

به نام خداوند جان و خرد

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱



شرکت فناوران پارس پایا لوتوس کارمانیا

ارایه خدمات مشاوره، آموزش و بازرگانی در زمینه صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



www.Plkfood.ir

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

خدمات فنی و مهندسی:

- ارزیابی و تصحیح فرمولاسیون
- عارضه یابی و رفع عیوب
- افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی
- ارتقا سطح بهداشتی
- تحقیق و توسعه
- مشاوره سیستمهای مدیریت کیفیت و دریافت
- ایزوهای مربوطه
- طراحی کارخانه
- تهیه طرح توجیهی
- طراحی چیدمان و استقرار دستگاهها
- تصفیه پساب و فاضلاب



www.plkfood.ir

09135811531

شرکت فناوران پارس پایا لوتوس کارمانیا برگزار میکند:

دوره آموزشی:

تشریح الزامات، طراحی، استقرار و مستند سازی سیستم مدیریت
ایمنی مواد غذایی مبتنی بر ایزو ۲۲۰۰۰ ویرایش ۲۰۱۸

مدرس:

جناب مهندس ارجمند طلب

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

سرفصل های دوره:

۱- دامنه کاربرد

۲- مراجع و مآخذ

۳- مراجع و مآخذ

۴- بافت سازمان

۵- رهبری

۶- طرح ریزی

۷- پشتیبانی

۸- عملیات

۹- ارزیابی عملکرد

۱۰- بهبود

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۱۰- کلیات:

پذیرش یک سیستم مدیریت ایمنی غذا تصمیمی راهبردی برای یک سازمان است که میتواند به بهبود عملکرد کلی ایمنی غذایی آن کمک کند. مزایای بالقوه اجرایی سیستم مدیریت ایمنی غذا بر مبنای این مدرک برای یک سازمان عبارتند از:

الف) توانایی در فراهم آوردن مداوم مواد غذایی ایمن و محصولات و خدماتی که الزامات مشتری و الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد را برآورده میکند،

ب) در نظر گرفتن ریسک های مرتبط با اهداف سازمان،

۱-۰- کلیات:

پذیرش یک سیستم مدیریت ایمنی غذا تصمیمی راهبردی برای یک سازمان است که میتواند به بهبود عملکرد کلی ایمنی غذایی آن کمک کند. مزایای بالقوه اجرایی سیستم مدیریت ایمنی غذا بر مبنای این مدرک برای یک سازمان عبارتند از:

پ) توانایی در نشان دادن انطباق با الزامات معین سیستم مدیریت ایمنی غذایی، این مدرک رویکرد فرآیندی را اتخاذ نموده است (رجوع به ۰-۳) که چرخه ی طرح-اجرا-بررسی-اقدام PDCA (رجوع به ۰-۳-۲) و تفکر مبتنی بر مبنای ریسک را ترکیب می کند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

♦-۲- اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ رویکرد فرآیندی برای سازمان امکان طرح ریزی فرآیندهای خود و تعامل های آنها را فراهم می سازد.

○ چرخه ی (PDCA) سازمان را قادر می سازد تا اطمینان حاصل نماید که منابع کافی به فرآیندها تخصیص یافته و فرآیندها مدیریت شده اند و فرصت هایی برای بهبود ، تعیین و مبتنی بر آن ها اقدام می شود.

○ تفکر مبتنی بر ریسک، سازمان را قادر می سازد تا عواملی که می تواند باعث شوند فرآیندها و سیستم مدیریت

ایمنی غذایی از نتایج طرح ریزی شده منحرف گردند را تعیین نموده و اجرای کنترل هایی برای پیشگیری یا

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی
کاهش اثرات منفی را فراهم سازد.

۰-۲- اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

در این مدرک، اشکال کلامی زیر را مورد استفاده قرار می شود :

○ «باید» یک الزام را نشان می دهد،

○ «می بایست» یک را نشان می دهد،

○ «ممکن است» یک اجازه را نشان می دهد،

○ «می تواند» یک امکان یا یک قابلیت را نشان می دهد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

♦-۲- اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ ایمنی غذا به حضور خطرات ایمنی غذا در زمان مصرف (خوردن توسط مصرف کننده) بستگی دارد. خطرات ایمنی غذا می تواند در هر مرحله از زنجیره غذا اتفاق افتد. بنابراین، کنترل کافی در سراسر زنجیره غذا ضروری است. ایمنی غذا به واسطه ترکیب تلاش های همه بخش های زنجیره غذا حاصل می شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

♦-۲- اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

این مدرک، الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا را که عموماً عناصر کلیدی شناخته شده زیر را ترکیب می کند،

تصریح می نماید:

○ ارتباطات متقابل،

○ مدیریت سیستم،

○ برنامه های پیش نیازی،

○ اصول تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)

♦-۲- اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

همچنین این مدرک بر مبنای اصولی است که در جهانی سازمان مدیریت سیستم های استاندارد(ایزو) مشترک هستند. این اصول مدیریت عبارتند از:

○ تمرکز بر مشتری؛

○ رهبری؛

○ مشارکت کارکنان؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

♦ ۲-۰ اصول سیستم مدیریت ایمنی غذا:

همچنین این مدرک بر مبنای اصولی است که در جهانی سازمان مدیریت سیستم های استاندارد (ایزو) مشترک هستند. این اصول مدیریت عبارتند از:

○ رویکرد فرآیندی؛

○ بهبود؛

○ تصمیم گیری مبتنی بر شواهد؛

○ مدیریت ارتباطات؛ در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۰-۳-۲- رویکرد فرآیندی:

۰-۳-۱- کلیات

این مدارک سازمان را هنگام ایجاد و اجرای یک سیستم مدیریت ایمنی غذا و بهبود اثر بخشی آن برای افزایش تولید محصولات و خدمات ایمن، مادامی که الزامات قابل کاربرد برآورده می شوند، را ترغیب به پذیرش رویکرد فرآیندی می نماید.

درک و مدیریت فرآیندهای به هم وابسته بهمانند یک سیستم، به اثربخشی و کارایی سازمان در دستیابی به نتایج مورد نظر کمک می کند. رویکرد فرآیندی از تعریف و مدیریت نظامند فرآیندها و تعاملات برای دستیابی به نتایج مورد نظر در تطابق با خط مشی ایمنی غذایی و جهت گیری راهبردی سازمان استفاده می کند.

۰-۳- رویکرد فرآیندی:

۰-۳-۱- کلیات

○ مدیریت فرآیندها و سیستم به عنوان یک کل می تواند با استفاده از چرخه PDCA به همراه تمرکز کلی بر تفکر مبتنی بر ریسک با هدف بهره گیری از فرصت ها و پیشگیری از نتایج نامطلوب بدست می آید. شناخت نقش و موقعیت سازمان درون زنجیره غذا برای اطمینان از ارتباطات متقابل اثربخش در سراسر زنجیره غذا ضروری می باشد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۰-۳-۲- چرخه طرح- اجرا- بررسی -اقدام:

چرخه ی PDCA می تواند به طور خلاصه به شرح تشریح شود:

○ طرح : ایجاد اهداف سیستم و فرآیندهای آن و منابع مورد نیاز برای ارائه نتایج، و شناسایی و پرداختن به ریسک ها و فرصت ها ؛

○ اجرا: پیاده سازی آنچه طرح ریزی شده است ؛

○ بررسی: پایش و (در صورت مقتضی) اندازه گیری فرآیندها و نتایج محصولات و خدمات، تحلیل و ارزیابی اطلاعات و داده های ناشی از پایش، اندازه گیری و فعالیت های تصدیق و گزارش نتایج؛

○ اقدام: انجام اقداماتی به منظور بهبود عملکرد در صورت لزوم.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۰-۳-۲- چرخه طرح- اجرا- بررسی -اقدام:

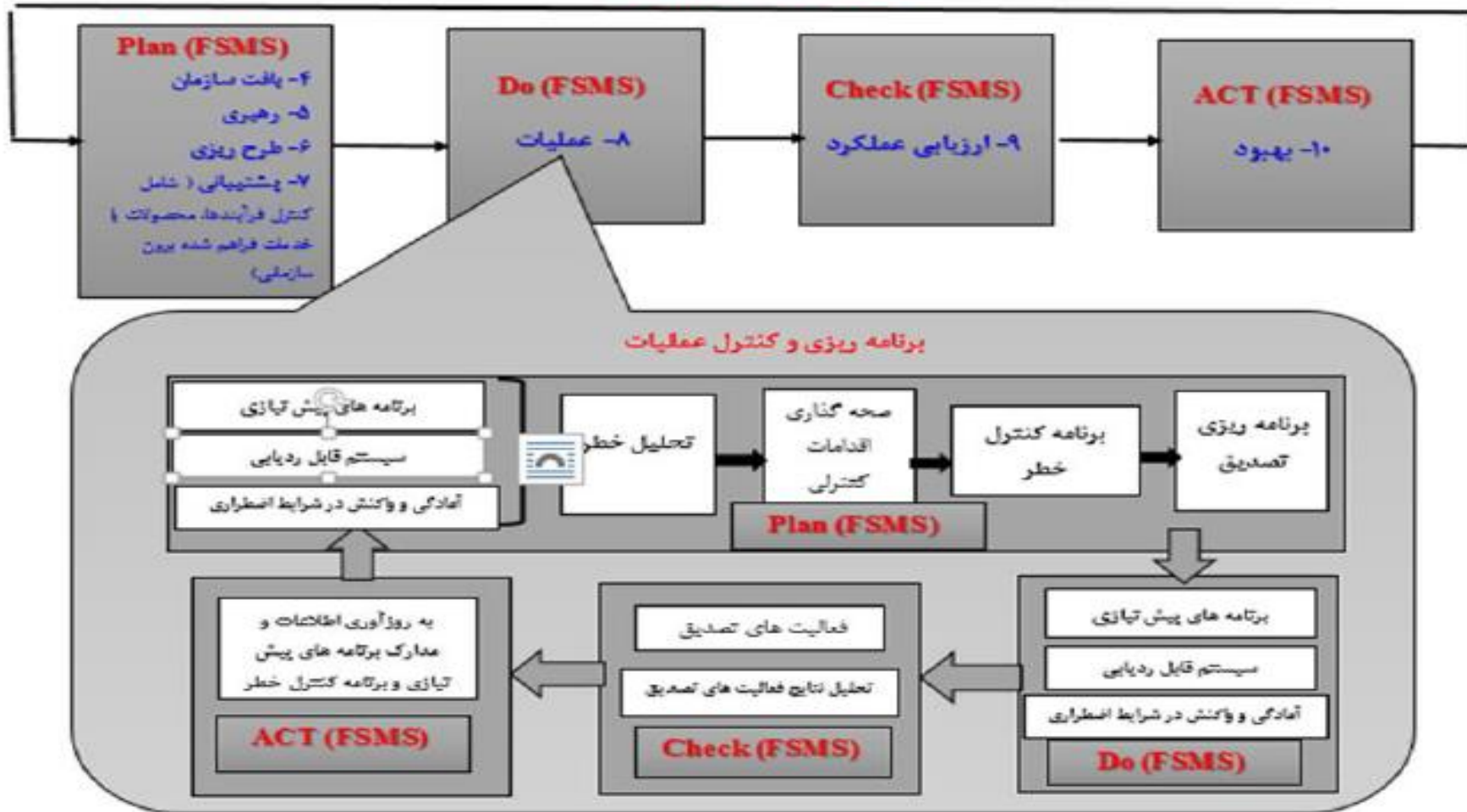
○ در این مدرک و چنانچه در شکل ۱ نمایش داده شده ، رویکرد فرآیندی از مفهوم چرخه PDCA در دو سطح استفاده می کند. اولین سطح چارچوب کلی سیستم مدیریت ایمنی غذا(بند ۴ تا بند ۷، و بند ۹ تا بند ۱۰) را پوشش می دهد. سطح دیگر(برنامه ریزی و کنترل عملیاتی) را پوشش می دهد. سطح دیگر (برنامه ریزی و کنترل عملیاتی) فرآیندهای عملیاتی درون سیستم ایمنی غذا را همان طور که در بند ۸ تشریح شده، پوشش می دهد. برقرار ارتباط بین دو سطح نیز ضروری است .

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

طرح ریزی و کنترل سازمانی



۰-۳-۳- تفکر مبتنی بر ریسک:

○ ۰-۳-۳-۱- کلیات تفکر مبتنی بر ریسک برای دستیابی به سیستم مدیریت ایمنی غذا بخش ضروری است. در این مدرک، به تفکر مبتنی بر ریسک در دو سطح سازمانی (رجوع به ۰-۳-۳-۲) و عملیاتی (رجوع به ۰-۳-۳-۳) پرداخته شده که در راستای رویکرد فرآیندی مشروح در ۰-۳-۲ می باشد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۰-۳-۳- تفکر مبتنی بر ریسک:

○ ۰-۳-۳- مدیریت ریسک سازمانی ریسک تاثیر عدم قطعیت است و هرگونه عدم قطعیتی می تواند تاثیرات

مثبت یا منفی داشته باشد. در زمینه مدیریت ریسک سازمانی، یک انحراف مثبت ناشی از ریسک می تواند فرصتی را فراهم کند، اما همه اثرات مثبت ریسک، منجر به فرصت ها نمی شوند.

