



تطبيق تقييم المخاطر فى سلسلة التوزيع للمواد الغذائية

تقديم:

د. ياسر مصطفى
شركة اليسرة للأغذية
نوفمبر 2014

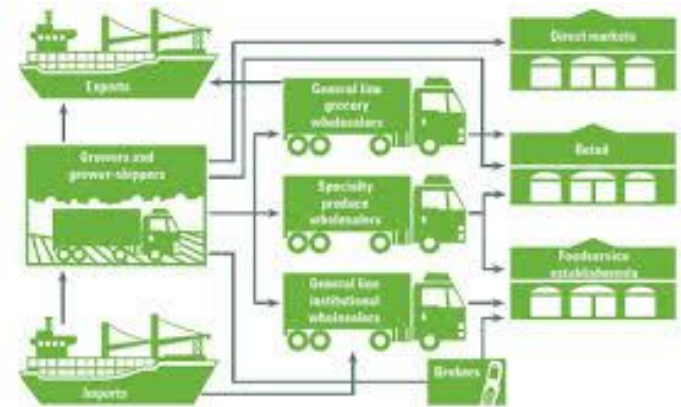
محتوى المحاضرة:

- مقدمة عن سلسلة التوزيع للمواد الغذائية
- المكونات الرئيسية لتوزيع المواد الغذائية
- انواع المخاطر المحتملة في مجال توزيع الأغذية
- تحديد وتحليل المخاطر الرئيسية المتعلقة بسلسلة التوزيع (تطبيق عملي)
- كيفية تطبيق وتقييم إدارة المخاطر في سلسلة التوزيع - نموذج عملي
- دورة سلسلة التبريد واهميتها في ادارة المخاطر
- ملخص

اهداف الدراسة:

(1) تحديد المخاطر الرئيسية بسلسلة التوزيع والتي تسبب مخاطر ميكروبيولوجية، كيميائية، ومخاطر فيزيائية ومما يؤثر على سلامة الغذاء،

(2) تحديد الضوابط الوقائية لتجنب تلك المخاطر.



You are here: [Home](#) / [News](#) / [Raw Milk is Source of Campylobacter Outbreak at Durand High School](#)

Raw Milk is Source of Campylobacter Outbreak at Durand High School

October 24, 2014 by [Carla Gillespie](#) • [Leave a Comment](#)



Raw milk is the source of a Campylobacter outbreak that sickened 22 in the Durand High School football team, hospitalized eight people, forced cancellation of two football games and prompted 150 high school and middle school students to miss classes to avoid becoming ill. The milk was served at Durand High School on September 18, 2014.

Health officials from the Wisconsin Department of Health Services (DHS), the Wisconsin State Lab of Hygiene (WSLH), the Department of Agriculture Consumer Protection (DATCP) and the Pepin County Health Department together on an investigation of the outbreak. Tests identified the DNA of the Campylobacter jejuni bacteria that sickened members of the team and found that it was a genetic match to Campylobacter bacteria from a farm that supplied the milk.

Marler Blog

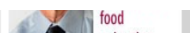
PROVIDING COMMENTARY ON FOOD POISONING OUTBREAKS & LITIGATION

FOOD POISONING OUTBREAKS AND LITIGATION: SURVEILLANCE AND ANALYSIS

[Home](#) > [Food Recall](#) > [Raw, Frozen, Breaded and Pre-browned Chicken Sickened Six with Salmonella](#)

Raw, Frozen, Breaded and Pre-browned Chicken Sickened Six with Salmonella

POSTED BY [BILL MARLER](#) ON OCTOBER 23, 2014



Bill Marler is an accomplished personal products liability attorney. He began litigating foodborne illness cases in 1993, when...

September 22, 2014 by [Carla Gillespie](#)

An **E. coli outbreak** linked to raw milk cheese, killed one person and sickened 27 others in Canada, one year ago. One of the four people who were hospitalized developed **hemolytic uremic syndrome (HUS)**, a complication of some E. coli infections that leads to kidney failure.

The patients, who ranged in age from 3 to 82 were from five provinces: 13 in British Columbia, 10 in Alberta, 2 in Saskatchewan, 2 in Manitoba and 1 in Quebec. The fatality was in British Columbia.

The outbreak triggered a recall of Gort's Gouda cheese which was unpasteurized. The sale of unpasteurized cheese is legal in Canada, but the sale or unpasteurized or **raw milk** is not. Canadian health officials believe that while raw milk can contain dangerous bacteria such as E. coli, Listeria and Salmonella, cheese made from raw milk is generally made in such a way that helps to eliminate pathogens. Still, they-like American public authorities, say children, seniors, pregnant women and those with compromised immune systems should not drink raw milk or eat raw cheese as they are at greater risk for serious complications from food poisoning.



State health and agriculture officials: cases of salmonellosis in Minnesota h

Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

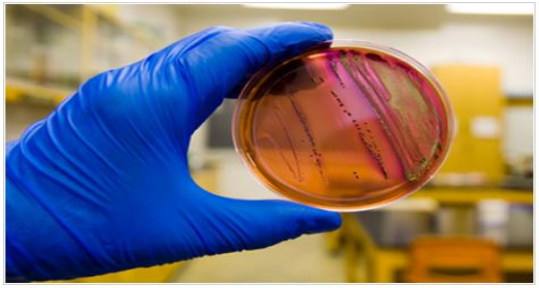
125 People in Alberta Sickened With E. coli From Unknown Source

BY [NEWS DESK](#) | AUGUST 21, 2014

Alberta Health Services is currently investigating an outbreak of E. coli O157:H7. There have been 125 confirmed cases reported between July 15 and August 20.

The investigation has not confirmed the source(s) of illness related to this outbreak, but Dr. Chris Sikora, the Edmonton Zone's medical officer of health, says that nearly 80 per cent of cases were associated with Asian-style restaurants in Edmonton and Calgary during the last two weeks of July.

Sikora told [CBC News](#) that the E. coli strain seems to be isolated to Alberta, suggesting that the source could be a locally produced and distributed food.



Almond Butter Salmonella Outbreak Includes High Risk Ages: 3, 83

September 23, 2014 by [Carla Gillespie](#)

The Salmonella outbreak linked to almond butter and peanut butter sold at Tradee Joe's, Whole Foods, children and the elderly.

13 State Salmonella Outbreak Possibly Linked to Tyson Chicken

The CDC reports as of January 13, 2014, a total of 9 persons infected with the outbreak strain of *Salmonella Heidelberg* have been reported from Tennessee.

Two (22%) of 9 ill persons have been hospitalized, and no deaths have been reported.

All of the ill persons were incarcerated at a single correctional facility located in Tennessee.

