ وجود وسائل معايرة ومتابعة مستمر لدرجات الحرارة والرطوبة وغيرها من مقاييس الحفظ. ▲
- ▲ معايرة أجهزة الفحص الميداني والظاهري للعينات. ▲
- ▲ التأكد من مناسبة وسائل النقل وطريقة متابعة وتسلسل استلام العينات بمختبرات الفحص. ▲
- ▲ جميع الأجهزة التي تؤثر بشكل مباشر وغير مباشر على نتائج التفتيش يجب أن تحدد ويتم وصفها بدقة في أدلة العمل لهيئة التفتيش. ▲
- ▲ يجب أن يتم تصميم برنامج معايرة مناسب لجميع الأجهزة والأدوات والمؤثرات التي لها تأثير على عمليات التفتيش، ويجب أن تتوفر متابعة دورية له. ▲
- ▲ جميع المواد والأجهزة التي يتم شراؤها واستخدامها يجب أن: يتم التحقق من كفاءتها ومناسبتها لعملية التفتيش. ▲
- ▲ أن تحفظ ويتوفر لها برنامج صيانة لضمان استمرار كفاءتها. ▲
- ▲ جميع البرمجيات المستخدمة في جمع وحفظ بيانات التفتيش يجب أن موثقة وقادرة على القيام بوظيفة تسجيل وحفظ معلومات التفتيش. ▲



أهم بنود تطبيق المواصفة أيزو 17020

عملية التفتيش الغذائي

منحت المواصفة أيزو 17020 إمكانيات كبيرة لعمليات التفتيش الغذائي بحيث تصبح كافية لتغطية المتطلبات الحديثة في التفتيش وأطلقت الحرية لنظم التفتيش المبنية على تحليل المخاطر لتصبح جزءاً من طرق التفتيش وموثقة. إضافة إلى إعطاء المواصفة المرونة في عمليات التطوير المستمر الذي يواكب سرعة هذا المجال الهام من مجالات التفتيش على المستوى الدولي ونصت المواصفة على:

- ▲ يجب أن تقوم هيئات التفتيش الغذائي باستخدام طرق تفتيش موثقة لجميع المواد والأنظمة والخدمات التي تقوم بالتفتيش عليها.
- ▲ يجب أن يتم تدريب المفتشين تدريباً كافياً على طرق التفتيش القياسية وفي حالة استحداث طرق جديدة يجب أن يتم التأكد من كفاءة الطريقة وقدرة العاملين بالتفتيش على استخدامها وتطبيقها بالكفاءة المطلوبة.
- ▲ يجب على جهات التفتيش التأكد من سلامة العينات وطريقة التعامل معها.
- ▲ يجب تسجيل مدخلات ومخرجات ونتائج عمليات التفتيش بطريقة سليمة وموثقة.



تهدف المواصفة ISO 17020 إلى:

تنشيط التجارة البينية و العالمية. 

زيادة الموثوقية في نظم رقابة الأغذية الحكومية والارتقاء بمستوى سلامة الغذاء. 

الحد من الغش التجاري وتنظيم العلاقة بين التجار والمستورين وأسواق الإنتاج عن طريق إجراء عمليات الفحص الأولي للسلع الغذائية قبل التصدير 

توفير قواعد بيانات موثقة لاستخدامها في تحاليل المخاطر للأغذية، وتحديث مواصفات الأغذية. 

موقع الاعتماد في التجارة العالمية وسلامة الغذاء



جودة وسلامة السلسلة الغذائية

CODEX ALIMENTARIUS
International Food Standards



هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority For Standardization & Metrology



- مواصفات قياسية
- دولية / محلية
- أصول الزراعة الجيدة.
- GAP
- الفحص المخبري ISO 17025
- HACCP, ISO 22000
- علامة الجودة Product
- ISO Certification 17065
- رقابة.





جودة وسلامة السلسلة الغذائية

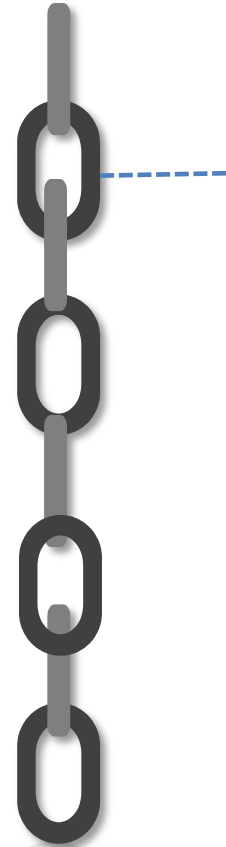
CODEX ALIMENTARIUS
International Food Standards



مبنى الإمارات للمواصفات والمقاييس
Emirates Authority For Standardization & Metrology



- مواصفات قياسية دولية / محلية
- أصول الزراعة الجيدة. GAP
- الفحص المخبري ISO 17025
- HACCP, ISO 22000
- علامة الجودة Product ISO Certification 17065
- رقابة الأغذية ISO 17020
- اعتماد دولي.