○ در انطباق با الزامات این مدرک، سازمان اقداماتی را برای پرداختن به ریسک ها و فرصت ها برنامه ریزی و اجرا می کند (بند ۶). پرداختن به ریسک ها، مبنایی برای افزایش اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا، دستیابی به نتایج بهبود یافته و پیشگیری از تاثیرات منفی را فراهم می سازد.

۰-۳-۳-تحلیل خطر-فرآیندهای عملیاتی:

○ مفهوم تفکر مبتنی بر ریسک در اصول HACCP در سطح عملیاتی در این مدرک بصورت تلویحی می باشد.

○ گام های پیاپی در HACCP می تواند به عنوان اقدامات ضروری برای پیشگیری از خطرات، یا کاهش خطرات تا سطوح قابل پذیرش، جهت اطمینان از اینکه ماده غذایی در زمان مصرف ایمن می باشد، در نظر گرفته شوند (بند ۸).

○ تصمیمات اتخاذ شده هنگام کاربرد HACCP بایستی بر علمی، بدون جانبداری و مدون باشد. مستند سازی در فرآیند تصمیم گیری بایستی شامل هر نوع مفروضات کلیدی باشد.

۴-۰- رابطه با سایر استانداردهای سیستم مدیریت:

○ این مدرک در ساختار سطح بالای سازمان جهانی استاندارد سازی HLS ، توسعه یافته است. هدف HLS برای بهبود سازگاری میان استانداردهای سیستم مدیریت سازمان جهانی استاندارد (ایزو) می باشد.

○ این مدرک سازمان را قادر می سازد تا از رویکرد فرآیندی در اتصال با چرخه PDCA و تفکر مبتنی بر ریسک

برای سازگاری یا یکپارچه‌گی سیستم مدیریت ایمنی غذا خود با الزامات سایر استانداردهای سیستم مدیریت و پشتیبان آن بهره گیرد.



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۴-۰- رابطه با سایر استانداردهای سیستم مدیریت:

این مدرک محوری و چارچوب سیستم مدیریت ایمنی غذا بوده و الزامات مختص سیستم مدیریت ایمنی غذا را برای سازمان ها در سراسر زنجیره غذا مقرر می نماید. راهنما های دیگر مرتبط با ایمنی غذا، ویژگی ها و یا الزامات مختص ایمنی غذا می توانند به همراه این چارچوب مورد استفاده قرار گیرند. علاوه بر این، سازمان جهانی استاندارد (ایزو) خانواده ای از مدارک مرتبط را ایجاد نموده است.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

♦-۴- رابطه با سایر استانداردهای سیستم مدیریت:

این مدارک شامل موارد زیر هستند:

- برنامه های پیش نیازی (سری ISO/TS22002) برای بخش های خاص زنجیره غذا؛
- الزامات ممیزی و نهاد های گواهی دهنده،
- قابلیت ردیابی

همچنین سازمان جهانی استاندارد (ایزو) مدارک راهنما برای سازمان ها جهت چگونگی اجرای این مدرک و استانداردهای مرتبط فراهم نموده است. اطلاعات در و بسایت سازمان جهانی استاندارد (ایزو) در دسترس میباشد.

سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی الزامات برای هر سازمان مرتبط با زنجیره غذایی:

۱- دامنه کاربرد

این مدارک الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا (FSMS) را بیان می کند تا سازمان هایی که مستقیم یا غیر مستقیم در زنجیره غذا مشارکت دارد، قادر سازد:

(الف) سیستم مدیریت ایمنی غذای را با هدف ارائه محصولات و خدمات ایمن و براساس مصرف مورد نظر، طرح ریزی، استقرار، اجرا، حفظ و به روزآوری کند؛

(ب) انطباق با الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد ایمنی غذا را نشان دهد؛

(پ) ارزیابی و سنجش الزامات مورد توافق دو جانبه مشتری درباره ایمنی غذا و انطباق با آن ها را نشان دهد؛

سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی الزامات برای هر سازمان مرتبط با زنجیره غذایی:

۱- دامنه کاربرد

این مدارک الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا (FSMS) را بیان می کند تا سازمان هایی که مستقیم یا غیر مستقیم در زنجیره غذا مشارکت دارد، قادر سازد:

(ت) برقراری ارتباط اثر بخش در مورد موضوعات ایمنی غذا با طرف های ذینفع در زنجیره غذا؛

(ث) کسب اطمینان از پیروی سازمان از خط مشی ایمنی غذایی تعریف شده؛

(ج) انطباق با طرف های ذینفع مرتبط نشان دهد؛

(ح) گواهی یا ثبت سیستم مدیریت ایمنی غذا خود توسط یک سازمان بیرونی را درخواست نموده یا خودارزیابی یا

خوداظهاری انطباق با این مدرک را انجام دهد.

۱- دامنه کاربرد:

- تمامی الزامات این مدرک عمومی بوده و برای تمامی سازمان ها در زنجیره غذا، صرف نظر از اندازه و پیچیدگی قابلیت کاربرد دارد.
- این سازمان ها شامل آن هایی که بطور مستقیم یا غیر مستقیم مشارکت دارند، دام، خوراک تولیدکنندگان شامل تولیدکنندگان خوراک حیوان، پرورش دهندگان گیاهان و حیوانات وحشی، کشاورزان، اولیه، مواد تولیدکنندگان تولیدکنندگان مواد غذایی، خرده فروش ها و سازمان های ارایه دهنده خدمات مواد غذایی، خدمات تهیه غذا، خدمات نظافت و بهداشت، خدمات حمل و نقل، خدمات انبارش و توزیع، تامین کنندگان تجهیزات، مواد شوینده و گندزدا، مواد بسته بندی و سایر مواد در تماس با ماده غذایی بوده ولی فقط به آن ها محدود نمی شود.

۱- دامنه کاربرد:

این مدرک به هر سازمانی از جمله سازمان های کوچک و یا کمتر توسعه یافته (از قبیل یک مزرعه ی کوچک، یک واحد بسته بندی و توزیع کوچک، یک خرده فروشی کوچک یا سرویس دهنده مواد غذایی)، این امکان را می دهد تا عناصر سیستم مدیریت ایمنی غذا خود را به صورت برون سازمانی اجرا نماید. برای برآورده نمودن الزامات این مدرک، منابع درون سازمانی و یا برون سازمانی می تواند مورد استفاده قرار بگیرند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

هیچ مرجع الزامی برای این مدرک وجود ندارد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.instagram.com/plkfood)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۴- محیط کسب و کار:

۴-۱- ادراک سازمان و محیط آن

- سازمان باید عوامل بیرونی و درونی که مرتبط با مقاصد و جهت گیری راهبردی هستند و بر توانایی سازمان در دستیابی به نتیجه (های) مورد نظر از سیستم مدیریت ایمنی غذایی تاثیر دارند را تعیین نماید . سازمان باید اطلاعات مربوط به این عوامل بیرونی و درونی را شناسایی، بازنگری و بروزآوری کند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۴- محیط کسب و کار:

○ **یادآوری ۱:** عوامل می تواند شامل عوامل مثبت و منفی و یا شرایط قابل ملاحظه باشند.

○ **یادآوری ۲:** درک بافت بیرونی را می توان با در نظر گرفتن مسائل ناشی از محیط های قانونی، فناوری، رقابتی، بازاری، فرهنگی، اجتماعی و اقتصادی، امنیت سایبری و تقلبات مواد غذایی، پدافند غذایی و آلودگی عمدی، دانش و عملکرد سازمان بوده، چه در سطح بین المللی، چه ملی، منطقه ای یا محلی ولی محدود به این موارد نمی باشد. شاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۴-۲- درک نیازها و انتظارات ذی نفعان:

برای اطمینان از توانایی سازمان در ارائه مداوم محصولات و خدماتی که الزامات قابل کاربرد قانونی، مقرراتی و مشتری را در خصوص ایمنی غذا برآورده می سازد، سازمان باید موارد زیر را تعیین نماید:

(الف) ذی نفعان مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا؛

(ب) الزامات ذی نفعان مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا؛ سازمان باید اطلاعات راجع به این ذی نفعان و الزامات مربوط به آن ها را شناسایی، بازنگری و بروزآوری نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۴-۳- تعیین دامنه کاربرد سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ سازمان باید دامنه کاربرد محصولات و خدمات، فرآیندها و سایت های تولید را که مشمول سیستم مدیریت ایمنی غذا هستند، مشخص نماید.

○ دامنه کاربرد باید شامل فعالیت ها، فرآیند ها، محصولات یا خدماتی باشد که می تواند روی ایمنی غذا محصولات نهایی آن ها تأثیر بگذارد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۴-۳- تعیین دامنه کاربرد سیستم مدیریت ایمنی غذا:

سازمان باید هنگام تعیین این دامنه کاربرد موارد زیر را در نظر بگیرد:

الف) عوامل داخلی و خارجی اشاره شده در بند ۴-۱؛

ب) الزامات اشاره شده در بند ۴-۲؛ دامنه کاربرد باید در دسترس بوده و به صورت اطلاعات مدون نگهداری شود

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۴-۴- سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ سازمان باید سیستم مدیریت ایمنی غذا را ایجاد ، استقرار، نگهداری، بروزآوری و بصورت مداوم بهبود دهد. ازجمله فرایندهای موردنیازو تعامل آنها را در انطباق با الزامات این مدرک.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵- رهبری:

۵-۱- رهبری و تعهد

مدیریت ارشد باید رهبری و تعهد خود به سیستم مدیریت ایمنی غذا را بر اساس موارد زیر نشان دهد:

(الف) حصول اطمینان از اینکه خط مشی و اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا ایجاد شده است و با جهت گیری

راهبردی سازمان سازگار می باشند؛

(ب) حصول اطمینان از یکپارچگی الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا با فرایندهای کسب و کار سازمان؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵- رهبری:

۵-۱- رهبری و تعهد

مدیریت ارشد باید رهبری و تعهد خود به سیستم مدیریت ایمنی غذا را بر اساس موارد زیر نشان دهد:

(ج) حصول اطمینان از این که منابع مورد نیاز برای سیستم مدیریت ایمنی غذا در دسترس هستند

(د) اطلاع رسانی درباره اهمیت مدیریت اثربخش ایمنی غذا و انطباق با الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا، الزامات

قابل کاربرد قانونی و مقرراتی و الزامات مورد توافق دو جانبه با مشتری در ارتباط با ایمنی غذا

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۵-۱- رهبری و تعهد:

هـ) حصول اطمینان از این که سیستم مدیریت ایمنی غذا برای دستیابی به نتیجه (نتایج) مورد نظر، ارزیابی و نگهداری میشود (رجوع به ۴-۱)؛

و) هدایت و حمایت از کارکنانی که در اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا مشارکت دارند؛

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۱- رهبری و تعهد:

(ز) ترویج بهبود مستمر؛

(ح) پشتیبانی از سایر نقش‌های مدیریتی مرتبط به منظور نشان دادن رهبری آن‌ها، به میزانی که در حیطه مسئولیتی شان کاربرد دارد.

یادآوری: اشاره به "کسب و کار» در این مدرک می‌تواند به طور گسترده به معنای فعالیت‌هایی تفسیر شود که هدف اصلی وجودی سازمان می‌باشند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۲- خط مشی:

۵-۲-۱- ایجاد خط مشی ایمنی غذا

مدیریت ارشد باید خط مشی ایمنی غذا را ایجاد ، نگهداری نماید به نحوی که:

(الف) متناسب با مقاصد و محیط کسب و کار سازمان باشد ؛

(ب) چارچوبی برای تعیین و بازنگری اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا فراهم نماید؛

(ج) شامل تعهدی برای برآورده نمودن الزامات قابل کاربرد ایمنی غذا از جمله الزامات قانونی، مقرراتی و الزامات

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی
مورد توافق دوجانبه مشتری برای ایمنی غذا باشد؛

۵-۲- خط مشی:

۵-۲-۱- ایجاد خط مشی ایمنی غذا

مدیریت ارشد باید خط مشی ایمنی غذا را ایجاد ، نگهداری نماید به نحوی که:

(د) ارتباطات درونی و بیرونی را مورد توجه قرار دهد؛

(ه) شامل تعهدی به بهبود مستمر سیستم مدیریت ایمنی غذا باشد؛

(و) نیاز به اطمینان از شایستگی های مرتبط با ایمنی غذا را مورد توجه قرار دهد .

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

خط مشی ایمنی غذا:

۵-۲-۲- اطلاع رسانی خط مشی ایمنی غذاش

خط مشی ایمنی غذا باید :

(الف) در دسترس بوده و به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود ؛

(ب) اطلاع رسانی و درک شود و در سازمان به کار گرفته شود ؛

(ج) در حد مقتضی، در دسترس ذینفعان مرتبط قرار گیرد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۳- نقشها، مسئولیتها و اختیارات سازمانی:

○ ۵-۳-۱- مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل نماید که مسئولیتها و اختیارات برای نقش های مرتبط در سازمان اطلاع رسانی و درک شده است.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۳- نقشها، مسئولیتها و اختیارات سازمانی:

مدیریت ارشد باید مسئولیت و اختیار در این موارد زیر را تعیین نماید:

(الف) حصول اطمینان از این که سیستم مدیریت ایمنی غذا با الزامات این مدرک انطباق دارد :

(ب) گزارش دهی در خصوص عملکرد سیستم مدیریت ایمنی غذا به مدیریت ارشد؛

(ج) انتصاب تیم ایمنی غذا و راهبر تیم ایمنی غذا ؛

(د) تخصیص افرادی دارای مسئولیت و اختیار تعریف شده برای شروع و تدوین یک اقدام (اقدامات).

