International Organization for Standardization

إدارة سلامة الغذاء

ISO 22000

Food safety management

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

دكتوراه علوم أغذية من جامعة البصرة

أستاذ مادة السيطرة النوعية- لمرحلة الرابعة

قسم علوم الأغذية – كلية الزراعة

International Organization for Standardization

وهي اختصاراً للمنظمة الدولية للمواصفات
International Organization for Standardization
ومقرها بجنيف

التعريف بالمنظمة

- منظمة غير حكومية تأسست 23/2/1947 وتعمل على وضع معايير تتحول عادة إلى قوانين عن طريق المعاهدات والاتفاقيات الدولية والمعايير القومية.

قوة وتأثير المنظمة

ومن هذا المنطلق جعلت المنظمة أكثر قوة عن نظيراتها الغير حكومية، وهي تضم ممثلين من منظمات أخرى قومية أخرى للمعايير.
وأنشأت منظمة الأيزو حلفاً قوياً مع الحكومات التي تسعى بدورها إلى خلق معايير تكون متوافقة مع السوق العالمية ومواكبة العولمة. وتعتمد المنظمة على معايير مختلفة من شأنها أن تعكس المساواة في المعايير بين ثقافات الدول المختلفة وهذا هو هدف المنظمة.

International Organization for Standardization

ما هو نظام سلامة الغذاء

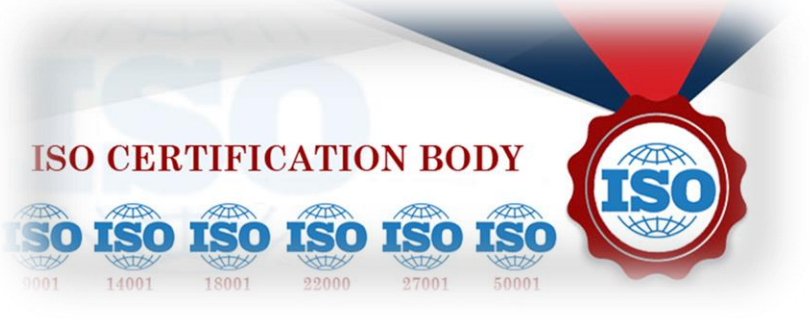
- قبل التعرف على كيفية تطبيق أيزو 22000 يجب عليك التعرف على بعض الأساسيات الهامة والتي منها أن هذا نظام رقابي على المنشآت والمؤسسات الغذائية والتأكد من أنها تستوفي بعض المعايير الأساسية، تم الاتفاق على تلك المعايير ما بين هيئة دستور الأغذية الدولية وما بين منظمة الأيزو، وكان هذا الاتفاق على تلك المعايير في عام 2005.

- وهناك العديد من الأشياء التي تتحكم فيها أيزو 22000 والتي منها:
- تحديد كافة المخاطر التي من الممكن أن يتعرض لها الفرد عند استهلاك منتج غذائي ما.
- التحكم في السلسلة الكاملة في إنتاج هذا المنتج، وتحري كافة معايير الوقاية الكاملة من أي مخاطر للمنتج النهائي.
- ويجب أن تكون تلك المعايير مطابقة للنظام التي تعمل بها المؤسسات الغذائية.
- والهدف الرئيسي من إرساء تلك المعايير أن يكون في النهاية المنتج آمن بالكامل على المستهلك.

International Organization for Standardization

ما هي جميع انواع شهادات الايزو؟

- نظام إدارة الجودة QMS: «ISO 9001».
- شهادة إدارة البيئة: «ISO 14001».
- السلامة و الصحة المهنية-آيزو 45001
- نظام إدارة تكنولوجيا المعلومات: «ISO 20000».
- شهادة الايزو فى أمن المعلومات: «ISO 27001».
- نظام إدارة السلامة والصحة المهنية: «OHSAS 18001».
- **شهادة الايزة فى إدارة سلامة الغذاء: «ISO 22000».**
- نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة: «HACCP».
- شهادة الجودة لأعداد معامل الاختبار: «ISO 17025».
- نظام اعتماد المختبرات الطبية: «ISO 15189».
- شهادة جودة المعدات الطبية: «ISO13485».
- نظام إدارة موارد الطاقة: «ISO



- 50001».
- شهادة الايزو فى ادارة إرضاء العملاء: «ISO 10002».
- نظام المساءلة الاجتماعية: «SA8000».
- نظام مبادرة العدالة الاجتماعية للأعمال: «BSCI».
- شهادة المسئولية العالمية للإنتاج المعتمد: «WRAP».
- نظام المسئولية الأخلاقية للمنظمات: «ETI».
- شهادة علامة التجارة العادلة: «FTM».
- شهادة المطابقة للسوق الأوروبية: «CE MARK».
- جودة سلامة مواد التعبئة والتغليف: «BRC».
- نظام إدارة المسئولية المجتمعية: «ISO 26000».