Epidemiologic and traceback investigations conducted by

[Home](#) > [Legal Cases](#) > [31% Hospitalized, 344 with Salmonella in 42 States from Pet Chickens](#)

31% Hospitalized, 344 with Salmonella in 42 States from Pet Chickens

POSTED BY [BILL MARLER](#) ON SEPTEMBER 26, 2014



Jersey (3), New Mexico (2), New York (34), North Carolina (33), Puerto Rico (1), South Carolina (9), South Dakota (4), Vermont (7), Virginia (25), Washington (9), West Virginia (31) of ill persons have been hospitalized, and no deaths reported.

A total of 344 persons infected with the outbreak strains of *Salmonella* Infantis, *Salmonella* Newport, or *Salmonella* Hadar have been reported from 42 states and

POSTED BY [BILL MARLER](#) ON JANUARY 14, 2014



Topics

- Legal Cases
- Case News
- Lawyer Op-Ed
- Client Videos
- Attorney Videos
- Botulism Information
- Campylobacter Information
- E. coli Information
- Hepatitis Information
- HUS Information
- Listeria Information
- Salmonella Information
- Shigella Information

Recent Updates

The Last of my Garden



July 12, 1999; 5:37 p.m. ET

Soft-drink bottler's 2Q charge to be significantly higher than estimated

- SAVE THIS
- EMAIL THIS
- PRINT THIS
- MOST POPULAR

NEW YORK (CNNfn) - Coca-Cola Enterprises C., the world's biggest soft-drink bottler, announced Monday it will take a \$103 million charge to its second-quarter earnings, much larger than what it had previously predicted, to pay for the massive recall of its products in Europe last month.

Coca-Cola Enterprises (CCE), Coke's primary bottler, which is 70 percent owned by Coca-Cola Co., last month faced one of the worst crises in its 113-year history after its canned soft drinks became accidentally contaminated on the assembly line.

To deal with the problem, Coke was forced to recall an estimated 14 million unit cases of its products, or about 1 percent of the company's annual global volume. Coke defines a unit as eight ounces.

break Linked To Egg Storage

Email to a friend

LTH) continues its investigation of an outbreak of salmonellosis. HEALTH has now received reports from several states, with a common characteristic of the outbreak linked to DeFusco's Bakery, as had been reported positive for Salmonella and 10 people.

Mobile Lunch Trucks –

Infectious Disease Research and Policy

Infectious Disease Topics	Public Health Practices	Ongoing Programs
H7N9 Avian Influenza	Childhood Vaccines	Antimicrobial Resistance

Contamination links in cantaloupe

Salmonella

Share Tweet LinkedIn Email Print & PDF

Salmonella contamination in an Indiana grower's melons linked to a 2012 outbreak likely occurred in the growing fields and was likely spread during various handling stages, according to an environmental assessment by the US Food and Drug Administration (FDA).

The findings, posted Mar 1 on the FDA's Web site, describe an extensive investigation of cantaloupe and watermelon growing operations at Chamberlain Farms in Owensville, Ind., that took place in September after an initial inspection found one of the outbreak strains in the packing area, two outbreak strains from cantaloupes collected from the field, and one outbreak strain from a watermelon growing area.

Salmonella Poisoning Outbreak May Be Linked to Tanker Trucks

By PHILIP J. HILTS,
Published: October 21, 1994

An outbreak of salmonella poisoning that sickened 10 people was caused by tanker trucks that carried raw eggs.

The ice cream brand was Schwan's, which recalled 1.5 million units.

An investigation of the outbreak over the last several weeks by David A. Kessler, Commissioner of Food and Drug Administration, presents an unacceptable risk to the public: **FDA Bans Chinese Mushrooms**

October 24, 1989 | MARLENE CIMONS | THE NEW YORK TIMES

WASHINGTON — The Food and Drug Administration has banned all shipments of canned mushrooms from China, citing an "alarming" series of outbreaks of severe food poisoning.

Salmonella Enteritidis Infection in Alberta, Canada, October 2010

Weekly
July 19, 2013 / 62(28);567-569

During October 2010–February 2011, an outbreak of salmonellosis was linked to food-vending vehicles (lunch trucks) operating in Alberta, Canada. The outbreak involved 10 patients, 85 cases, patients, employees of the catering company, and two food samples collected from the catering company or indirectly through the use of illegally sourced, SE-contaminated eggs at the implicated food-vending vehicles. Public health interventions put into place to control the outbreak included screening employees, and training employees in safe food-handling procedures. No further outbreak cases were identified. This investigation highlights the potential for lunch trucks to be a source of foodborne illness and their food suppliers.

Major Food-Related Outbreaks During Transportation

- In 1994, a salmonellosis outbreak affecting 224,000 people was attributed to cross-contamination of pasteurized ice cream transported in tanker trailers that had previously hauled non-pasteurized liquid eggs.²
- In 1997, several bodies of deceased stowaways were found in three ships carrying cocoa beans and raw sugar. In at least one case, cargo was spoiled by the decomposed bodies.²
- In 2013, a salmonellosis outbreak affected 261 people and caused three deaths across 24 states. Investigation results indicated that the *Salmonella* contamination in an Indiana grower's cantaloupes likely occurred in the growing fields and packinghouse operations, but was amplified during storage and transportation.³