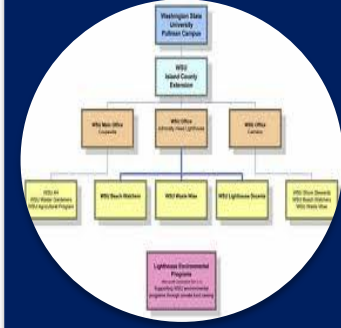
العاملين في
مجالات سلامة
الغذاء



المنتج الغذائي



خدمات
غذائية



أنظمة جودة
وإدارة سلامة
الغذاء

الكفاءة في منظومة التفتيش والرقابة على سلامة الأغذية



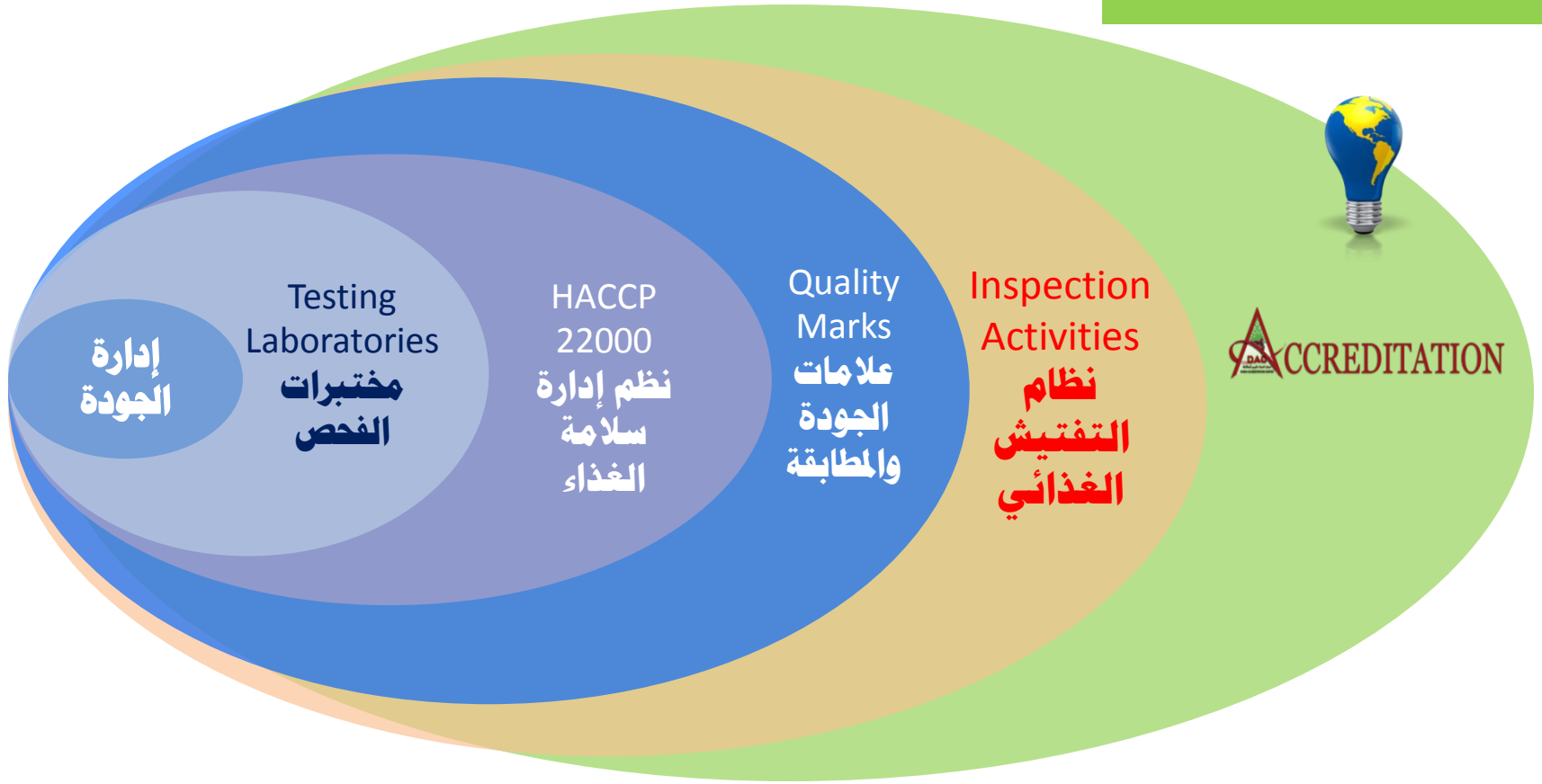
مقياس المساواة في أنظمة سلامة الغذاء



Production

Conformity Assessment

Accreditation





Accreditation





GOAL





أين نحن من خريطة العالم في الاعتماد؟

	عدد جهات التفتيش في مجالات سلامة الغذاء
31	عدد جهات منح الشهادات في مجالات سلامة الغذاء.
68	عدد المختبرات التحليل الطبية. الشهادات الصحية للعاملين بالمؤسسات الغذائية
24	عدد مختبرات فحص الأغذية ومياه الشرب



سلامة الغذاء: الفرص المتساوية!