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

International Organization for Standardization

ما هى شهادة أيزو 22000 لسلامة الغذاء ؟

أن أيزو 22000 لسلامة الغذاء هو نظام إدارة يقدم لكل المؤسسات المعنية بمجالات الغذاء المختلفة الحل الأمثل للاعتراف بتلك المؤسسة محلياً وإقليمياً ودولياً حيث يضع معياراً معترف به على الصعيد العالمي يضمن به أعلى مستوى من مستويات السلامة والأمن الغذائي من أرض المزرعة وحتى تناول الطعام.

ونجد أن لـ ISO 22000 مرجعيات يتم استخدامها لتحديد المعايير القياسية في هذه المواصفة القياسية.

فنظام إدارة السلامة الغذائية ISO 22000 هو نظام تتكامل عناصره لتتوحد في سلامة الغذاء لنجد كل تركيزه في البحث عن حلول تتيح عمل وثائق وسجلات تكون بدورها لازمة لعمل كيان بنَّاء وفعَّال لإدارة السلامة الغذائية على الصعيد العالمي.

وعليه تكون مسئولية الإدارة مسئولية من الطراز الأول لتشكيل فريق دعم على أعلى مستوى من الكفاءة لمتابعة سلامة العملية الغذائية بكافة مراحلها وتعيين ممثلاً للإدارة يكون مسئولاً عن تنفيذ تلك الآلية مع وضع السياسات اللازمة والخطط الممنهجة تكون واضحة الأهداف تبرز في فاعليتها داخل المؤسسة وخارجها خاصة مع عملائها الذين هم المعول عليهم لتقديم أعلى مستوى لهم من الخدمة مع تقديم الضمانة الكافية لمتابعة تلك المنظومة ورفع كفاءتها وأساليب تحسينها بشكل مستمر.

International Organization for Standardization

شهادة الأيزو 22000 في خطوات قليلة.

يتضمن فحص نظام سلامة الأغذية الخاص بكم والمصادقة عليه طبقًا للأيزو 22000 الخطوات التالية:

1. **المراجعة الأولية (اختيارية):** التقييم المبدئي الذي يجريه مراجعينا.
2. **تحليل احتياجات الفجوة (اختياري):** التحليل الذي يحدد الفجوات المحتملة في الأيزو 22000 لسنة 2018 التي تمت مراجعتها.
3. **مراجعة الشهادات:** فحص المستندات وتوضيح التطبيق العملي.
4. **منح الشهادات** وإدراجها في قاعدة بيانات الشهادات في الشبكة العنكبوتية.
5. **مراجعات الإشراف السنوية:** تحسين العملية للاستفادة منها على الوجه الأمثل.
6. **إعادة إصدار** الشهادات بعد فترة الثلاث سنوات.

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

International Organization for Standardization

1 المراجعة الأولية (اختياري).

يؤدي مراجعينا التقييم المبدئي لتحديد درجة توافق عملياتكم مع شروط المعايير.

2 تحليل احتياجات الفجوة (اختياري).

تحليل احتياجات الفجوة لتحديد نقاط الضعف المحتملة فيما يتعلق بفحص العملية الانتقالية.

3 مرجعة الشهادات.

يفحص مراجعونا ما إذا كانت مستنداتكم تتوافق مع معايير الأيزو 22000، ويفحصون التطبيق العملي وكفاءة نظام الإدارة الخاص بكم.

4 إصدار الشهادة.

التأكيد على مطابقة المعايير ومصداقيتها. الدخول على قاعدة بيانات الشهادات في الشبكة العنكبوتية.

5 مراجعات الإشراف.

الفحص السنوي للعملية للاستفادة منها على الوجه الأمثل والمطابقة مع المعايير.