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۳-۳ - نقشها، مسئولیتها و اختیارات سازمانی:

۵ - ۳ - ۲ - راهبر تیم ایمنی غذا باید مسئول موارد زیر باشد:

(الف) حصول اطمینان از این که سیستم مدیریت ایمنی غذا ایجاد ، اجرا ، نگهداری و به روزآوری می شود؛

(ب) مدیریت و سازماندهی کار در تیم ایمنی غذا؛

(ج) حصول اطمینان از آموزش و شایستگی های برای تیم ایمنی غذا (رجوع به ۷ - ۲)؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۳-۳ - نقشها، مسئولیتها و اختیارات سازمانی:

۵ - ۳ - ۲ - راهبر تیم ایمنی غذا باید مسئول موارد زیر باشد:

(د) گزارش دهی به مدیریت ارشد درباره اثربخشی و مناسب بودن سیستم مدیریت ایمنی غذا

○ ۵ - ۳ - ۳ - همه افراد برای گزارش مشکل (مشکلات) درخصوص سیستم مدیریت ایمنی غذا به فرد (افراد)

تعیین شده، مسئول هستند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۶-۱- اقداماتی برای در نظر گرفتن ریسک ها و فرصت ها

۶-۱-۱- هنگام طرح ریزی سیستم مدیریت ایمنی غذا

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

طرح ریزی:

سازمان باید موضوعات عوامل اشاره شده در بند ۴ - ۱ و الزامات مندرج در بند ۴ - ۲ و ۴ - ۳ را در نظر گرفته و ریسک ها و فرصت هایی را که نیازمند توجه هستند را تعیین نماید :

(الف) اطمینان دهد که سیستم مدیریت ایمنی غذا می تواند به نتیجه های مورد نظر دست یابد؛

(ب) اثرات مطلوب را افزایش دهد ؛

(ج) از اثرات نا مطلوب پیشگیری یا آن ها را کاهش دهد به بهبود دست یابد؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

○ یادآوری: در متن این مدرک، مفهوم ریسکها و فرصتها به رویدادها و پیامدهای آن ها در ارتباط با عملکرد و اثر بخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا محدود می شود. مراجع دولتی مسئول پرداختن به ریسکهای سلامتی عمومی هستند. سازمانها ملزم به مدیریت خطرات ایمنی غذا (رجوع به ۳ - ۲۲) و الزامات مرتبط با این فرآیند که در بند ۸ مقرر شده، هستند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

طرح ریزی:

۶- ۱- ۲- سازمان باید موارد زیر را طرح ریزی نماید:

(الف) اقداماتی برای در نظر گرفتن این ریسکها و فرصتها

(ب) چگونه:

(۱) اقدامات را در فرآیندهای سیستم مدیریت ایمنی غذا خود یکپارچه و اجرا نماید،

(۲) اثر بخشی این اقدامات را ارزیابی کند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

طرح ریزی:

۶ - ۱ - ۳ - اقدامات اجرا شده توسط سازمان برای پرداختن به ریسکها و فرصتها باید متناسب باشد با:

(الف) تأثیر بر روی الزامات ایمنی غذا؛

(ب) انطباق با محصولات و خدمات غذایی، برای مشتریان؛

(ج) الزامات ذی نفعان در زنجیره غذا.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.instagram.com/plkfood)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

طرح ریزی:

○ **یادآوری ۱:** گزینه ها برای در نظر گرفتن ریسک ها و فرصتها می تواند شامل: اجتناب از ریسک، تبدیل ریسک به یک فرصت، حذف منبع ریسک، تغییر احتمال یا عواقب، اشتراک گذاری ریسک، یا پذیرش ریسک مبتنی بر تصمیم گیری آگاهانه باشد.

○ **یادآوری ۲:** فرصتها می تواند منجر به پذیرش روش های جدید، اقدام به اتخاذ رویه های جدید(اصلاح

محصولات یا فرآیندها) استفاده از فناوری جدید و سایر موارد مطلوب و حیاتی برای در نظر گرفتن نیازهای ایمنی غذای سازمانو مشتریهایش شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۶-۲- اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا و طرح ریزی برای دستیابی به آن ها:

۶-۲-۱- سازمان باید اهداف کیفیت را در کارکرد ، سطوح و فرآیندهای سیستم مدیریت ایمنی غذا تعیین نماید.

اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا باید:

(الف) با خط مشی ایمنی غذا سازگار باشد؛

(ب) در صورت امکان ، قابل اندازه گیری باشد؛

(ج) الزامات قابل کاربرد ایمنی غذا، از جمله الزامات قانونی، مقرراتی و مشتری را در نظر بگیرد ؛

۶-۲- اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا و طرح ریزی برای دستیابی به آن ها:

(د) پایش و تصدیق شود؛

(ه) اطلاع رسانی شود؛

(و) نگهداری و بر موارد مقتضی به روزآوری شود. سازمان باید اطلاعات مدون درباره اهداف

سیستم مدیریت ایمنی غذا را نگهداری کند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

اهداف ایمنی غذا:

۶-۲-۲- هنگام طرح ریزی چگونگی دستیابی به اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا، سازمان باید موارد زیر را تعیین کند:

(الف) چه چیزی انجام خواهد شد؛

(ب) چه منابعی مورد نیاز خواهد بود؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

اهداف ایمنی غذا:

(ج) چه کسی مسئول خواهد بود؛

(د) چه زمانی به اتمام خواهد رسید؛

(ه) نتایج چگونه ارزیابی خواهد شد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۶-۳- طرح ریزی تغییرات:

هنگامی که سازمان نیاز به تغییرات در سیستم مدیریت ایمنی غذا را تعیین می کند؛ از جمله تغییرات کارکنان، این تغییرات باید به شیوه ای طرح ریزی شده اجرا و اطلاع رسانی شود. سازمان باید موارد زیر را مد نظر قرار دهد:

(الف) مقصود از تغییرات و عواقب بالقوه آن ها؛

(ب) یکپارچگی مداوم سیستم مدیریت ایمنی غذا؛

(ج) در دسترس بودن منابع برای ایجاد تغییرات؛

(د) تخصیص یا تخصیص مجدد مسئولیت ها و اختیارات. آرایشی و بهداشتی

۷- پشتیبانی:

۷-۱- منابع

۷-۱-۱- کلیات

سازمان باید منابع مورد نیاز برای ایجاد، اجرا، نگهداری، بروز رسانی و بهبود مداوم سیستم مدیریت ایمنی غذا را تعیین و فراهم کند. سازمان باید موارد زیر را در نظر بگیرد:

(الف) قابلیت ها و محدودیت هادر منابع موجود داخلی؛

(ب) نیاز ها به منابع بیرونی.. در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۷- پشتیبانی:

۷-۱-۲- کارکنان سازمان باید اطمینان یابد افراد لازم برای اجرا و نگهداری سیستم مدیریت ایمنی غذا اثربخش، دارای

شایستگی هستند (رجوع به ۷-۲).

○ اگر از کمک کارشناسان بیرونی برای تکوین، اجرا، عملیات یا ارزیابی سیستم مدیریت ایمنی غذا استفاده

می شود، شواهد توافقنامه یا قرارداد تعیین کننده شایستگی، مسئولیت و اختیار کارشناسان بیرونی باید

به عنوان اطلاعات مدون نگه داری شود.

۷-۱-۳ زیرساخت:

○ سازمان باید منابع لازم برای تعیین، ایجاد و نگهداری زیرساخت ضروری برای دستیابی به انطباق با سیستم مدیریت ایمنی غذا را فراهم نماید.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۱-۳ زیر ساخت:

یادآوری: زیر ساخت می تواند شامل موارد زیر باشد:

(الف) زمین، ناوگان شناور، ساختمان ها و تسهیلات مربوطه؛

(ب) تجهیزات، شامل سخت افزار و نرم افزار؛

(ج) حمل و نقل؛

(د) فن آوری اطلاعات و ارتباطات.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۱-۴- محیط کار:

○ سازمان باید به منظور دستیابی به انطباق محصولات و خدمات ، محیط لازم را برای عملیات
فرآیندهای مرتبط با الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا تعیین، فراهم و نگهداری دارد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۱-۴- محیط کار:

یادآوری: یک محیط مناسب می تواند ترکیبی از عوامل انسانی و فیزیکی باشد، از جمله:

(الف) اجتماعی (غیر تبعیض آمیز، آرام، غیر تقابلی)؛

(ب) روانی (مانند کاهش استرس، پیشگیری از فرسودگی شغلی، محافظت عاطفی)؛

(ج) فیزیکی (مانند دما، گرما، رطوبت، نور، جریان هوا، بهداشت، سروصدا).

این عوامل بسته به محصولات و خدمات ارائه شده، می تواند بطور قابل ملاحظه ای متفاوت باشند

۷-۱-۵- عناصر توسعه یافته بیرونی در سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ وقتی سازمانی سیستم مدیریت ایمنی غذا خود را با استفاده از عناصر ایجاد شده بیرونی برای سیستم مدیریت ایمنی غذا از جمله برنامه های پیش نیازی، تحلیل خطر و برنامه کنترل خطر (رجوع به ۴ - ۵ - ۸) ایجاد، نگهداری، بروزآوری و بطور مداوم بهبود دهد، سازمان باید مطمئن باشد که عناصر ایجاد شده:

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۱-۵- عناصر توسعه یافته بیرونی در سیستم مدیریت ایمنی غذا:

(الف) در انطباق با الزامات این مدرک ایجاد می شوند؛

(ب) برای سایت ها، فرآیند ها و محصولات سازمان قابل کاربرد هستند؛

(ج) بطور اختصاصی با فرآیند ها و محصولات سازمان بوسیله تیم ایمنی غذا سازگار می شوند؛

(د) طبق آنچه که در این مدرک الزام شده، اجرا، نگهداری و به روزآوری می شوند؛

(ه) به عنوان سوابق مدون نگه داری می شوند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۱-۶- کنترل فرآیندها، محصولات یا خدمات ارائه شده ی بیرونی:

سازمان باید :

(الف) سازمان باید معیارهایی را برای ارزیابی، انتخاب، پایش عملکرد و ارزیابی مجدد ارائه دهندگان بیرونی فرآیندها، محصولات و یا خدمات، تعیین و بکار گیرد؛

(ب) حصول اطمینان از تبادل اطلاعات کافی الزامات با ارائه دهنده(های) بیرونی

(ج) حصول اطمینان از اینکه فرآیندها، محصولات یا خدمات ارائه شده بیرونی روی توانایی سازمان در برآورده

نمودن الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا بطور پایدار تأثیر مطلوبی نداشته باشد.

(د) سوابق مدون این فعالیت ها و همه اقدامات ضروری ناشی از این ارزیابیها و ارزیابی های مجدد را نگهداری کند.

۷-۲-صلاحیت:

سازمان باید :

(الف) صلاحیت ضروری فرد/افراد که تحت کنترل سازمان کار می کنند ، از جمله ارائه دهندگان بیرونی که تحت کنترل سازمان کار انجام داده و در عملکرد ایمنی غذای سازمان و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا ، تأثیر دارد، را تعیین نماید.

(ب) اطمینان حاصل کند که این افراد از جمله تیم ایمنی غذا و آنهایی که مسئول عملیات برنامه کنترل خطر می باشند، بر مبنای تحصیلات، آموزش و یا تجربه مناسب دارای صلاحیت می باشند

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

ج) اطمینان حاصل کند که تیم ایمنی غذا دارای ترکیبی از دانش و تجربه چندجانبه در ایجاد و اجرای سیستم مدیریت ایمنی غذا (شامل محصولات سازمان، فرآیندها، تجهیزات و خطرات ایمنی غذا در حیطه دامنه کاربرد سیستم مدیریت ایمنی غذا، ولی نه محدود به این ها) می باشد؛

د) در صورتی که قابل کاربرد باشد، اقداماتی را برای کسب صلاحیت لازم را به اجرا در آورده و اثربخشی آن اقدامات اجرا شده را ارزیابی کند؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۲- صلاحیت:

۵) سوابق مدون مقتضی را به عنوان شواهد صلاحیت نگهداری کند.

یادآوری: اقدامات قابل کاربرد می تواند برای مثال شامل ارائه آموزش، مربی گری یا انتصاب مجدد افراد شاغل فعلی، یا استخدام کردن یا قرارداد بستن با افراد دارای صلاحیت باشد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۳- آگاهی:

سازمان باید اطمینان یابد که افرادی که تحت کنترل سازمان کار می کنند، از موارد زیر آگاهی می باشند:

(الف) خط مشی ایمنی غذا؛

(ب) اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا مرتبط با کار(های) آن ها؛

(ج) سهم آن ها در اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا، از جمله مزایای عملکرد بهبود یافته ایمنی غذا؛

(د) پیامدهای عدم انطباق با الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۴-ارتباطات:

۷-۴-۱- کلیات

سازمان باید ارتباطات درونی و بیرونی مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا را مشخص کند. از جمله:

الف) چه چیزی موضوع ارتباط می باشند؛

ب) چه زمانی ارتباط برقرار می گردد؛

ج) با چه کسی ارتباط برقرار می نماید؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۴-ارتباطات:

۷-۴-۱- کلیات

سازمان باید ارتباطات درونی و بیرونی مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا را مشخص کند. از جمله:

(د) چگونه ارتباط برقرار می نماید؛

(و) چه کسی ارتباط برقرار می نماید.