مقدمة

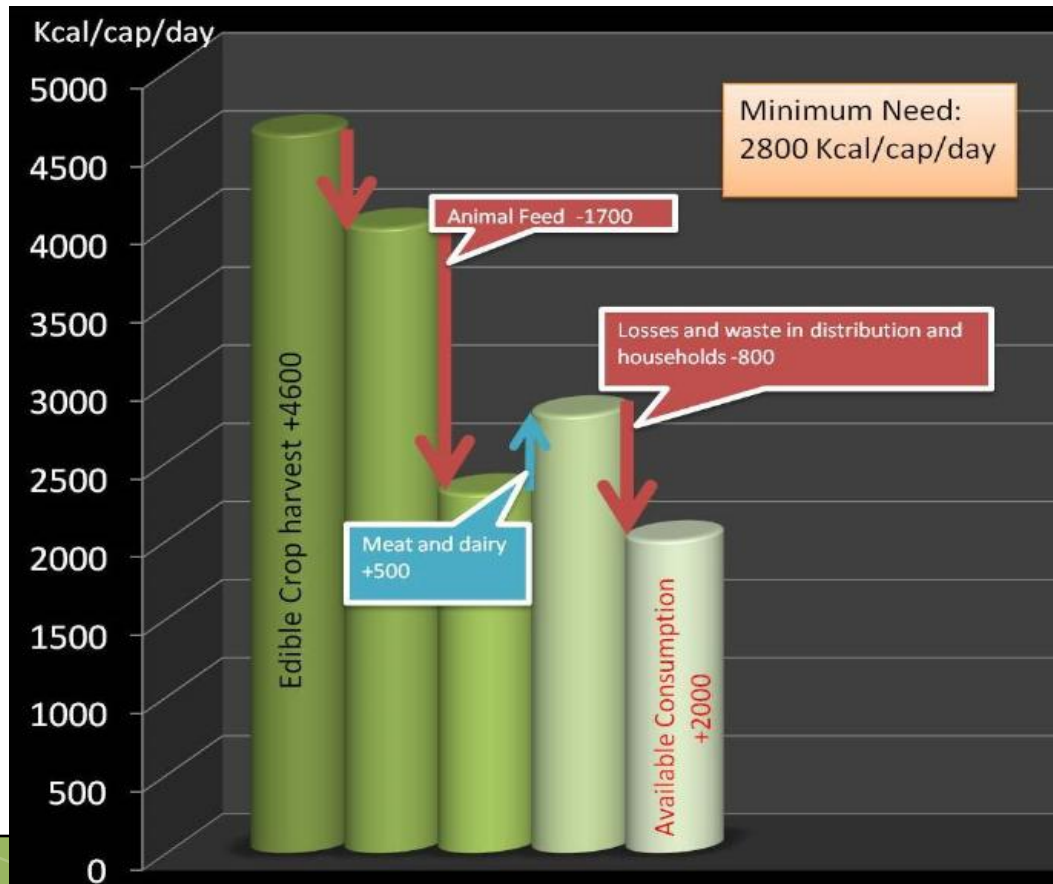
يتم إنتاج ما يكفي من الغذاء في جميع أنحاء العالم لإطعام الجميع، ومع ذلك، على الرغم من هذه الحقيقة المقلقة، ما يقرب من 1 مليار شخص يعانون من الجوع المزمن اليوم.

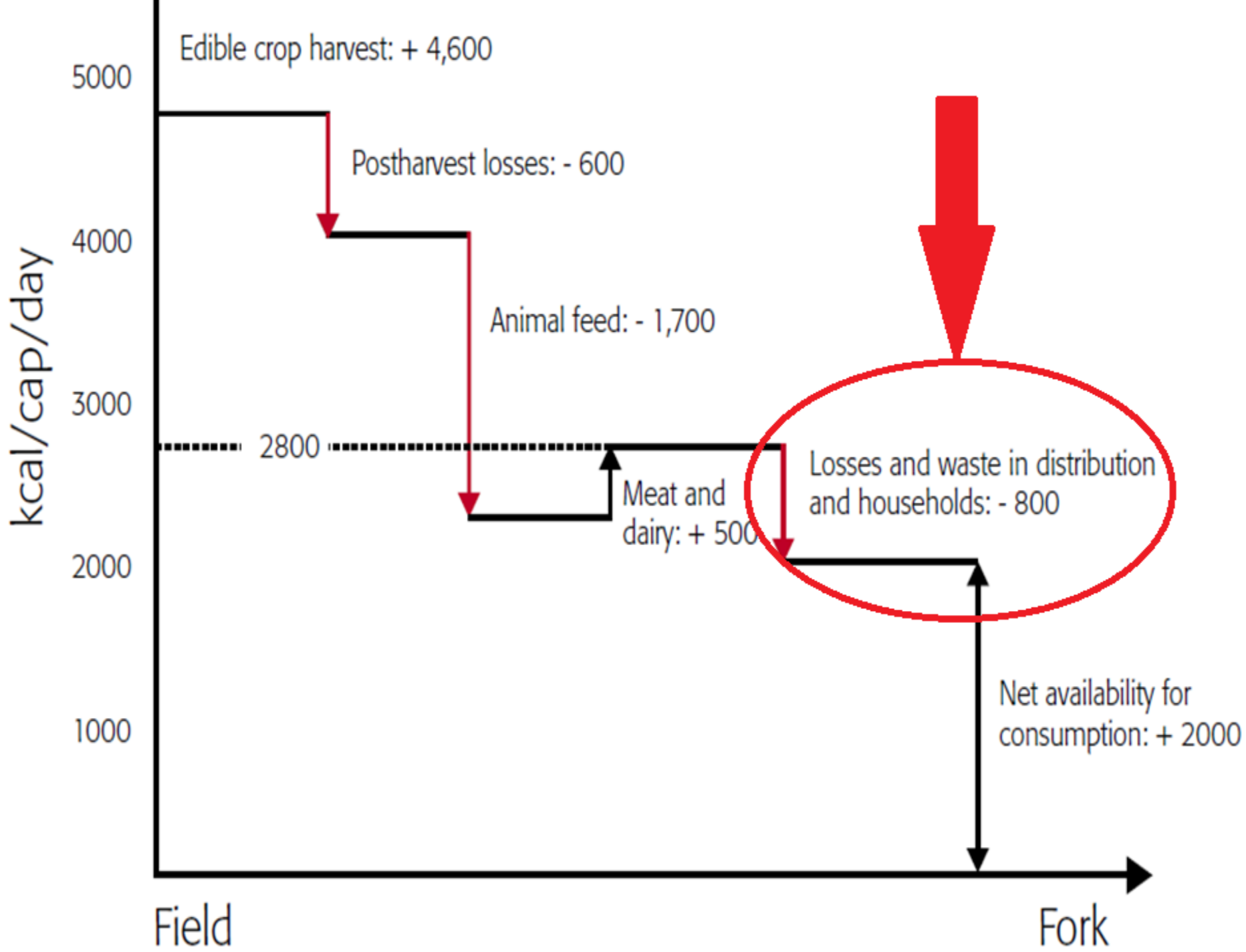
هناك مجموعة واسعة من العوامل التي تسهم في هذه المشكلة، ولكن ربما يكون واحدا من أهم العوامل هو سوء توزيع الغذاء.