- 1 ARGENTINA
- 2 AUSTRALIA
- 3 AUSTRALIA
- 4 AUSTRIA
- 5 BELGIUM
- 6 BOSNIA and HERZEGOVINA
- 7 BRAZIL
- 8 CHINA, HONG KONG
- 9 CHINA, People's Republic of
- 10 CHINESE TAIPEI
- 11 COSTA RICA
- 12 CROATIA
- 13 CYPRUS
- 14 CZECH REPUBLIC
- 15 DENMARK
- 16 ECUADOR
- 17 EGYPT
- 18 FINLAND
- 19 FRANCE
- 20 GERMANY
- 21 GREECE
- 22 GUATEMALA
- 23 INDIA
- 24 INDONESIA
- 25 IRELAND



- 26 ITALY
- 27 JAPAN
- 28 LUXEMBOURG
- 29 MACEDONIA
- 30 MEXICO
- 31 NETHERLANDS
- 32 NEW ZEALAND
- 33 NORWAY
- 34 PERU
- 35 POLAND
- 36 PORTUGAL
- 37 ROMANIA
- 38 SERBIA
- 39 SINGAPORE
- 40 SLOVAKIA
- 41 SLOVENIA
- 42 SOUTH AFRICA
- 43 SWEDEN
- 44 THAILAND
- 45 TUNISIA
- 46 TURKEY
- 47 United Arab Emirates
- 48 UNITED KINGDOM
- 49 UNITED STATES OF AMERICA
- 50 VIETNAM

من خلال اتفاقيات الاعتراف المتبادل متعددة الاطراف

رؤيتنا: بناء مدينة متميزة تتوفر فيها استدامة رفاهية العيش ومقومات النجاح







2020

1

اعتماد التفيش على
المقاصب (اللحوم
الحمراء، الدواجن)-

2

اعتماد شركات فاحصة
لسيارات نقل الأغذية.

3

اعتماد فحص السلع
الغذائية المصدرة من
دبي.

4

5

6

7

8

9

10

7

11



المخلص

أنظمة التفتيش المعتمدة هي الأداة التي يمكن أن تعزز الثقة في هيئات وجهات الرقابة الغذائية، وتجعلها أداة فاعلة على المستوى الوطني والدولي. حيث تنتج الاعتراف بشهادات التفتيش وبالتالي تفتح أسواق للسلع الغذائية.

لا زال الطريق يحتاج للعديد من الخطوات للوصول إلى مستوى عالي عن طريق اعتماد أكبر عدد من عمليات تفتيش الأغذية ليس فقط تغطية جانب تفتيش وترك آخر. ضرورة أن يتكامل نظام التفتيش المعتمد مع باقي أنظمة المطابقة ولا يترك الأمر فقط لجهات مطابقة محددة لإجراء مسوحات على علامات الجودة بل يجب أن تتكامل المنظومة لصالح سلامة الغذاء وصحة المستهلك.

يجب أن تطور جهات التفتيش المعتمدة من إجراءات التفتيش لديها وأن تستخدم نتائج العمليات وتحليلها في تطوير المنظومة وإدخال الجديد عليها.

يجب أن يتم نشر ثقافة الاعتماد والشفافية بين المستهلكين وأن تلقى الجهات المعتمدة الدعم الإعلامي اللازم لتثقيف التجار والمستهلكين بالأدلاء بأرائهم واقتراحاتهم للتطوير.

عقد الاتفاقيات مع الدول الموقعة على اتفاقية الاعتراف المتبادل في مجال التفتيش وذلك للاستفادة من شهادات التفتيش.

عرض دراسات ونتائج التفتيش المعتمدة ضمن اجتماعات دستور الأغذية، وذلك كأفضل الممارسات الغذائية ونقلها للدول الأخرى.

Inspection Schemes regional, etc

المراجع

- 1) **Dubai Municipality Food Code**
- 2) **ISO/IEC 17000** Conformity assessment -- Vocabulary and general principles
- 3) **ISO/IEC 17011** Conformity assessment -- General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies
- 4) **ISO/IEC 17020** Conformity assessment -- Requirements for the operation of various types of bodies performing inspection
- 5) **Food Import and Export Inspection and Certification Systems , Codex Alimentarius . WHO/FAO, 3rd Edition 2007.**



Laboratory
Certification
Inspection
Assessment
Conformity
Laboratory
Certification
Assessment
Inspection

Conformity
Inspection
Assessment

 ACCREDITATION