سازمان اطمینان حاصل نماید که الزامات برای ارتباطات موثر، بوسیله همه همکارانی که فعالیت هایشان بر روی

ایمنی غذایی تاثیر گذار است، درک گردیده است. آرایشی و بهداشتی

۷-۴-۲- ارتباطات برون سازمانی:

سازمان اطمینان حاصل نماید که اطلاعات کافی تبادل شده با بیرون و برای ذی نفعان زنجیره غذا، در دسترس می باشد. سازمان باید ارتباطات اثربخشی را ایجاد، اجرا و حفظ نماید با:

(الف) ارائه دهندگان بیرونی و پیمانکاران؛

(ب) مشتریان یا مصرف کنندگان، در ارتباط با:

○ اطلاعات محصول مرتبط با ایمنی غذا، برای جابجایی، انبارش، آماده سازی، توزیع و استفاده محصول در زنجیره غذا / یا توسط مصرف کننده؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۷-۴-۲- ارتباطات برون سازمانی:

○ تعیین خطرات شناسایی شده ایمنی غذا که لازم است توسط سازمان در زنجیره غذا و یا توسط مصرف کنندگان کنترل شود؛

○ توافقات قراردادی، درخواست ها و سفارشات، از جمله اصلاحیه های آن ها؛

○ بازخور مشتری و یا مصرف کننده شامل شکایت؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۴-۲- ارتباطات برون سازمانی:

(ج) مرجع ذیصلاح قانونی و مقرراتی؛

(د) سایر سازمان هایی که نقشی در اثربخشی یا بروزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا داشته یا توسط آن ها تأثیر خواهند پذیرفت.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۴-۲- ارتباطات برون سازمانی:

- کارکنان تخصیص یافته برای ارتباطات برون سازمانی درباره هر نوع اطلاعاتی در زمینه ایمنی غذا، باید از مسئولیت و اختیار تعریف شده برخوردار باشند.
- اطلاعات به دست آمده از طریق ارتباطات برون سازمانی باید به عنوان ورودی بازنگری مدیریت (رجوع به ۹-۳) و به روز آوری سیستم مدیریت ایمنی غذا (رجوع به ۴-۴ و ۱۰-۳) بکار گرفته شود.

- شواهد ارتباطات برون سازمانی بعنوان اطلاعات مدون نگهداری شود. *و بهداشتی*

۷-۴-۳- ارتباطات درون سازمانی:

سازمان باید ترتیبات موثر را برای تبادل اطلاعات پیامدهایی که روی ایمنی غذا تاثیری دارند، ایجاد، اجرا و نگهداری نماید.

به منظور حفظ اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا، سازمان باید اطمینان یابد که تیم ایمنی غذا با روشی بهنگام از تغییرات موارد زیر اطلاع می یابد:

(الف) محصولات فعلی یا محصولات جدید؛

(ب) مواد خام، مواد متشکله و خدمات؛

۷-۴-۳- ارتباطات درون سازمانی:

(پ) سیستم ها و تجهیزات تولید؛

(ت) سالن های تولید و محل استقرار تجهیزات و محیط اطراف؛

(ث) برنامه های نظافت و بهداشت؛

(ج) سیستم های بسته بندی، انبارش و توزیع؛

(چ) صلاحیت و یا تخصیص مسئولیت و اختیار؛

(ح) الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد؛ آرایشی و بهداشتی

۷-۴-۳- ارتباطات درون سازمانی:

(خ) دانش مرتبط با خطرات ایمنی مواد غذایی و اقدامات کنترلی؛

(د) الزامات مشتری، صنفی و سایر الزاماتی که سازمان رعایت می کند؛

(ز) درخواست و ارتباطات مربوطه از سوی ذی نفعان برون سازمانی؛

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۴-۳- ارتباطات درون سازمانی:

(ر) شکایات و هشدارهای نشان دهنده خطرات ایمنی غذا همراه با محصول نهایی؛

(ز) سایر شرایطی بر ایمنی غذا تاثیر گذار باشند. تیم ایمنی غذا باید اطمینان یابد که این اطلاعات برای به روزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا (رجوع به ۴-۴ و ۱۰-۳) بکار گرفته می شود.

○ مدیریت ارشد باید اطمینان یابد که اطلاعات مربوط به عنوان ورودی بازنگری مدیریت (رجوع به ۹-۳) در نظر گرفته می شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۵- اطلاعات مدون :

سیستم مدیریت ایمنی غذا سازمان، باید شامل موارد زیر باشد :

(الف) اطلاعات مدون الزام شده توسط این مدرک :

(ب) اطلاعات مدونی که برای اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا توسط سازمان ضروری تشخیص داده شده است :

(ج) اطلاعات مدون و الزامات ایمنی غذایی الزام شده توسط مراجع قانونی، مقرراتی و مشتریان؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۵- اطلاعات مدون :

یادآوری: گستردگی اطلاعات مدون برای ی سیستم مدیریت ایمنی غذا می تواند از سازمانی به سازمان دیگر به دلایل زیر متفاوت باشد :

○ اندازه سازمان و نوع فعالیت ها، فرآیندها، محصولات و خدمات آن سازمان؛

○ پیچیدگی فرآیندها و تعاملات آن ها؛

○ صلاحیت افراد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۵-۲- ایجاد و به روز رسانی:

هنگام ایجاد و به روز رسانی اطلاعات مدون، سازمان باید از مناسب بودن موارد زیر اطمینان حاصل نماید:

(الف) شناسایی و شرح (مانند یک عنوان، تاریخ، نویسنده یا شماره مرجع)؛

(ب) قالب (مانند زبان، نسخه نرم افزار، اشکال) و رسانه مانند (کاغذی، الکترونیک)؛

(پ) بازنگری و تأیید به منظور تناسب و کفایت.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۵-۳- کنترل اطلاعات مدون:

۷-۵-۳- به منظور حصول اطمینان از موارد زیر، اطلاعات مدون الزامی از سیستم مدیریت ایمنی غذا و این مدرک باید کنترل شود:

(الف) در مکان و زمانی که مورد نیاز است، در دسترس بوده و برای استفاده مناسب می باشد؛

(ب) به اندازه کافی محافظت شده اند (به عنوان مثال، از بین رفتن محرمانگی، استفاده نادرست یا از بین رفتن یکپارچگی).

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۷-۵-۳- کنترل اطلاعات مدون:

۷ - ۵ - ۳ - تا حد کاربرد، سازمان باید برای کنترل اطلاعات مدون ، فعالیت های زیر را در نظر بگیرد:

(الف) توزیع، دسترسی، بازیابی و استفاده؛

(ب) بایگانی و حفظ از جمله حفظ خوانایی؛

(پ) کنترل تغییرات (نظیر کنترل ویرایش)؛

(ت) مدت نگهداری و تعیین تکلیف.

۷-۵-۳- کنترل اطلاعات مدون:

- اطلاعات مدون با منشاء برون سازمانی که برای طرح ریزی و عملیات سیستم مدیریت ایمنی غذا توسط سازمان ضروری تشخیص داده شده اند، باید به صورت مناسبی شناسایی و کنترل شود.
- اطلاعات مدونی که به عنوان شواهد انطباق حفظ شده اند، باید از تغییرات ناخواسته، محافظت شوند.
- یادآوری: دسترسی می تواند صرفاً بیانگر تصمیم گیری در مورد اجازه مشاهده اطلاعات مدون یا اجازه و اختیار برای مشاهده و تغییر اطلاعات مدون باشد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸- کنترل عملیات:

۸- ۱- طرح ریزی و کنترل عملیاتی

سازمان باید فرآیندهای موردنیاز را برای برآورده نمودن الزامات به منظور تحقق محصولات ایمن و اجرای اقدامات تعیین شده در بند ۶- ۱ را از طریق موارد زیر طرح ریزی، اجرا، کنترل، نگهداری و به روزآوری کند:

(الف) ایجاد معیارهایی برای فرآیندها؛

(ب) اجرای کنترل فرآیندها مطابق با معیارها؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸- کنترل عملیات:

پ) نگهداری اطلاعات مدون در گستره لازم، به منظور اطمینان از این که فرآیندها مطابق موارد طرح ریزی شده، اجرا شده اند.

○ سازمان باید تغییرات طرح ریزی شده را کنترل و پیامدهای ناخواسته را بازنگری نموده، برحسب

ضرورت، اقدام به کاهش اثرات ناخواسته نماید. سازمان باید اطمینان حاصل نماید که فرآیندهای برون

سپاری شده تحت کنترل هستند (بند ۷ - ۱ - ۶ را ملاحظه فرمایید).

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

۸-۲-۱- سازمان برای تسهیل پیشگیری و یا کاهش آلودگی ها به انضمام خطرات ایمنی غذا درمحصول ، فرایند و محیط کار باید PRP ها را ایجاد، اجرا حفظ و بروزآوری کند .

۸-۲-۲- PRP ها باید:

(الف) با نیاز های سازمان و موقعیت آن با توجه به ایمنی غذا متناسب باشد؛

(ب) با اندازه و نوع عملیات و ماهیت محصولاتی که تولید و یا جابجا می شود ، متناسب باشد؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

(ج) بر اساس کل سیستم تولید ، چه به صورت برنامه هایی با کاربرد عمومی و چه به صورت برنامه هایی با کاربرد برای یک محصول یا فرآیند اجرا گردیده ؛

(د) به تصویب تیم ایمنی غذا رسیده باشد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

○ ۸ - ۲ - ۳ - سازمان هنگام انتخاب و یا ایجاد (PRP ها)، باید اطمینان یابد که الزامات قابل کاربرد قانونی و مقرراتی و الزامات مورد توافق دوجانبه با مشتری تعیین می شود.
سازمان بایستی موارد زیر را در نظر بگیرد:

(الف) بخش قابل کاربرد استاندارد سری ISO/TS 22002

(ب) استانداردها، قوانین اجرایی و راهنمایی های قابل کاربرد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

۸-۴-۲- هنگام ایجاد (PRP ها) سازمان باید موارد زیر را در نظر بگیرد:

(الف) ساختار و جانمایی ساختمان ها و تاسیسات مربوطه؛

(ب) جانمایی اماکن شامل منطقه بندی، فضای کاری و امکانات تسهیلات مربوط به کارمندان؛

(ج) تأمین هوا، آب، انرژی و دیگر منابع؛

(د) کنترل آفات، دفع ضایعات فاضلاب و خدمات پشتیبانی؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

(ه) تناسب تجهیزات و قابلیت دسترسی برای نظافت و نگهداری؛

(و) فرایندهای تضمین و تایید تامین کنندگان (نظیر مواد اولیه ، ترکیبات ، مواد شیمیایی و اقلام بسته بندی)؛

(ز) دریافت مواد اولیه وارده، انبارش، ارسال، حمل و نقل و جابجایی محصولات؛

(ح) اقداماتی جهت پیشگیری از آلودگی متقاطع؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۲- برنامه پیش نیازی (PRP ها):

ی) نظافت و ضد عفونی ؛

ک) بهداشت کارکنان؛

ل) اطلاعات محصول / آگاهی مصرف کننده ؛

○ اطلاعات مدون باید انتخاب، ایجاد، پایش مقتضی و تصدیق (PRP ها) را مشخص نماید

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۳ – سیستم قابلیت ردیابی:

○ سیستم ردیابی، باید توانایی شناسایی منحصر به فرد مواد وارده از طرف تامین کنندگان و مسیر اولیه توزیع محصول نهایی را امکان پذیر سازد.

هنگام ایجاد و اجرای سیستم ردیابی موارد زیر باید به عنوان حداقل در نظر گرفته شود:

(الف) ارتباط بهر های مواد، ترکیبات و محصولات نیمه ساخته با محصول نهایی؛

(ب) باز کاری مواد / محصولات؛

(ج) توزیع محصول نهایی. در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۸-۳- سیستم قابلیت ردیابی:

- سازمان باید اطمینان حاصل نماید که الزامات قابل کاربرد قانونی مقرراتی و مشتری، شناسایی شده باشد.
- اطلاعات مدون به عنوان شواهد سیستم ردیابی باید برای دوره‌های معین، حداقل تا پایان زمان ماندگاری محصول نگهداری شود.
- سازمان باید اثربخشی سیستم ردیابی را آزمون و تصدیق نماید.
- **یادآوری:** در صورت مقتضی انتظار میرود، تصدیق سیستم شامل تطابق مقادیر محصولات نهایی با مقدار
- ترکیبات به عنوان شواهد اثربخشی باشد.

۸-۴- آمادگی و واکنش در وضعیت اضطراری:

۸-۴-۱ کلیات

○ مدیریت ارشد باید وضعیت های اضطراری و حوادث بالقوه ای که می تواند بر ایمنی غذا و نقش سازمان در زنجیره ی غذایی تاثیر گذار باشد را در نظر گرفته و برای مدیریت آن ها روش هایی را ایجاد و مستقر و نگهداری نماید، جاری می باشد.