الانتاج العالمي:

كمية السعرات الحرارية الغذائية التي يتم إنتاجها على مستوى العالم تتجاوز الحد الأدنى اللازم للشخص الواحد. ومع ذلك، وبسبب الهدر والخسارة أثناء عملية التوزيع، وجد ان كمية السعرات الحرارية المتاحة للاستهلاك لا ترقى إلى الحد الأدنى

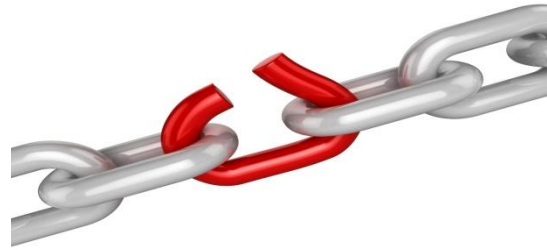




الحلقة المهملة دائما:

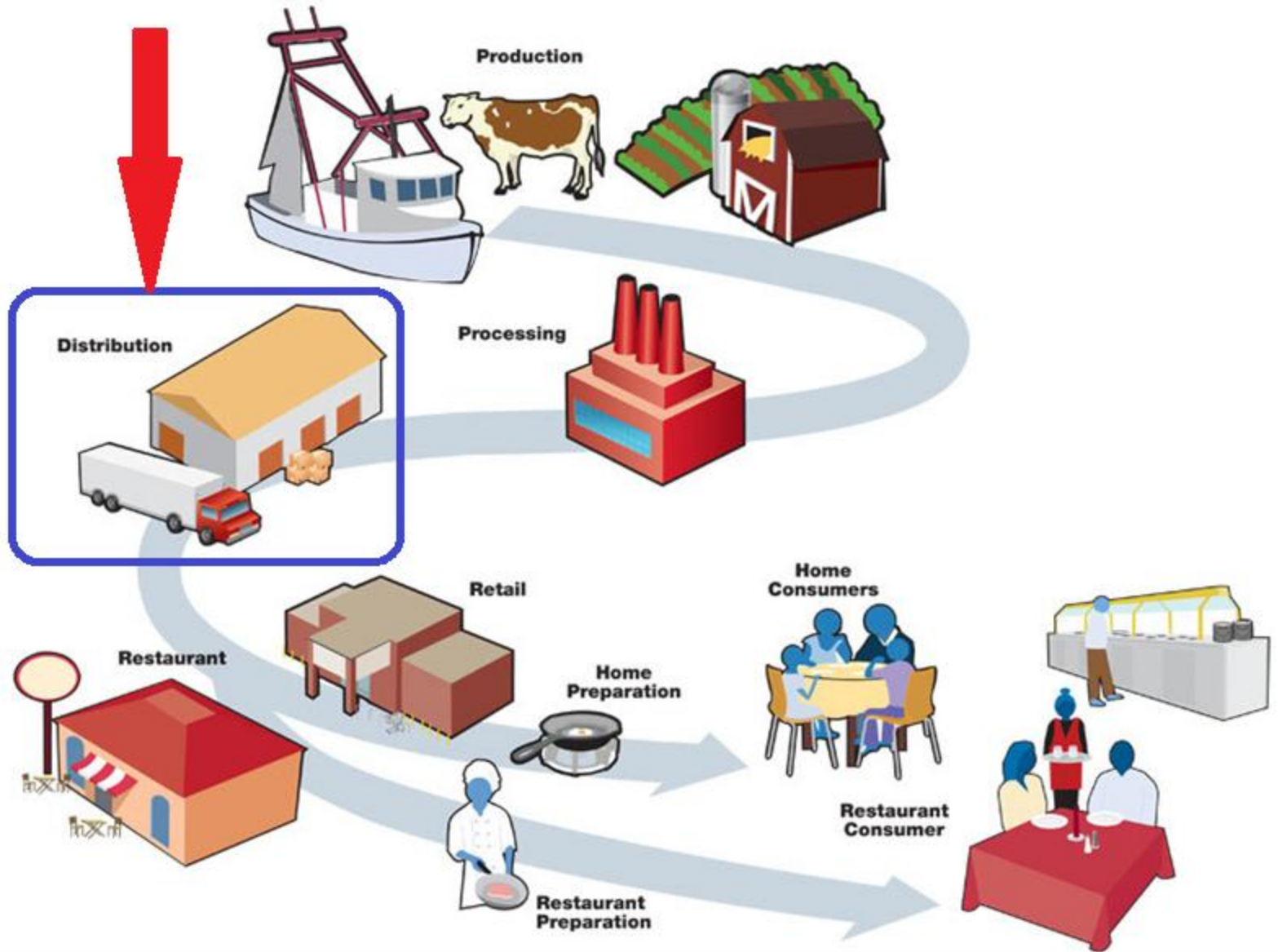
اليوم يعد قطاع الأغذية واحد من أكثر القطاعات عرضة للتلوث وقد أشارت بعض الحالات الكبرى للتسمم الغذائي أن عملية تداول المنتج اثناء التوزيع هو واحد من نقاط الضعف في سلسلة التوريد العالمية.

وتكمن المشكلة هنا أن أى حادث بسيط في جزء واحد من السلسلة يمكن أن يكون لها آثار وخيمة على أجزاء أخرى من سلسلة التوريد،



وهكذا تنتقل المخاطر من خلال السلسلة وعلى الرغم من ان بعض من المخاطر في سلسلة التوزيع تكون **صغيرة** ولكن يصبح الأثر التراكمي لها كبير

The Food Production Chain



التوزيع الغذائي:

في كل عام، يتم نقل وتوزيع اكثر من 200 مليار طن من الغذاء عالميا:

- 35 % برا،
- 60 % عن طريق البحر،
- 5 % جوا



مراكز التوزيع الغذائية:



شركات التوزيع:



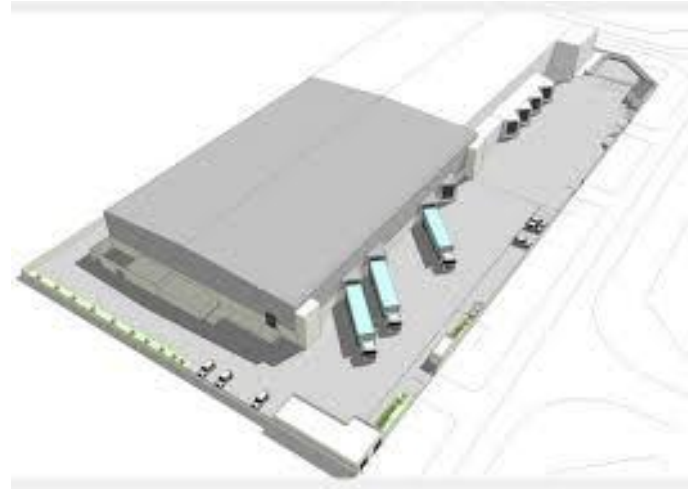
المكونات الرئيسية لتوزيع المواد الغذائية:

1- البنية التحتية للنقل، مثل الطرق والمركبات، والنقل بالسكك الحديدية، والمطارات، والموانئ.



المكونات الرئيسية لتوزيع المواد الغذائية

2- تكنولوجيا تداول الأغذية والتنظيم، مثل التبريد والتخزين.



المكونات الرئيسية لتوزيع المواد الغذائية

3- مصدر وإمدادات لوجستية كافية، استنادا إلى الطلب والحاجة.