○ اطلاعات مدون باید برای مدیریت این موقعیتهای و حوادث ایجاد و نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۴-۲- بررسی موارد اضطراری و حوادث :

سازمان باید :

الف) واکنش نشان دادن به موقعیتهای اضطراری و حوادث واقعی توسط :

۱. حصول اطمینان از اینکه الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد شناسایی شده اند

۲. اطلاع رسانی درون سازمانی؛

۳. اطلاع رسانی برون سازمانی (نظیر تامین کنندگان، مشتریان، مراجع ذی صلاح متقاضی، رسانه ها) ؛

ب) انجام دادن اقدامی برای کاهش عواقب موقعیت اضطراری، متناسب با شدت اضطرار یا حادثه و پیامد بالقوه ایمنی

غذا ؛

۸-۴-۲- بررسی موارد اضطراری و حوادث :

(ج) در صورتی که عملی باشد ، آزمون روش های اجرایی به صورت دوره ای ؛

(د) اطلاعات مدون را بعد از وقوع هر حادثه ، موقعیت اضطراری یا آزمون بازنگری و در صورت نیاز به روز آوری نماید.

یادآوری : مثال های از موقعیت های اضطراری که میتواند روی ایمنی غذا و یا تولید تاثیر بگذارد عبارت است از بلایای

طبیعی، حوادث زیست محیطی، تروریسم میکروبی، حوادث محیط کار، شرایط اضطراری سلامتی عمومی و سایر

حوادث نظیر قطع خدمات ضروری مثل آب، برق یا تامین سرمایش

۸-۵- کنترل خطر:

۸-۵-۱ گام های مقدماتی برای توانمندسازی تحلیل خطر

۸-۵-۱-۱ کلیات

○ برای انجام تحلیل خطر ، اطلاعات مدون اولیه باید توسط تیم ایمنی غذا گردآوری، نگهداری و به روز آوری گردد.

این کار باید شامل موارد زیر باشد، اما محدود به آن ها نمی شوند :

الف) الزامات قابل کاربرد قانونی مقرراتی و مشتری ؛

ب) محصولات ، فرآیندها و تجهیزات سازمان؛

ج) خطرات ایمنی غذا مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا.

۸-۵-۱-۲ ویژگی های مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول:

○ سازمان باید اطمینان حاصل نماید که همه ی الزامات قانونی و مقرراتی مرتبط با ایمنی غذا برای همه ی مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول شناسایی شده است.

اطلاعات مدون در خصوص همه مواد اولیه ترکیبات و مواد در تماس با محصول را در حد مورد نیاز برای اجرای تحلیل خطر (رجوع به ۸ - ۸ - ۲) نگهداری کند از جمله در حد مقتضی موارد زیر را:

(الف) ویژگی های بیولوژیکی شیمیایی و فیزیکی ؛

(ب) ترکیب مواد فرموله شده ، شامل مواد افزودنی یا مواد جایگزین و کمکی ؛

۸-۵-۱-۲ ویژگی های مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول:

(ج) منبع (نظیر حیوانی معدنی یا گیاهی)؛

(د) منشاء مکانی (پیدایش)؛

(ه) روش تولید؛

(و) روش بسته بندی و تحویل؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۲ ویژگی های مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول:

(ز) شرایط انبارش و زمان ماندگاری؛

(ح) آماده سازی و یا جابجایی پیش از مصرف یا فرآوری؛

(ط) معیار های پذیرش مرتبط با ایمنی غذا یا ویژگی های مواد و ترکیبات خریداری شده متناسب با

مصرف مورد نظر آن ها.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۳ ویژگی های محصول نهایی:

○ سازمان باید اطمینان حاصل نماید که همه الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد ایمنی غذا برای همه محصولات نهایی که قرار است تولید شود، شناسایی می شود.

سازمان باید اطلاعات مدون در خصوص ویژگی های محصولات نهایی را در حد مورد نیاز برای اجرای تحلیل خطر (رجوع به ۸-۵-۲) نگهداری کند. در بر گیرنده ی مطالب زیر در حد مقتضی باشد:

الف) نام محصول یا هر عنوان شناساننده ی مشابه؛

ب) ترکیبات؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۳ ویژگی های محصول نهایی:

(ج) ویژگی های بیولوژیکی ، شیمیایی و فیزیکی مرتبط با ایمنی غذا؛

(د) زمان ماندگاری مورد نظر و شرایط انبارش؛

(ه) بسته بندی؛

(و) نشانه گذاری مطابق با اصول ایمنی غذا و یا دستورالعمل های جا بجایی، تهیه و مصرف مورد نظر؛

(ز) روش (های) توزیع و تحویل .

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۴- مصرف مورد نظر:

○ مصرف مورد نظر، شامل کاربری مورد انتظار محصول نهایی به صورت معقول و هر گونه استفاده ناخواسته ولی دستکاری اشتباه و استفاده نادرست و مورد انتظار محصول نهایی به صورت معقول در نظر گرفته شده و به عنوان اطلاعات مدون باید در حد مورد نیاز برای اجرای تحلیل خطر (رجوع به ۸ - ۵ - ۲) نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۴- مصرف مورد نظر:

- در صورت مقتضی، گروه های مصرف کننده / استفاده کننده برای هر محصول باید شناسایی شود.
- گروه های مصرف کننده / استفاده کننده شناخته شده ، به ویژه گروه های آسیب پذیر نسبت به خطرات خاص ایمنی غذا باید شناسایی شوند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۵- نمودارهای جریان و توصیف فرایند:

- تیم ایمنی غذا باید نمودارهای جریان را به عنوان اطلاعات مدون برای محصولات یا رده های محصول و فرایندهای تحت پوشش سیستم مدیریت ایمنی غذا، ایجاد، نگهداری و به روزآوری نماید.
- نمودارهای جریان، بازنمایی تصویری فرایند را ارائه می دهند. نمودارهای جریان هنگام اجرای تحلیل خطر باید به عنوان مبنایی برای ارزیابی احتمال وقوع، افزایش، کاهش یا بروز خطرات ایمنی غذا مورد استفاده قرار گیرند. نمودارهای جریان باید واضح، صحیح و به مقدار کافی برای اجرای تحلیل خطر دارای جزئیات باشند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۵- نمودارهای جریان و توصیف فرایند:

نمودارهای جریان باید بر حسب اقتضا شامل موارد زیر باشند:

(الف) توالی و تعامل گام ها در عملیات ؛

(ب) هر نوع فرآیند برون سپاری شده ؛

(ج) جایی که مواد اولیه ، ترکیبات ، مواد کمکی فرآوری، مواد بسته بندی، تاسیسات و محصولات حین فرآیند وارد جریان می شوند ؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۵- نمودارهای جریان و توصیف فرایند:

(د) جایی که باز کاری و بازیافت انجام می شود؛

(ه) جایی که محصولات نهایی، محصولات حین فرآیند، محصولات فرعی و ضایعات، ترخیص یا حذف می شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۵-۲- تایید نمودارهای جریان در محل:

○ تیم ایمنی غذا باید صحت نمودارهای جریان را در محل تایید کرده ، در صورت نیاز به روز آوری نموده و به عنوان اطلاعات مدون نگهداری نمایند.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۳-۵- تشریح فرآیندها و محیط فرآیند:

تیم ایمنی غذا باید تا حد مورد نیاز برای اجرای تحلیل خطر ، موارد زیر را تشریح نماید:

(الف) جانمایی اماکن ، از جمله نواحی مرتبط با غذا و نواحی غیر غذایی؛

(ب) تجهیزات فرآوری و مواد در تماس، مواد کمک فرآوری و جریان مواد؛

(ج) PRP های موجود ، پارامترهای فرآیند ، اقدامات کنترلی (در صورت وجود) و یا سخت گیری که اعمال می

شود یا روشهای اجرایی که می تواند روی ایمنی غذا تاثیر بگذارند ؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۱-۵-۳- تشریح فرآیندها و محیط فرآیند:

د) الزامات بیرون سازمانی (مانند الزامات مراجع قانونی و مقرراتی یا مشتریان) که می تواند روی انتخاب و سختگیری اقدامات کنترلی تاثیر بگذارد.

○ در صورت مقتضی، تغییرات ناشی از تغییرات فصلی یا الگوهای نوبت کاری باید محسوب شوند.

○ این تشریح ها باید در صورت مقتضی به روزآوری و به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شوند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

۸-۵-۲ کلیات

○ تیم ایمنی غذا باید یک تحلیل خطر بر مبنای اطلاعات مقدماتی، برای تعیین خطراتی که نیاز به کنترل شدن دارند، انجام دهند. میزان کنترل باید ایمنی غذا را تضمین نموده و بر حسب مقنضی ترکیبی از اقدامات کنترلی مورد نیاز را استفاده نماید.

○ ۸-۵-۲-۲ شناسایی خطر و تعیین سطوح قابل قبول

○ ۸-۵-۲-۱ سازمان همه خطرات ایمنی غذا را که احتمال وقوع آن ها به صورت منطقی می تواند در

ارتباط با نوع محصول، نوع فرآیند و محیط فرآیند می رود، باید شناسایی و مدون نماید. بهداشتی

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

این شناسایی باید بر پایه موارد زیر باشد:

(الف) اطلاعات اولیه و داده های گردآوری شده بر طبق بند ۸-۵-۱؛

(ب) تجربه؛

(ج) اطلاعات درون و برون سازمانی از جمله میزان احتمال، مطالعات بیماری های همه گیر، داده های عملی و

سایر داده های با سابقه قبلی؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

د) اطلاعات بدست آمده از زنجیره غذا درباره خطرات ایمنی غذا که ممکن است در ایمنی محصولات نهایی، محصولات نیم ساخته و غذای آماده مصرف؛ تاثیر گذار باشد.

ه) الزامات قانونی و مقرراتی و الزامات مشتری.

○ **یادآوری ۱:** تجربه می تواند اطلاعات حاصل از کارکنان و کارشناسان خارجی که با محصول و فرآیند در سایر

تسهیلات آشنا هستند، شامل شود.

○ **یادآوری ۲:** برای میسر شدن ارزیابی خطر و انتخاب اقدامات کنترلی مناسب، خطرات باید در حد کافی با شرح

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی
جزئیات در نظر گرفته شود.

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

○ ۸-۵-۲-۲ سازمان باید گام (گام‌هایی) را (نظیر دریافت مواد اولیه، فرآوری، توزیع و تحویل) که هر خطر

ایمنی می تواند در آنجا حضور داشته، بروز، افزایش یا ایستادگی نماید، شناسایی کند.

هنگام شناسایی خطرات، سازمان باید موارد زیر را در نظر گیرد:

الف) مراحل قبلی و بعدی در زنجیره غذا؛

ب) همه گام های نمودار جریان؛

ج) تجهیزات فرآیند، تاسیسات / خدمات، محیط فرآیند و افراد. آرایشی و بهداشتی

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

○ ۵-۲-۲ سازمان باید سطح قابل قبول هر خطر شناسایی شده ایمنی غذا را در صورت امکان، برای محصول نهایی تعیین کند.

هنگام تعیین سطح قابل قبول، سازمان باید:

(الف) حصول اطمینان از اینکه الزامات قانونی و مقرراتی قابل کاربرد و الزامات مشتری شناسایی می شود،

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲ تحلیل خطر:

ب) در نظر گرفتن مصرف مورد نظر محصول نهایی،

ج) در نظر گرفتن هر نوع اطلاعات مرتبط دیگر. سازمان باید اطلاعات مدون در خصوص تعیین سطوح قابل قبول و دلیل درستی سطوح قابل قبول را نگهداری کند.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۳ ارزیابی خطر:

○ سازمان برای تعیین اینکه آیا پیشگیری یا کاهش خطر تا سطوح قابل قبول برای هر خطر ایمنی غذا شناسایی شده، ضروری است یک ارزیابی خطر انجام دهد.
سازمان باید هر خطر ایمنی غذا را ارزیابی کند با توجه به:

(الف) احتمال وقوع آن در محصول نهایی پیش از اعمال اقدامات کنترلی؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۳ ارزیابی خطر:

(ب) شدت تاثیرات نامطلوب بر سلامتی در ارتباط با مصرف مورد نظر (رجوع به ۸ - ۵ - ۱ - ۴). سازمان باید همه خطرات بارز ایمنی غذا را شناسایی کند.

○ روش بررسی مورد استفاده باید تشریح و نتایج ارزیابی خطر باید به عنوان اطلاعات مدون ، نگهداری شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۴ انتخاب و دسته بندی اقدام (های) کنترلی:

○ ۸-۵-۲-۴ سازمان باید بر مبنای ارزیابی خطر، اقدام کنترلی یا ترکیبی از اقدامات کنترلی را که قادر به پیشگیری یا کاهش خطرات بارز شناسایی شده ایمنی غذا تا سطح قابل قبول مشخص شده خواهند بود، را انتخاب نماید.

○ سازمان باید اقدام (های) کنترلی شناسایی شده منتخب را برای مدیریت شدن به عنوان (OPRPها) رجوع به ۳-۳۰ یا در CCPها (رجوع به ۳-۱۱) دسته بندی نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۴ انتخاب و دسته بندی اقدام (های) کنترلی:

این دسته بندی باید با استفاده از رویکردی نظام مند انجام شود. برای هر یک از اقدامات کنترلی منتخب، باید یک ارزیابی به شرح زیر انجام گیرد:

الف) احتمال خطا در عملکرد آن؛

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۴ انتخاب و دسته بندی اقدام (های) کنترلی:

ب) شدت پیامد در صورت خطا در عملکرد آن؛ این ارزیابی باید شامل موارد زیر باشد:

۱- تاثیر روی خطرات بارز شناسایی شده ایمنی غذا؛

۲. موقعیت مکانی نسبت به سایر اقدامهای کنترلی؛

۳. آیا آن به طور ویژه برای کاهش خطرات تا سطحی قابل قبول ایجاد و اعمال می شود؛

۴. آیا آن یک اقدام منفرد یا بخشی از ترکیب اقدامهای کنترلی است.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۸-۵-۲-۴ انتخاب و دسته بندی اقدام (های) کنترلی:

۸-۵-۲-۴ همچنین برای هر اقدام کنترلی، رویکردی نظاممند باید شامل ارزیابی امکان سنجی موارد زیر باشد:

(الف) ایجاد حدود بحرانی قابل اندازه گیری و یا معیارهای اقدام قابل اندازه گیری / قابل مشاهده؛

(ب) پایش برای یافتن هر نوع خطایی که در آن حد بحرانی و یا معیارهای اقدام قابل اندازه گیری/قابل مشاهده باقی می ماند؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۲-۴ انتخاب و دسته بندی اقدام (های) کنترلی:

ج) اجرای به موقع اصلاحات در صورت خطا. فرآیند تصمیم گیری و نتایج انتخاب و گروه بندی اقدامات کنترلی باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود. الزامات بیرونی (نظیر الزامات قانونی، مقرراتی و مشتری) که می تواند روی گزینش و سختگیری اقدامات کنترلی اثر بگذارد نیز باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۳- صحه گذاری اقدامهای کنترلی و ترکیب اقدامات کنترلی:

○ تیم ایمنی غذا باید اقدامات کنترلی منتخب که توانایی قادر به کنترل های مورد انتظار خطر(های) بارز ایمنی غذا می باشند را ، صحه گذاری کند.

○ این صحه گذاری باید پیش از اجرای اقدام (های) کنترلی و ترکیب اقدامات کنترلی که مشمول برنامه کنترل خطر(رجوع به ۸ - ۵ - ۴) می شوند و پس از تغییری در آن ها (رجوع به ۷ - ۴ - ۲ ، ۷ - ۴ - ۳ ، ۱۰ - ۳) انجام شود.

○ اگر نتیجه صحه گذاری نشان دهد که اقدام (های) کنترلی نمی توانند به کنترل مورد نظر دست یابند، تیم ایمنی غذا باید اقدام (های) کنترلی و ترکیب اقدام (های) کنترلی را اصلاح و ارزیابی مجدد کند.

۸-۵-۳- صحه گذاری اقدامهای کنترلی و ترکیب اقدامات کنترلی:

○ تیم ایمنی غذا باید روش صحه گذاری و شواهد کنترل اقدام(های) کنترلی برای دستیابی به کنترل مورد نظر را ، به عنوان اطلاعات مدون نگهداری کند.

○ **یادآوری:** اصلاح می تواند شامل تغییراتی در اقدام (های) کنترلی برای مثال پارامترهای فرآیند، سخت

گیری و یا ترکیب آن ها و یا تغییر (هایی) در فن آوری های تولید برای مواد اولیه، ویژگی های محصول نهایی، روش های توزیع و مصرف موردنظر محصول نهایی باشد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۴- برنامه کنترل خطر (برنامه HACCP/OPRP):

۸-۵-۴-۱- کلیات

○ تیم ایمنی غذا باید یک برنامه کنترل خطر را ایجاد، اجرا و نگهداری نماید. برنامه کنترل خطر باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری و باید شامل اطلاعات زیر برای هر اقدام کنترلی در هر CCP یا OPRP باشد:

(الف) خطرهای ایمنی غذا که در CCP یا توسط OPRP کنترل می شوند؛

(ب) حدهای بحرانی در CCP یا معیار اقدام برای OPRP؛

(ج) روش های اجرای پایش؛

۸-۵-۴- برنامه کنترل خطر (برنامه HACCP/OPRP):

(د) اصلاحی (اصلاحاتی) که اگر حدود بحرانی یا معیار های اقدام بر آورده نشود اجرا می گردد؛

(ه) مسئولیت ها و اختیارات؛

(و) سوابق پایش.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۴ – برنامه کنترل خطر (برنامه HACCP/OPRP):

۵-۴-۲ تعیین حدود بحرانی و معیار های اقدام

○ حدود بحرانی در CCP ها و معیار های اقدام برای OPRP ها باید تعیین شود. منطق تعیین آن ها باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شود. حدود بحرانی در CCP ها باید قابل اندازه گیری باشد. مطابقت با حدود بحرانی باید اطمینان دهد که از سطح قابل قبول تجاوز نمی شود.

○ معیار های اقدام برای OPRP ها باید قابل اندازه گیری یا قابل مشاهده باشد. مطابقت با معیار های اقدام، باید به تضمین این که از سطح قابل قبول تجاوز نمی شود، کمک نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۴-۳ سیستم پایش در CCP ها و برای OPRP ها:

○ در هر CCP یک سیستم پایش برای هر اقدام کنترلی یا ترکیب اقدام (های) کنترلی به منظور پیدا کردن هر نوع خطایی که در حدود بحرانی باقی می ماند، باید ایجاد گردد. این سیستم باید شامل همه اندازه گیری های برنامه ریزی شده مربوط به حد های بحرانی باشد.

○ برای هر OPRP، یک سیستم پایش برای اقدام کنترلی یا ترکیب اقدام (های) کنترلی به منظور پیدا کردن خطا در برآورده کردن معیار های اقدام، باید ایجاد گردد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۴-۳ سیستم پایش در CCP ها و برای OPRP ها:

سیستم پایش در هر CCP و برای هر OPRP باید در برگیرنده اطلاعات مدون باشد، از جمله:

(الف) اندازه گیری ها یا مشاهداتی که نتایج را در چارچوب زمانی مناسبی فراهم می سازد؛

(ب) روش ها و ابزارهای پایش مورد استفاده؛

(ج) روش های کالیبراسیون قابل اجرا یا برای OPRP ها، روش های مشابه برای تصدیق اندازه گیری ها یا مشاهدات معتبر (رجوع به ۸-۷)

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۵-۴-۳ سیستم پایش در CCP ها و برای OPRP ها:

(د) تواتر پایش؛

(ه) نتایج پایش؛

(و) مسئولیت و اختیار مربوط به پایش؛

(ز) مسئولیت و اختیار مربوط به ارزیابی نتیجه پایش. در هر CCP، روش و تواتر پایش باید قابلیت

تشخیص به موقع هر خطایی که در حدود بحرانی باقی می ماند، برای جدا سازی و ارزیابی را محصول

داشته باشد (رجوع به ۸-۹-۴)

۸-۵-۴-۳ سیستم پایش در CCP ها و برای OPRP ها:

○ برای هر OPRP، روش و تواتر پایش باید متناسب با احتمال خطا و شدت پیامد های آن باشد. هنگامی که پایش یک OPRP بر مبنای داده های فردی ناشی از مشاهدات می باشد (مثل بازرسی چشمی)، روش پایش باید توسط دستورالعمل ها یا ویژگی ها پشتیبانی شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۸-۴-۴ اقدام های لازم هنگام عدول از حدود بحرانی و معیارهای اقدام:

سازمان باید اصلاحات و اقدامات اصلاحی را گه هنگام عدول از حدود بحرانی یا معیارهای اقدام روی می شوند، را مشخص نماید و باید مطمئن باشد از این که:

(الف) محصولات بالقوه ناایمن ترخیص نمی شوند (رجوع به ۸ - ۹ - ۴)؛

(ب) مورد عدم انطباق شناسایی می شود؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۵-۸-۴ اقدام های لازم هنگام عدول از حدود بحرانی و معیارهای اقدام:

(ج) پارامترهای (کنترل شده در CCP یا توسط OPRP به حدود بحرانی یا معیارهای اقدام بر می گردد؛

(د) از وقوع مجدد جلوگیری می شود. سازمان باید اصلاحات را مطابق با بند ۸ - ۹ - ۲ و اقدامات اصلاحی را مطابق با بند ۸ - ۹ - ۳ اجرا نماید.

○ ۸ - ۵ - ۴ - ۵ - اجرای برنامه کنترل خطر

○ سازمان باید برنامه کنترل خطر را اجرا و حفظ نموده و شواهد اجرای آن را به عنوان اطلاعات مدون ،

نگهداری نماید. در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۸-۶- به روز آوری اطلاعات در خصوص PRP ها و برنامه کنترل خطر:

در پی ایجاد برنامه کنترل خطر، سازمان باید اطلاعات زیر را در صورت نیاز به روز آوری کند:

(الف) ویژگی های مواد اولیه، ترکیبات و مواد در تماس با محصول؛

(ب) ویژگی های محصول نهایی؛

(ج) مصرف مورد نظر؛

(د) نمودارهای جریان و تشریح فرآیند ها و محیط فرآیند.

○ سازمان باید اطمینان یابد که برنامه کنترل خطر و یا PRP ها هنوز به روز هستند. و بهداشتی

۸-۷- کنترل پایش و اندازه گیری:

○ سازمان باید شواهدی، مبنی بر این که روش ها و تجهیزات مورد استفاده در پایش و اندازه گیری تعیین شده، برای فعالیت های پایش و اندازه گیری مرتبط با PRP ها (و برنامه کنترل خطر مناسب هستند، فراهم آورد.

تجهیزات پایش و اندازه گیری مورد استفاده باید:

(الف) در فواصل زمانی مشخص پیش از استفاده، کالیبره یا تصدیق گردد؛

(ب) بر حسب نیاز تنظیم یا تنظیم مجدد گردد؛
ارایشی و بهداشتی

۸-۷- کنترل پایش و اندازه گیری:

(ج) برای امکان تعیین نمودن وضعیت کالبراسیون، شناسایی گردد؛

(د) از تنظیم هایی که نتایج اندازه گیری را نامعتبر می کنند، مصون نگه داشته شود؛

(ه) از صدمه و از آسیب محافظت گردند.

○ نتایج کالبراسیون و تصدیق باید به عنوان اطلاعات مدون ، نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۷- کنترل پایش و اندازه گیری:

○ کالیبراسیون همه تجهیزات باید با استانداردهای بین المللی یا ملی قابل ردیابی بوده، هرگاه چنین استانداردهایی موجود نباشد، مبنای مورد استفاده برای کالیبراسیون باید به عنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود.

○ هرگاه مشخص شود تجهیزات یا فرآیند با الزامات انطباق ندارند، سازمان باید اعتبار نتایج اندازه گیری قبلی را مورد ارزیابی قرار دهد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۷- کنترل پایش و اندازه گیری:

- سازمان باید اقدام مناسب در مورد تجهیزات یا محیط فرآیند و هر نوع محصول تحت تاثیر قرار گرفته را توسط عدم انطباق انجام دهد.
- سوابق این ارزیابی و اقدامات ناشی از آن باید نگهداری شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۷- کنترل پایش و اندازه گیری:

○ نرم افزار مورد استفاده برای پایش و اندازه گیری در سیستم مدیریت ایمنی غذا، باید قبل از اولین استفاده توسط سازمان، تامین کننده نرم افزار یا شخص ثالث، صحت گذاری شود.

○ اطلاعات مدون فعالیت های صحت گذاری باید توسط سازمان نگهداری و نرم افزار باید با روشی به موقع به روز آوری شود. هرگاه تغییراتی به وجود آید، از جمله پیکربندی / اصلاحات نرم افزار برای نرم افزار از قبل طراحی شده تجاری، این تغییرات باید پیش از اجرا، تصویب، مدون و صحت گذاری شود.

○ **یادآوری:** نرم افزار از قبل طراحی شده تجاری برای استفاده کلی در محدوده کاربرد طراحی اش، می تواند

برای صحت گذاری در حد کافی در نظر گرفته شود.

۸-۸ تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر:

۸ - ۸ - ۱ تصدیق

سازمان باید فعالیتهای تصدیق را ایجاد، اجرا و حفظ نماید. برنامه ریزی تصدیق باید هدف، روش ها، تواترها و مسئولیت های فعالیتهای تصدیق را تعیین کند. فعالیتهای تصدیق باید اطمینان دهند که:

(الف) PRP ها اجرا شده و اثر بخش هستند؛

(ب) برنامه کنترل خطر اجرا شده و اثر بخش می باشد؛

۸-۸ تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر:

(ج) سطوح خطر در محدوده سطوح قابل قبول شناسایی شده قرار دارد؛

(د) ورودهای تحلیل خطر به روز آوری می شود؛

(ه) سایر فعالیتهای تعیین شده توسط سازمان اجرا گردیده و اثربخش هستند.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۸ تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر:

○ سازمان باید اطمینان داشته باشد که فعالیتهای تصدیق توسط افرادی که مسئول پایش همان فعالیت ها هستند، انجام نمی گیرد.

○ نتایج تصدیق باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شده و باید اطلاع رسانی شود.