المخاطر المتعلقة بسلسلة التوزيع

Risk Management

Identify



Evaluate



Treat

Monitor



عملية ادارة المخاطر بسلسلة التوزيع:

● التعرف على المخاطر وتحديدھا (21عنصر)

● تحليل ووصف المخاطر.

● تقدير وتقييم المخاطر.

● معالجة المخاطر.

● مراقبة ومراجعة عمليات إدارة المخاطر.



المشاركين في تحديد المخاطر



- الموردین
- شركات الشحن
- شركات التأمين
- مركز التوزيع (المشتريات، النقل، العمليات، توكيد الجودة، الصيانة، المبيعات)

عوامل الخطر المحتملة:

يتم نقل وتوزيع كم هائل ومتنوع من الاغذية بصفة يومية
وجنبا إلى جنب، ونظرا للاختلاف الكبير فى درجات حرارة
المنتجات الغذائية والذي يتطلب التعامل مع المنتجات بصور
مختلفة مما يؤدي الى احتمالية وجود عوامل خطر تضر
بسلامة المنتج اثناء عملية التوزيع والنقل والتخزين.



عوامل الخطر المحتملة:

- الممارسات الغير الجيدة اثناء عملية الانتاج/التصنيع ببلد المنشأ،
- حالة التعبئة والتغليف الخاص بالمنتج
- خلل بإجراءات التحميل و/أو التفريغ
- الحالة الصحية لمناطق الشحن والتفريغ،
- الحالة الميكانيكية لحاويات الشحن وسيارات النقل،
- خلل فى درجات حرارة المنتج اثناء عملية التخزين والتوزيع،
- العادات السيئة لبعض الموظفين، وظروف الطريق.



انواع المخاطر المحتملة في مجال توزيع الأغذية:

يوجد اكثر من 22 نوع من المخاطر متعلقة بسلامة الأغذية فى سلسلة التوزيع وتم تقسيمها الى 5 اقسام رئيسية:



(1) مخاطر متعلقة بالمنتج



(2) مخاطر متعلقة بعملية الشحن من بلد المنشأ



(3) مخاطر متعلقة بعملية الاستلام



(4) مخاطر متعلقة بعملية التخزين



(5) مخاطر متعلقة بالتوزيع على الاسواق

1- مخاطر متعلقة بالمنتج:



(1) عدم تطابق المنتج للمواصفات القياسية لبلد المستورد

(2) خلل بمواصفات المنتج وعدم تحقيق الحد الأدنى للجودة المطلوبة

(3) سوء مواد التعبئة والتغليف للمنتجات مما يعرض المنتج الى عوامل التلوث والتلف بسهولة



2- مخاطر متعلقة بعملية الشحن من بلد المنشأ:



PEST CONTROL



(4) التداول الغير امن للمنتج اثناء عملية التحميل

(5) الكوارث الطبيعية

(6) خلل بنظام مكافحة الآفات وخاصة فى المواد الجافة
اثناء عملية النقل



3- مخاطر متعلقة بعملية الاستلام:



(7) التداول الخاطئ للمنتجات الغذائية في انتظار **التفتيش** من قبل الجهات الرقابية

(8) التداول الغير امن للمنتج اثناء عملية **التفريغ** (ترك المنتجات المجمدة/ المبردة على أرضة التحميل لعدة ساعات)



(9) عدم فحص المنتجات اثناء عملية **الاستلام**



4- مخاطر متعلقة بعملية التخزين:

(10) عدم استيفاء المخزن للاشتراطات الصحية (التصميم)

(11) عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء التخزين

(12) النظافة الشخصية للعاملين بالمخزن

(13) خلل بنظام مكافحة الآفات



4- مخاطر متعلقة بعملية التخزين (2):

(14) التعامل الغير سليم للشحنات المرفوضة وتتبعها، مع عدم اتلافها بصورة صحية وسليمة

(15) نقص فى التوعية باهمية سلامة الاغذية لدى السائق/المشرف/العامل



(16) التلوث العرضى

(17) عدم كفاءة برنامج الصيانة الوقائية، مما يؤدي إلى تسرب في الأبواب، أو تراكمات جليدية

5- مخاطر متعلقة بالنقل والتوزيع على الاسواق:



(18) عدم استيفاء سيارات النقل للاشتراطات الصحية

(19) النظافة الشخصية للعاملين بسيارات التوزيع

(20) عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء النقل

(21) نقص فى التوعية باهمية سلامة الاغذية لدى السائق/العامل

(22) عدم وجود تتبع للمنتجات الغذائية اثناء عملية التوزيع والتخزين



الاعذية ذات خطورة عالية فى سلسلة التوزيع:



➤ المنتجات الطازجة.

➤ المنتجات المبردة والجاهزة للأكل

➤ الاعذية المجمدة

➤ اللحوم الخام والدواجن

➤ البيض ومنتجات البيض

➤ المأكولات البحرية الخام.

تقييم المخاطر:

Likelihood التكرارية	Seriousness/ Impact شدة الخطورة				
	Insignificant (1)	Minor (2)	Moderate (3)	Major (4)	Critical (5)
Almost Certain (5)	Medium (5)	Medium (10)	High (15)	Extreme (20)	Extreme (25)
Likely (4)	Low (4)	Medium (8)	High (12)	High (16)	Extreme (20)
Possible (3)	Low (3)	Medium (6)	High (9)	High (12)	High (15)
Unlikely (2)	Low (2)	Low (4)	Medium (6)	Medium (8)	High (10)
Rare (1)	Low (1)	Low (2)	Low (3)	Low (4)	Medium (5)



تحليل المخاطر المتعلقة بسلسلة التوزيع

م.	ما هي المخاطر المحتملة؟	التكرارية	مدى شدتها	درجة الخطورة
(1) مخاطر متعلقة بالمنتج				
1	عدم تطابق المنتج للقوانين والتشريعات لبلد المستورد	4	5	20
2	خلل بمواصفات المنتج وعدم تحقيق الجودة المطلوبة	4	5	20
3	سوء مواد التعبئة والتغليف للمنتجات مما يعرض المنتج الى عوامل التلوث بسهولة	3	4	12
(2) مخاطر متعلقة بعملية الشحن من بلد المنشأ				
4	التداول الغير امن للمنتج اثناء عملية التحميل	2	3	6
5	الكوارث الطبيعية	1	5	5
6	خلل بنظام مكافحة الآفات وخاصة فى المواد الجافة اثناء عملية النقل	3	4	12