○ در جای که تصدیق بر آزمون نمونه های محصول نهایی یا نمونه های مستقیم فرآیند پایه گذاری شده باشد، و

اگر آزمون ها بیانگر عدم انطباق با سطح قابل قبول خطر ایمنی غذا (رجوع به ۸ - ۵ - ۲ - ۲) را نشان دهد،

سازمان باید بهره های نامنتطبق محصول را به عنوان محصول بالقوه نا ایمن (رجوع به ۸ - ۹ - ۴ - ۳) را برخورد

نموده و اقدامات اصلاحی راطبق (۸ - ۹ - ۳) اعمال کند.

۸-۸ تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر:

۸-۸ - ۲ تحلیل نتایج فعالیت های تصدیق

○ تیم ایمنی غذا باید تحلیل نتایج تصدیق را که باید بعنوان ورودی ارزیابی عملکرد سیستم مدیریت ایمنی غذا (رجوع به ۹ - ۱ - ۲) استفاده شود، انجام دهد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹- کنترل عملیات انطباق های محصول و فرآیند:

۸-۹-۱- کلیات

○ سازمان باید اطمینان یابد داده های حاصل از پایش OPRP ها و در CCP ها توسط افراد منصوبی که شایستگی داشته و دارای اختیار برای شروع اصلاحات و اقدامات اصلاحی می باشند، ارزیابی می شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۲-اصلاحات:

○ ۸-۹-۲- سازمان باید اطمینان یابد هنگام عدول از حدود بحرانی در (CCPها) و یا معیار های اقدام ، از شناسایی محصول تاثیر دیده و با توجه به مصرف و ترخیص آنها اطمینان حاصل نماید. سازمان باید اطلاعات مدون را که شامل موارد زیر است ایجاد، نگهداری و به روزآوری کند:

(الف) روش شناسایی، ارزیابی و اصلاح محصولات تاثیر دیده جهت اطمینان از رسیدگی مناسب به آن ها؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۲-اصلاحات:

(ب) ترتیباتی برای بازنگری اصلاحات به اجرا درآمده.

○ ۸-۹-۲-۲- هنگامی که حدود بحرانی در CCP ها برآورده نمی شود، محصولات تاثیر دیده باید به عنوان محصولات بالقوه نا ایمن، شناسایی و رسیدگی شود (رجوع به ۸-۹-۴).

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۲-اصلاحات:

○ ۸-۹-۲-۳ در صورتی که معیارهای اقدام برای OPRP ها برآورده نشود، موارد زیر باید اجرا شود:

(الف) تعیین پیامدهای خطا با توجه به ایمنی غذا؛

(ب) تعیین علت(های) خطا؛

(ج) شناسایی و رسیدگی محصولات تاثیر دیده مطابق ۸-۹-۴. سازمان باید نتایج ارزیابی را به عنوان مدارک مدون، نگهداری کند.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۲-اصلاحات:

○ ۸-۹-۲-۴-اطلاعات مدون برای تشریح اصلاحات انجام شده درباره محصولات و فرآیندهای نامطابق

باید نگهداری شود، از جمله:

(الف) ماهیت عدم انطباق؛

(ب) علت(های) خطا؛

(ج) پیامدها به عنوان نتیجه عدم انطباق.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۳ – اقدامات اصلاحی:

○ هنگامی که حدود بحرانی در CCP ها و یا معیارهای اقدام برای OPRP برآورده نمیشود، نیاز به اقدامات اصلاحی باید ارزیابی شود.

○ سازمان باید پس از شناسایی یک عدم انطباق، اطلاعات مدونی را که مشخص کننده اقدامات مناسب برای شناسایی و حذف علت عدم انطباق های پیدا شده، برای جلوگیری از وقوع مجدد و برای تحت کنترل درآوردن فرآیند، ایجاد و نگهداری نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۳ – اقدامات اصلاحی:

این اقدامات باید شامل موارد زیر باشد:

(الف) بازنگری عدم انطباق های شناسایی شده توسط مشتری / و یا شکایات مشتری و یا گزارش های بازرسی مقرراتی؛

(ب) بازنگری روندهای نتایج پایش که میتواند عدم کنترل را نشان بدهد؛

(ج) تعیین علت های عدم انطباق؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۳- اقدامات اصلاحی:

(د) تعیین و اجرای اقداماتی جهت حصول اطمینان از اینکه عدم انطباق ها مجدداً رخ نمی دهد؛

(ه) مستند سازی نتایج اقدامات اصلاحی انجام گرفته؛

(و) تصدیق اقدامات اصلاحی انجام گرفته جهت حصول اطمینان از اثربخش آن ها.

○ سازمان باید اطلاعات مدون درباره همه اقدامات اصلاحی را نگهداری نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۴ - رسیدگی به محصولات بالقوه نا ایمن:

۸-۹-۴-۱ کلیات

سازمان باید به منظور جلوگیری از ورود محصولات بالقوه نامنطبق به زنجیره غذا، اقدام هایی را اجرا نماید. مگر این که بتواند نشان دهد:

(الف) خطرهای مرتبط با ایمنی غذا، تا سطوح قابل قبول تعیین شده کاهش یافته است؛

(ب) خطرهای مرتبط با ایمنی غذا، پیش از ورود به زنجیره غذا تا سطوح قابل تعریف شده کاهش خواهد یافت؛

(ج) علی رغم عدم انطباق اعلام شده، محصول هنوز سطح(های) قابل قبول تعیین شده برای خطرهای ذیربط ایمنی مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی غذا را برآورده می کند.

۸-۹-۴- رسیدگی به محصولات بالقوه ناایمن:

○ سازمان باید محصولاتی که بعنوان محصول بالقوه ناایمن شناسایی شده اند، را تا زمانی که این محصولات ارزیابی و تعیین وضعیت شوند، تحت کنترل نگهداری نماید.

○ اگر محصولاتی که از کنترل سازمان خارج شده‌اند و بعداً ناایمن تشخیص داده شوند، سازمان باید طرف‌های ذینفع مرتبط را مطلع نموده و اقدام به جمع‌آوری / فراخوان نماید (رجوع به ۸-۹-۵).

○ کنترل‌ها و واکنش‌های مرتبط از سوی طرف‌های ذینفع مرتبط و اختیار رسیدگی محصولات بالقوه ناایمن باید به عنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۸-۹-۴-۲ ارزیابی برای ترخیص:

○ هر بهر از محصولی که دچار عدم انطباق گردیده، باید ارزیابی شود. محصولات تاثیر دیده ناشی از خطا برای باقی ماندن درون حدود بحرانی در CCP ها نباید ترخیص شده، بلکه باید مطابق با ۸-۹-۴-۳ رسیدگی شود. محصولات تاثیر دیده ناشی از خطا که معیارهای اقدام را برای OPRP ها برآورده می کنند، فقط زمانی که هر یک از شرایط زیر اعمال شود، باید به عنوان ایمن ترخیص شوند:

(الف) بدست آوردن شواهدی غیر از سیستم پایش، که بیانگر اثر بخش بودن اقدامات کنترلی باشد؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۴-۲ ارزیابی برای ترخیص:

ب) شواهد نشان دهد که تاثیر ترکیبی اقدامات کنترلی برای آن محصول مورد نظر در انطباق بامصرف در نظر گرفته شده باشد (مثل مشخص نمودن سطوح قابل قبول تعیین شده)؛

ج) نتایج نمونه برداری، تحلیل و یا سایر فعالیت های تصدیق نشان دهند که محصولات تاثیر دیده، در انطباق با سطوح قابل قبول شناسایی شده برای خطر)های (ذیربط ایمنی غذا مربوطه می باشد.

○ نتایج ارزیابی برای ترخیص محصولات باید به عنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۴-۳ وضعیت محصولات نامنطبق:

محصولاتی که برای ترخیص قابل قبول نباشند، باید:

(الف) فرآوری مجدد یا فرآوری بعدی در داخل یا خارج سازمان برای حصول اطمینان از احذف یا کاهش خطر ایمنی غذا به سطوح قابل قبول ؛ یا

(ب) تا زمانی که ایمنی غذا در زنجیره ی غذا تاثیر نبیند، برای مصرف دیگری هدایت شود؛ یا

(ج) تخریب و معدوم شدن به عنوان ضایعات . اطلاعات مدون درباره وضعیت محصولات نامنطبق از جمله

شناسایی فرد (افراد) دارای تصویب اختیار تایید، باید نگهداری شود. آرایشی و بهداشتی

۸-۹-۵ جمع آوری / فراخوان:

○ سازمان باید بتوانند از جمع آوری / فراخوان به موقع بهره‌ای محصولاتی که به عنوان بالقوه ناایمن تشخیص داده شده‌اند، توسط انتصاب فرد(افراد)ی شایسته که دارای اختیار جهت آغاز و اجرای جمع آوری / فراخوان مطمئن باشد.

سازمان باید اطلاعات مدونی را ایجاد و نگهداری نماید برای:

(الف) آگاه‌سازی طرف‌های ذینفع مربوطه (برای مثال مراجع ذیصلاح قانونی و مقرراتی، مشتریان و یا مصرف‌کنندگان)؛

(ب) رسیدگی به محصولات جمع آوری / فراخوان شده و نیز محصولات راكد در موجودی انبار؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۵ جمع آوری / فراخوان:

(ج) اجرای توالی اقداماتی که باید انجام شود.

○ محصولات جمع آوری / فراخوان شده و محصولات نهایی راكد در موجودی انبار باید تا زمانی که مطابق با ۸-۹-۴-۳ مدیریت می شوند، حفاظت یا تحت کنترل نگه داشته شود.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۸-۹-۵ جمع آوری / فراخوان:

○ علت، وسعت و نتایج جمع آوری / فراخوان باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری شده و به عنوان ورودی برای بازیگری مدیریت (رجوع به ۹-۳) به مدیریت ارشد گزارش شود.

○ سازمان باید اثربخشی برنامه جمع آوری / فراخوان را از طریق به کارگیری فنون مناسب (نظیر جمع آوری / فراخوان فرضی یا جمع آوری / فراخوان تمرینی) تصدیق نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹- ارزیابی عملکرد:

۹-۱- پایش، اندازه گیری، تحلیل و ارزیابی

۹-۱-۱- کلیات

سازمان باید موارد زیر را تعیین نماید:

(الف) چه چیزهایی نیاز به پایش و اندازه گیری دارد؛

(ب) در صورت کاربرد، روشهای مورد نیاز برای پایش، اندازه گیری، تحلیل و ارزیابی به منظور اطمینان از نتایج

معتبر؛ مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۹- ارزیابی عملکرد:

(ج) پایش و اندازه گیری چه زمانی باید انجام شود؛

(د) نتایج ناشی از پایش و اندازه گیری چه زمانی باید تحلیل و ارزیابی شوند؛

(ه) نتایج ناشی از پایش و اندازه گیری را چه کسی باید تحلیل و ارزیابی کند.

○ سازمان باید عملکرد و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا را ارزیابی نماید.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۱-۲- تحلیل و ارزیابی:

○ سازمان باید بطور مناسب داده‌ها و اطلاعات مقتضی ناشی از پایش و اندازه‌گیری را تحلیل و ارزیابی کند، از جمله نتایج فعالیتهای تصدیق مرتبط با PRP ها و برنامه کنترل خطر (رجوع به ۸-۸ و ۸-۴-۵) ممیزیهای داخلی (رجوع به ۹-۲) و ممیزیهای خارجی. تحلیل باید انجام شود برای:

(الف) تأیید اینکه عملکرد کل سیستم، ترتیبات طرح ریزی شده و الزامات سیستم مدیریت ایمنی غذا را توسط سازمان برآورده مینماید؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۱-۲- تحلیل و ارزیابی:

(ب) شناسایی نیاز به بروزآوری و بهبود سیستم مدیریت ایمنی غذا؛

(ج) شناسایی روندهایی که به بروز بیشتر محصولات بالقوه نا ایمن یا خطاهای فرآیند منجر میشود؛

(د) ایجاد اطلاعات طرح ریزی برای برنامه ممیزی داخلی مرتبط با وضعیت و اهمیت حوزه‌های مورد ممیزی؛

(ه) ارائه شواهدی مبنی بر اینکه اصلاحات و اقدامات اصلاحی اثربخش هستند. نتایج تحلیل و فعالیتهای

ناشی از آن باید بعنوان اطلاعات مدون، نگهداری شود. آرایشی و بهداشتی

۹-۱-۲- تحلیل و ارزیابی:

- نتایج باید به مدیریت ارشد گزارش شده و باید بعنوان ورودی بازنگری مدیریت (رجوع به ۹-۳) و به روزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا (رجوع به ۱۰-۳) مورد استفاده قرارگیرد.
- **یادآوری:** روشهای تحلیل دادهها میتواند شامل فنون آماری باشد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۲- ممیزی داخلی:

○ ۹-۲-۱ - سازمان باید ممیزی های داخلی را در فواصل زمانی برنامه ریزی شده اجرا نماید،

به منظور فراهم نمودن اطلاعات در مورد این که سیستم مدیریت ایمنی غذا:

الف) انطباق دارد با:

۱) الزامات خود سازمان برای سیستم مدیریت ایمنی غذایش؛

۲) الزامات این مدرک؛

ب) به طور اثربخش اجرا و نگهداری می شود. صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۹-۲- ممیزی داخلی:

۹-۲-۲- سازمان باید:

(الف) برنامه(هایی) ممیزی، شامل دفعات، روشها، مسئوليتها، الزامات طرح ریزی و گزارش دهی را که باید اهمیت فرآیندهای مرتبط، تغییرات سیستم مدیریت ایمنی غذا و نتایج پایش و اندازه گیری و ممیزیهای قبلی را لحاظ کند، طرح ریزی، ایجاد، اجرا و نگهداری نماید.