تحليل المخاطر المتعلقة بسلسلة التوزيع

م.	ما هي المخاطر المحتملة؟	التكرارية	مدى شدتها	درجة الخطورة
(3) مخاطر متعلقة بعملية الاستلام				
7	التداول الخاطئ المنتجات الغذائية في انتظار التفتيش من قبل الجهات الرقابية	2	5	10
8	التداول الغير امن للمنتج اثناء عملية التفريغ (ترك المنتجات المجمدة/ المبردة على أرصفة التحميل لعدة ساعات)	4	5	20
9	عدم فحص المنتجات اثناء عملية الاستلام	2	5	10

تحليل المخاطر المتعلقة بسلسلة التوزيع

م.	ما هي المخاطر المحتملة؟	التكرارية	مدى شدتها	درجة الخطورة
(4) مخاطر متعلقة بعملية التخزين				
10	عدم استيفاء المخزن للاشتراطات الصحية (التصميم)	3	5	15
11	عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء التخزين	5	5	25
12	النظافة الشخصية للعاملين بالمخزن	3	3	9
13	خلل بنظام مكافحة الآفات	3	5	15
14	التعامل الغير سليم للشحنات المرفوضة وتتبعها، مع عدم اتلافها بصورة صحية وسليمة	4	5	20
15	نقص فى التوعية باهمية سلامة الاغذية لدى السائق/المشرف/العامل	4	5	20
16	عدم كفاءة برنامج الصيانة الوقائية، مما يؤدي إلى تسرب في الأبواب، أو تراكمات جليدية	3	4	12

تحليل المخاطر المتعلقة بسلسلة التوزيع

م.	ما هي المخاطر المحتملة؟	التكرارية	مدى شدتها	درجة الخطورة
(5) مخاطر متعلقة بالتوزيع على الاسواق				
17	عدم استيفاء سيارات النقل للاشتراطات الصحية	4	5	20
18	النظافة الشخصية للعاملين بسيارات التوزيع	4	4	16
19	عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء النقل	5	5	25
20	عدم وجود تتبع للمنتجات الغذائية اثناء عملية التوزيع والتخزين	4	5	20

اهم المخاطر المحتملة في مجال توزيع الأغذية:

- عدم تطابق المنتج للقوانين والتشريعات لبلد المستورد
- التداول الغير امن للمنتج اثناء عملية التفريغ
- عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء التخزين
- التعامل الغير سليم للشحنات المرفوضة وتتبعها، مع عدم اتلافها بصورة صحية
- نقص فى التوعية باهمية سلامة الاغذية لدى السائق/العامل
- عدم استيفاء سيارات النقل للاشترطات الصحية
- عدم المراقبة المستمرة لدرجات الحرارة اثناء النقل
- عدم وجود تتبع للمنتجات الغذائية أثناء عملية التوزيع والتخزين



الاجراءات الوقائية (1):

(1) يجب توافر الاشتراطات الصحية لمراكز التوزيع وتجهيزاتها والعاملين بها ووسائل النقل المرتبطة بها

(2) التعبئة والتغليف المناسب للمنتجات الغذائية

(3) حفظ ونقل الأغذية في درجات الحرارة الملائمة لها سواء مبردة أو مجمدة

(4) التأكد من سلامة المخازن ووحدات النقل والبرادات للحفاظ على درجة حرارة المنتج

(5) التأكد من سلامة أجهزة مراقبة درجة الحرارة بالمخازن، السيارات والبرادات

(6) اتباع إجراءات مناسبة لعملية التحميل



الاجراءات الوقائية (2):

(7) مراقبة فترات صلاحية المواد الغذائية

(8) اتباع الاجراءات المناسبة لتفريغ وحدات النقل

(9) استخدام وسيلة نقل مناسبة طبقا لحالة المنتج

(10) التدابير الأمنية للمخازن ووحدات النقل

(11) استخدام تقنيات التتبع (أي الأقمار الصناعية GPS أو تحديد تردد



(الراديو)

الاجراءات الوقائية (3):

(12) تقييم الموردين والتطابق مع القوانين والتشريعات لبلد المستورد

(13) الصيانة المستمرة للمخازن ووحدات النقل والحاويات

(14) الصيانة المستمرة لمعدات التنزيل والتحميل مع المحافظة على نظافتها

(15) التخلص السليم من المنتجات المرفوضة

(16) توعية الموظفين من خلال التدريب المستمر



الاجراءات الوقائية (4):

(17) اتباع افضل البرامج فى مكافحة الآفات

(18) التدقيق الخارجى من قبل طرف ثالث على النظم /السياسات /الإجراءات



(19) توافر الادوات اللازم للنظافة الشخصية

(20) وضع ارشادات و/أو لافتات و/أو تعليمات

(21) توافر السجلات اللازمة



ممارسات التوزيع الجيد

1- ادارة سلسلة التبريد (CCM)

2- نظام ادارة الرقابة الجيدة على التوزيع

3- مطابقة القوانين والتشريعات



GDP

Good
Distribution
Practice

 **GOODSTORAGE**

دورة سلسلة التبريد



RELATED ARTICLES

- Man held for extortion calls in Patna
- Auto fares to be slashed in Patna
- Patna police's cybercrime cell still defunct
- Online shopping catches fancy of Patna residents

Poor cold chain at private health facilit

Banjot Kaur Bhatia, TNN | Sep 22, 2014, 01:31AM IST



PATNA: Most parents prefer private healthcare facilities for their (RI). But do a reality check before doing so next time. For, a recent even one of the 104-odd private facilities the Unicef experts visit for storing those vaccines.



قررت جمعية حماية المستهلك مراسلة مصالح الأمن لتشديد الرقابة على شاحنات التبريد تبعا للتجاوزات المسجلة مؤخرا، حيث لا يتم احترام سلسلة التبريد ولا أدنى شروط التخزين والنقل، تماما مثلما يحصل مع المياه المعدنية التي يتم تعريضها لأشعة الشمس حسيها، ما يهدد صحة المستهلك، حيث يتحول الماء إلى سم قاتل بعد ذوبان البلاستيك. شرعت جمعية حماية المستهلك في التحضير لموسم الصيف من خلال قافلة وطنية للتحميس بمخاطر التسممات الغذائية التي من المزمع انطلاقها شهر جوان المقبل لدق ناقوس الخطر، حول ضرورة التحلي بالحيلة والحذر فيما يخص اقتناء مختلف أنواع المأكولات والمشروبات التي يكثُر عليها الطلب في فصل الحر.

حرارة و استهلاك: جلب الانتباه إلى ضرورة احترام سلسلة التبريد

نشر في وكالة الأنباء الجزائرية يوم 02 - 07 - 2012

وكالة الأنباء الجزائرية

مع ارتفاع درجات الحرارة الموسمية على مستوى غالبية مناطق البلاد و الاخطار التي قد ترافقها في الحفاظ على الصحة العمومية يبرز جانب تحسيس تجار المواد الغذائية و كذا المستهلكين بضرورة احترام سلسلة التبريد.

أُلفت الكميات المضبوطة واستدعت المسؤولين عنها

"التجارة" تضبط شاحنة نقل أغذية فاسدة بالرياض

واس- الرياض: ضبطت الفرق الرقابية بوزارة التجارة والصناعة خلال جولاتها التفتيشية، شاحنة تنبع لإحدى المؤسسات التجارية في الرياض تورطت في نقل وتسويق مواد غذائية فاسدة.

وقامت الفرق باتلاف الكميات المضبوطة، واستدعاء المسؤولين عن المؤسسة التجارية؛ للتحقيق واتخاذ الإجراءات النظامية بحقهم.

يأتي ذلك في إطار الحملات التفتيشية المكثفة التي تنفذها وزارة التجارة والصناعة في مختلف مناطق المملكة؛ للتأكد من جودة المواد المخزنة والمعروضة للبيع، وضمان عدم وجود مخالفات قد تضر بصحة وسلامة المستهلك، كان من ضمنها منع شاحنات من بيع حمولة أغذية؛ بسبب فسادها نتيجة لسوء التخزين والنقل.

حجم النص : A A A

AM 11:56 14-10-2014 - 1435 ذو الحجة 19

وزارة التجارة والصناعة
Ministry of Commerce and Industry

ما هي دورة التبريد؟

هي حفظ المواد الغذائية المبردة، المجمد في درجة حرارة منخفضة تسمح لها بالاحتفاظ بنوعيتها الغذائية والحسية وإبقائها سليمة من مكان **صنعها إلى المستهلك**.

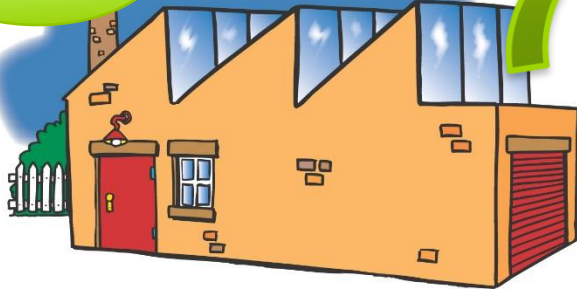
كما انها تبطئ وتوقف تكاثر الأجسام الدقيقة التي يمكن أن تكون السبب في التسمم الغذائي.



مراحل دورة التبريد



البداية



تصنيع المنتج تحت درجة حرارة منخفضة +8 درجة مئوية ومن خلال موردين معتمدين للحفاظ على حالة المنتج



تحميل المنتج بحاوية مبردة مسبقا مع تسجيل درجة الحرارة بصفة مستمرة من خلال جهاز تسجيل لدرجات الحرارة



تحميل الحاوية في الباخرة للنقل البحري مع الحفاظ على درجات الحرارة اثناء النقل



وصول المنتج الى مخازن الشركة مع وضعها على الشاحن الكهربائي لضمان عمل جهاز التبريد وتسجيل درجة حرارة الحاوية عند وصولها



تحميل الحاوية الى سيارة مبردة للحفاظ على درجة حرارة المنتج اثناء نقلها الى مركز التوزيع



تنزيل الحاويات والسيارات
بابواب تنزيل داخل المخازن
للحفاظ على درجة حرارة
المنتج



تنزيل المنتجات بمنطقة
مبردة 4+ الى 6+ درجة
مئوية للحفاظ على المنتج



النهاية

تحميل المنتج بسيارات نقل
مبردة مسبقا مع مراقبة
درجات الحرارة اثناء الرحلة
من خلال جهاز موضوع في
صندوق السيارة



وضع المنتجات بداخل المخازن (-18
درجة للمجمدات و+4 للمنتجات
المبردة) مع وجود نظام الى لقياس
درجة الحرارة واعطاء انذار في حال
وجود اى خلل

المشاركين في سلسلة التبريد

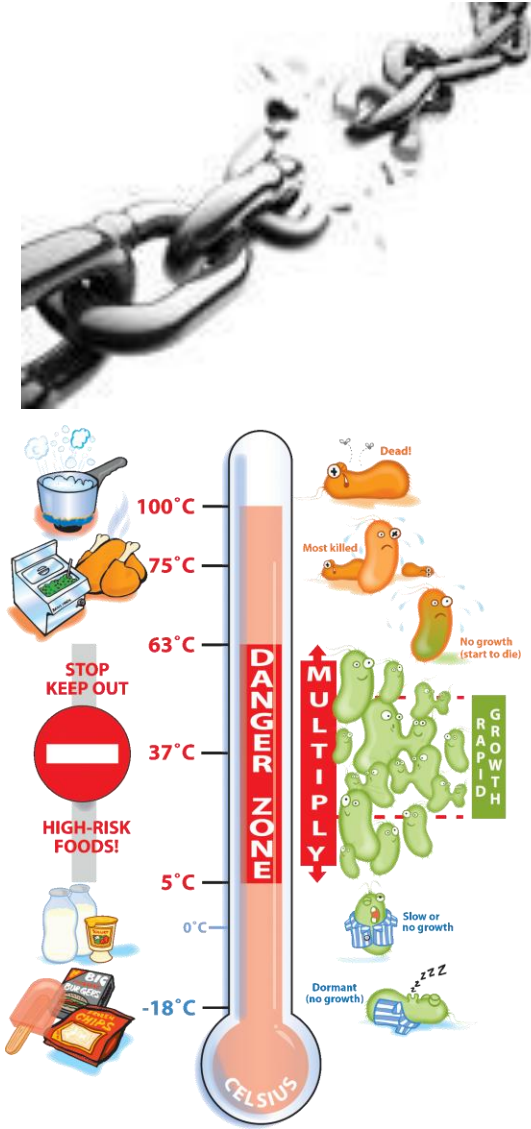
تعني سلسلة التبريد جميع المشاركين في مختلف الفروع الغذائية و تعطي ضمانات جادة على مستويات التصنيع، التخزين، النقل و توزيع المواد.



انقطاع سلسلة التبريد:

هي نتيجة ارتفاع درجات الحرارة الموصى بها.

وبلا شك اى ارتفاع فى درجة حرارة البيئة المحيطة بالمنتج تودى الى عواقب وخيمة على المنتج حيث يتعرض المنتج لعملية اذابة خفيفة وعند الرجوع مجددا الى الدرجة المناسبة يتم تجميد المنتج بصورة بطيئة تسمح بتكون بلورات ثلجية تضر بجودة وسلامة المنتج



اهمية دورة التبريد:



تتميز مناخ منطقة الخليج بالارتفاع الشديد لدرجة الحرارة خاصة خلال شهور الصيف تصل الى 55 درجة، ونظرا لحساسية وخطورة المنتجات المجمدة والمبردة لذا يستوجب علينا الاهتمام بأتباع الإجراءات الخاصة بدورة التبريد لسلامة المنتجات.