(ب) معیارهای ممیزی و دامنه کاربرد هر ممیزی را تعریف کند؛

(ج) ممیزانی را انتخاب و ممیزی ها را انجام دهد تا از عینی بودن و بی طرفی فرآیند ممیزی، اطمینان حاصل نماید؛

۹-۲- ممیزی داخلی:

(د) اطمینان حاصل نماید که نتایج حاصل از ممیزیها، به تیم ایمنی غذا و مدیریت ذیربط گزارش میشود؛

(ه) اطلاعات مدون را بعنوان شواهد اجرای برنامه ممیزی و نتایج ممیزی، نگهداری کند؛ و (اصلاح لازم را اجرا و اقدام اصلاحی لازم را در چارچوب زمانی توافق شده به انجام دهد؛

(و) تعیین نماید که آیا سیستم مدیریت ایمنی غذا مفاد خط مشی ایمنی غذا (رجوع به ۵ - ۲) و اهداف سیستم

مدیریت ایمنی غذا را برآورده مینماید. فعالیتهای پیگیرانه توسط سازمان باید شامل تصدیق اقدامات اجرا شده و گزارش دهی نتایج تصدیق باشد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی
یادآوری: ایزو ۱۹۰۱۱ خطوط راهنمای ممیزی سیستم های مدیریت را فراهم میسازد.

۹-۳- بازنگری مدیریت:

۹-۳-۱- کلیات

○ مدیریت ارشد باید سیستم مدیریت ایمنی غذا سازمان را در فواصل طرح ریزی شده به منظور اطمینان از تداوم تناسب، کفایت، و اثر بخشی آن مورد بازنگری قرار دهد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۳- بازنگری مدیریت:

۹-۳-۲- ورودی بازنگری مدیریت

بازنگری مدیریت باید موارد زیر را در نظر بگیرد:

(الف) وضعیت اقداماتی بازنگریهای قبلی مدیریت؛

(ب) تغییرات در عوامل بیرونی و درونی مرتبط با سیستم مدیریت ایمنی غذا، از جمله تغییرات در سازمان و

موقعیت آن (رجوع به ۴-۱)

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

+۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۳- بازنگری مدیریت:

ج) اطلاعات در مورد عملکرد و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا شامل روندهای:

(۱) نتیجه(های) فعالیتهای به روزآوری سیستم؛

(۲) نتایج پایش و اندازهگیری؛

(۳) تحلیل نتایج فعالیتهای تصدیق در ارتباط با PRP ها و برنامه کنترل خطر(رجوع ۸-۸-۲)؛

(۴) عدم انطباق ها و اقدامات اصلاحی؛

(۵) نتایج ممیزی (داخلی و خارجی)؛

(۶) بازرسی ها نظیر بازرسیهای مقرراتی و مشتری؛

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۳- بازنگری مدیریت

(۷) عملکرد فراهم کنندگان بیرونی؛

(۸) بازنگری ریسک ها و فرصتها و اثربخشی اقدامات اجرا شده برای پرداختن به آن ها (رجوع به ۱ - ۶)

(۹) میزان تحقق اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا؛

(د) کفایت منابع؛

(ه) هر موقعیت اضطراری، حادثه (رجوع به ۷ - ۴ - ۲) منجر به جمع آوری / فراخوان (رجوع به ۸ - ۹ - ۵)

که اتفاق افتاده است؛ در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۹-۳- بازنگری مدیریت

- (و) اطلاعات مرتبط بدست آمده از طریق ارتباطات برون سازمانی (رجوع به ۷-۴-۲) و درون سازمانی (۷-۴-۳)، شامل درخواست ها و شکایات از سوی ذی نفعان
- (ز) فرصت‌های بهبود مستمر؛ داده‌ها باید به نحوی ارائه شود که مدیریت ارشد بتواند اطلاعات را با اهداف بیان شده سیستم مدیریت ایمنی غذا مرتبط سازد.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۹-۳- بازنگری مدیریت:

۹-۳-۳- خروجی بازنگری مدیریت

خروجی های بازنگری مدیریت باید شامل موارد زیر باشد:

(الف) تصمیمات و اقداماتی در ارتباط با فرصت‌های بهبود مستمر؛

(ب) هر نوع نیاز به روزآوریها و تغییرات در سیستم مدیریت ایمنی غذا، از جمله نیاز به منابع و تجدید نظر در

خط مشی ایمنی غذا و اهداف سیستم مدیریت ایمنی غذا.

○ سازمان باید اطلاعات مدون را بعنوان شواهد نتایج بازنگریهای مدیریت نگهداری نماید.

۱۰-۱ عدم انطباق و اقدام اصلاحی

۱۰-۱-۱ - هنگامی که یک عدم انطباق رخ میدهد،

سازمان یابد:

الف) نسبت به عدم انطباق عکس العمل نشان داده، و صورت کاربرد:

۱) اقدامی برای کنترل و اصلاح آن انجام دهد؛

۲) پیامدهای آن را رسیدگی نماید؛

ب) نیاز به اقدام برای حذف علت(های) عدم انطباق به منظور این که آن عدم انطباق دوباره یا در جاهای

دیگر رخ نمی دهد، را از طریق موارد زیر ارزیابی نماید:

۱) بازنگری عدم انطباق؛

۲) تعیین علت‌های عدم انطباق؛

۳) تعیین این که آیا عدم انطباق‌های مشابه وجود دارد یا ممکن است به طور بالقوه رخ دهد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی



Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۱۰- بهبود:

(پ) اجرای هر نوع گونه اقدام مورد نیاز؛

(ت) بازنگری اثربخشی هر اقدام اصلاحی انجام شده؛

(ث) ایجاد تغییراتی در سیستم مدیریت ایمنی غذا بر حسب ضرورت. اقدامات اصلاحی باید متناسب

با اثرات عدم انطباقهای رخ داده باشد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 [Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

○ ۱۰- ۱- ۲- سازمان باید اطلاعات مدونی را بعنوان شواهد در موارد زیر نگهداری نماید:

(الف) ماهیت عدم انطباقها و اقدامات بعدی انجام شده؛

(ب) نتایج هرگونه اقدام اصلاحی.

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۲-۱۰- بهبود مستمر:

○ سازمان باید بطور مداوم تناسب، کفایت و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا را بهبود دهد.

○ مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل نماید که سازمان به طور مستمر اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا را از طریق کاربرد ارتباطات (رجوع به ۷-۴) (بازنگری مدیریت) (رجوع به ۹-۳) (ممیزی داخلی) (رجوع به ۹-۲)، تحلیل نتایج فعالیتهای تصدیق (رجوع به ۸-۲-۸)، (صحیح گذاری اقدام) های (کنترلی، ترکیب اقدام) های (کنترلی) (رجوع به ۸-۳-۵)، (اقدامات اصلاحی) (رجوع به ۳-۹-۸) و به روزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا (رجوع به ۳-۱۰) را بهبود میدهد.

۱۰-۳- به روز آوری سیستم مدیریت ایمنی غذا:

○ مدیریت ارشد باید اطمینان حاصل نماید که سیستم مدیریت ایمنی غذا به طور مداوم به روز میشود.

○ برای دستیابی به این منظور، تیم ایمنی غذا باید سیستم مدیریت ایمنی غذا را در فواصل زمانی طرحریزی شده ارزیابی کند.

○ تیم ایمنی غذا باید در نظر بگیرد که آیا بازنگری تحلیل خطر (رجوع به ۸ - ۲ - ۵)، برنامه کنترل خطر ایجاد شده (رجوع به ۸ - ۵ - ۴) و PRPهای ایجاد شده (رجوع به ۸ - ۲) ضرورت دارد.

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

۱۰-۳- به روزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا:

فعالیت‌های به روزآوری باید بر مبنای موارد زیر باشد:

(الف) ورودی حاصل از ارتباطات برون سازمانی، و نیز درون سازمانی (رجوع به ۷ - ۴)

(ب) ورودی حاصل از سایر اطلاعات درباره تناسب، کفایت و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی غذا؛

Food Consulting

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

۱۰-۳- به روزآوری سیستم مدیریت ایمنی غذا:

ج) خروجی ناشی از تحلیل نتایج فعالیتهای تصدیق (رجوع به ۹-۱-۲)

د) خروجی ناشی از بازنگری مدیریت (رجوع به ۹-۳).

○ فعالیتهای به روزآوری سیستم باید به عنوان اطلاعات مدون نگهداری و بعنوان ورودی بازنگری

مدیریت (رجوع به ۹-۳).

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

مزایای رقابتی خدمات **PLK**:

- دسترسی آسان در استان و منطقه.
- تشکیل شده از افراد متخصص و مجرب صنعت و دانشگاه.
- سوابق خوب تجربی و علمی.

▪ مشتری مداری.

▪ هزینه های کمتر در مقایسه با سایر رقبا

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

 Plkfood.co

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

شرکت PLK عاملیت انحصاری عرضه محصولات ذیل

ردیف	نوع کالا	برند	توضیحات
۱	دستگاه پلاسمای سرد	دانش بنیان	جهت کاهش بار میکروبی، افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی و کلیه محصولات کشاورزی و حفظ شادابی آنها
۲	نانو پودر غیر سمی کشنده انواع موش	شوک بوم	با کیفیت عالی و قیمت مناسب بی خطر برای انسان، دام، طیور و مناسب جهت استفاده در انبارها، سیلوها، واحدهای تولیدی و خدماتی و بخش کشاورزی

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی

KAMADAYE
PT2020a

تحویلی بزرگ در میکروب زدایی و افزایش ماندگاری محصولات غذایی
با تونل پلاسمای کامادای

بر اساس آخرین فناوری پیشرفته بر پایه پلاسمای سرد

- ✓ غیرفعال کردن ویروس ها و باکتری ها
- ✓ نابود کردن کپک ها و انگل ها
- ✓ از بین بردن آلودگی های شیمیایی
- ✓ بدون تولید مواد جانبی و پسماند





نمونه میوه زرد رنگ زده از تونل پلاسما
پس از ده روز در دمای اتاق

افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی جهت صادرات
کلیه انبارها و سردخانه های مواد غذایی و محصولات کشاورزی
خطوط تولید مواد غذایی
خطوط فراوری خشکبار و انواع محصولات جالیزی
خطوط بسته بندی و بوجاری
بسته بندی انواع مواد پروتئینی

موارد استفاده

تکنولوژی جدید پلاسمای سرد :

۱- کاهش بار میکروبی مواد غذایی و محصولات کشاورزی

۲- افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی و محصولات کشاورزی (خصوصاً جهت صادرات)

۳- حفظ طراوت و شادابی محصولات کشاورزی

KAMADAYE
PT2020a

تحویلی بزرگ در میکروب زدایی و افزایش ماندگاری محصولات غذایی
کامادای با تونل پلاسمای

بر اساس آخرین فناوری پیشرفته بر پایه پلاسمای سرد

- ✓ غیرفعال کردن ویروس ها و باکتری ها
- ✓ نابود کردن کپک ها و انگل ها
- ✓ از بین بردن آلودگی های شیمیایی
- ✓ بدون تولید مواد جانبی و پسماند





تصویر میوه خشک شده از تونل پلاسمای سرد
 تصویر میوه تازه از تونل پلاسمای سرد

افزایش ماندگاری محصولات کشاورزی جهت صادرات
 کلیه انبارها و سردخانه های مواد غذایی و محصولات کشاورزی
 خطوط تولید مواد غذایی
 خطوط فراوری خشکبار و انواع محصولات جالیزی
 خطوط بسته بندی و بوجاری
 بسته بندی انواع مواد پروتئینی

}

موارد استفاده

تکنولوژی جدید پلاسمای سرد :

۱- کاهش بار میکروبی مواد غذایی و محصولات کشاورزی

۲- افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی و محصولات کشاورزی
(خصوصا جهت صادرات)

۳- حفظ طراوت و شادابی محصولات کشاورزی



Plkfood.co



www.plkfood.ir

برای اولین بار در جهان نانو پودر غیر سمی کشنده موش

موارد مصرف:

بخش کشاورزی (زراعت و باغبانی) ، واحدهای تولیدی و خدماتی، سیلوها و انبارها ،
دامداری ها و مرغداریها و حتی منازل و.....

مزایا:

- برای انسان، دام، طیور، سایر جانداران و گیاهان و درختان غیر سمی می باشد.
- عدم بیماری یا مرگ ناشی از مصرف این پودر یا لاشه موش توسط جانداران دیگر.
- حتی اضافه این پودر بعد از خورده شدن توسط موش به عنوان کود مغذی برای باغات و مزارع محسوب می شود .
- قابل استفاده در کلیه اماکن عمومی و خصوصی، فضاهای باز و بسته، زمینهای کشاورزی و باغات.

ثبت سفارشات: ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱

شرکت پارس پایا لوتوس عاملیت انحصاری فروش



[Plkfood.co](https://www.plkfood.co)

۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱



PLK food consulting group

 [Plkfood.co](https://www.instagram.com/Plkfood.co)
•۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