و تتلخص أهمية دورة التبريد في النقاط الآتية:

- الحفاظ على درجات الحرارة اثناء النقل
- الحفاظ على درجات الحرارة اثناء التخزين
- ايضا اثناء العرض على مستوى سوق التجزئة
- توعية المستهلك باهمية الحفاظ على درجة حرارة المنتج خلال النقل في مدة طويلة أو خلال التخزين.



باختصار:

إن الفائدة من سلسلة التبريد هي إظهار أهمية تتابع المراحل، لا يجب على أي حلقة ان تزيل اهم الجهودات المبذولة وبالتالي الحصول على منتج نهائى محفوظ من كل ارتفاع فى درجات الحرارة.



الاستمرارية هي اساس محدد واجب الحفاظ عليه من طرف كل المتدخلين بما فيه المستهلك

كيفية تطبيق وتقييم إدارة المخاطر في سلسلة التوزيع - نموذج عملي



زيارة الموردين:

- فهم المواصفات الخاصة بالمنتجات
- الاتفاق على طرق الفحص والاختبار
- فهم وتقييم أنشطة الجودة وسلامة الغذاء داخل المنشأة
- الاتفاق على نظام فحص شكاوى العملاء مع كيفية الاجراء التصحيحي والوقائي
- الاتفاق على عملية استدعاء المنتج



المرحلة الاولى من الفحص الظاهري:

- فحص الحاويات:
- قياس درجة الحرارة داخل الحاوية
- فحص الحالة الصحية للحاوية
- التأكد من سلامة الختم
- التأكد من وجود عينات البلدية



متابعة السلامة داخل المخازن:

- التأكد من سلامة الرفافة
- التأكد من سلامة الوصلات الكهربائية
- التأكد من سلامة ابواب التتزيل والتحميل
- التأكد من سلامة المخازن
- متابعة عملية تداول المنتجات



المرحلة الثانية من الفحص الظاهري

فحص المنتجات:

- يتم فحص المنتجات من خلال فني الجودة (قياس حرارة المنتج، التشبيك على فترات الصلاحية، وصف المنتج، حالة العبوة الخارجية للمنتج،



فحص شكاوى العملاء:

- استلام شكاوى العميل من خلال نموذج
- فحص شكاوى العميل من خلال المختبر
- اعداد تقرير تقييم الشكاوى وارسالها الى المبيعات
- ارسال الشكاوى الى المورد ومتابعة مسار الشكاوى مع المورد



حالة السيارة:

- فحص درجة حرارة السيارة قبل التحميل
- فحص الحالة الصحية للسيارة من الداخل قبل التحميل
- الستائر البلاستيكية



فحص المخازن:

- حالة التخزين
- عملية رص المنتجات
- فترات الصلاحية/قارب على الانتهاء
- منطقة العزل
- المنتجات التالفة
- المنتجات الموقوفة من قبل الجودة
- البالات الخشبية والغير نظيفة



افراد الجودة:

- مشرف جودة
- منسق جودة
- فني جودة



في حالة الموافقة



في حالة رفض المنتج:

- يتم التنسيق من المشتريات واللوجستيك في حالة رفض المنتج استعدادا لعملية الاتلاف

التوعية المستمرة لجميع سانقي الشركة
والمندوبين عن سلسلة التبريد واهميتها وذلك من خلال دورات تدريبية تعقد على مدار السنة

صيانة البرادات بمنافذ العملاء

➤ يتم صيانة جميع البرادات بصفة مستمرة – أكثر من 1300 براد.

Date: 01/06/2011

Temperature	Picture	Location
		Khaitan
		Farwaniya
		Kefan

➤ على مدار 24 ساعة / 7 أيام يتم تلقي أي شكاوي خاصة بالبرادات من خلال مركز إتصال مختص بالشركة.

➤ نظام متابعة و مراقبة درجة حرارة البرادات.

➤ فريق مختص مجهز بجميع الأدوات و المعدات و ذلك لإصلاح أي خلل بالبرادات.

تطبيق احداث اساليب النقل والتخزين الجيد

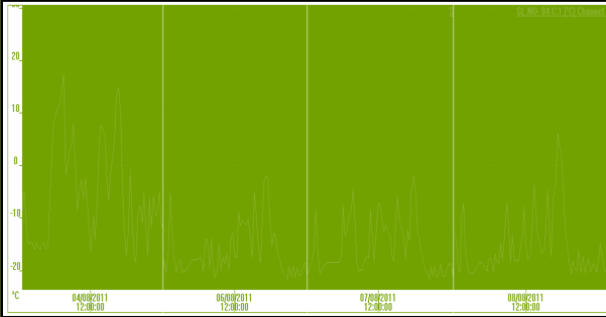
- فحص الحاويات وتسجيل درجة الحرارة عند وصولها وقبل التنزيل
- فحص المنتجات قبل التنزيل (حالة المنتج، الصلاحية، درجة الحرارة مع تسجيلها)
- يتم تنزيل المنتجات في منطقة مبردة لحين فحص واستلام الكمية
- يتم تخزين المنتجات طبقاً لحالة حفظها (تجميد -18°م، تبريد +4°م)
- يتم مراقبة درجات الحرارة على مدار الساعة من خلال برنامج سكاذا

تطبيق احدث اساليب التوزيع الجيد

- لدينا احدث المولدات العالمية (كاتربيلر)
- تجهيز الطلبات داخل المخازن حتى يتم الحفاظ على المنتج
- يتم فحص السيارات قبل التحميل ويتم تبريدها ايضا قبل تحميل المنتجات
- يتم تحميل المنتجات فى منطقة مبردة مع المراقبة المستمرة لدرجات حرارة السيارة
- استخدام افضل الطرق لتزيل المنتجات (سليب شيت) وذلك لسرعة التزيل

مراقبة دورة التبريد اثناء النقل

نظام لمراقبة و تسجيل درجات الحرارة بالسيارات على مدار الساعة من خلال جهاز (Data Logger)



تركيب ستائر بلاستيكية بالسيارات للحفاظ على درجة الحرارة داخلها

تطبيق احداث اساليب التخزين الجيد





“For most of human history... perishable foods were by definition local. They travelled far only if... they could be kept alive and breathing.”

Susan Freidberg, *Fresh: A Perishable History*



شكرا