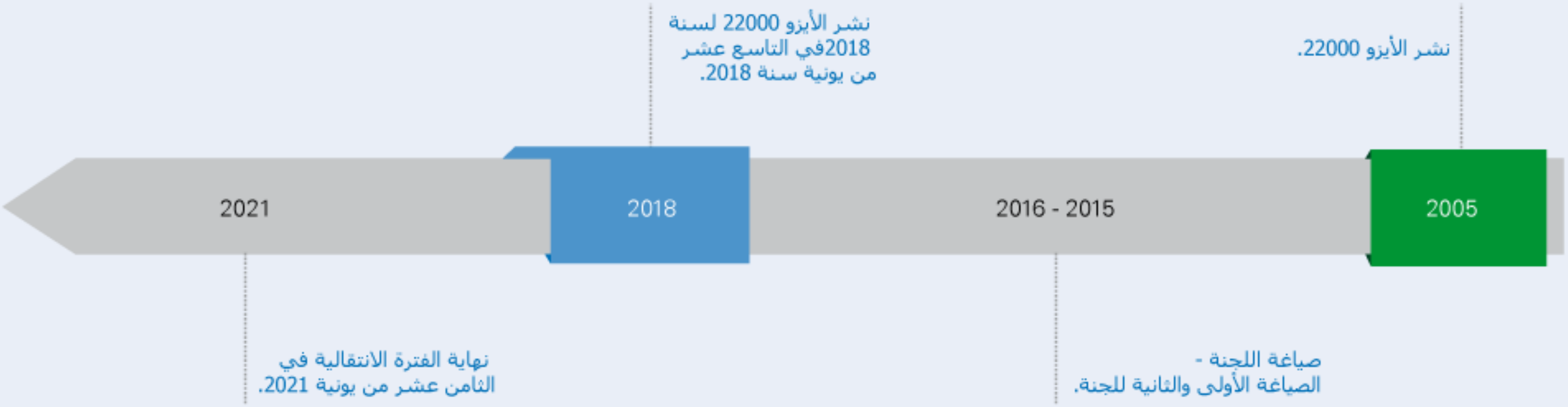
6 إعادة الإصدار.

يتم تجديد الشهادات خلال الثلاث سنوات. التوثيق وعملية التحسين المتواصل.

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

International Organization for Standardization

الجدول الزمني لمراجعة الأيزو 22000.



الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

International Organization for Standardization

University of Basrah

CERTIFICATE ◆ ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE ◆ ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE

QA TECHNIC

CERTIFICATE

AL WEFAK AL SAUDI FOR FOOD INDUSTRIES

900 ST.,PIECE NO. 11, BLOCK 20002. WESTERN EXTENSION. AL OBOUR CITY - EGYPT

has implemented and maintains a **Food Safety Management System**

PROCESSING, PACKAGING OF HERBS, POWDERED BEVERAGES, HONEY, EDIBLE OIL (OLIVE OIL), KETCHUP, MAYONNAISE, TOMATO SAUSE, BLACKSTRAP, DATES AND POMEGRANATES MOLASSES, FRUIT JAM, TOMATO PASTE, SUGAR CAN SYRUP AND FRUIT JUICE

CATEGORY: CII, CIV

Through an audit, documented in a report, it was verified that the management System fulfills the requirements of the following standard:

ISO 22000:2005

Certificate registration no	: QA-D/EGY/22000/0501
Valid from	: 12.07.2019
Valid untill	: 13.07.2020
Date of original certification	: 13.07.2018

Overseas Operation Manager
Begüm ADAKAN
Stuttgart 2019.07.12

ALBERK QA TECHNIC GMBH
Theodor Heuss Strasse 6 D-70174
Stuttgart GERMANY
Tel.: +49 711 9454 0621 Fax. +49 711 9454 4946
www.qatechnic.de

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZM-12049-01-00

ОСМК

10102
УЧЕТНЫЙ НОМЕР БЛАНКА

СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ
«ОТКРЫТАЯ СИСТЕМА МЕНЕДЖЕНТА КАЧЕСТВА»
регистрационный № РОСС RU.32069.04ОПС0

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Регистрационный № РОСС RU.
(номер сертификата соответствия)

Срок действия с 17.10.2019 по 16.10.2022

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ
№ ОНПС RU.04ОПС0.ОС1
Общество с ограниченной ответственностью «Открытый Сертификат»
117042 город Москва, Чечёрский проезд, дом 24, помещение 1,
тел. : + 7 (499) 709-89-38, email: info@ocert.ru

ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью «»
ИНН ОГРН
Адрес места нахождения и места осуществления деятельности: Россия,
офис 19, Телефон: +7 . E-mail: @mail.ru

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

применительно к производству и реализации упаковки из полимерных материалов

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТА ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)

Выдан на основании решения экспертной комиссии,
протокол № РОСС RU. от 17.10.2019 г.

Руководитель органа С.Н. Балагин
Председатель комиссии М.Е. Бычев

Настоящий сертификат соответствия обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствие с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации системы добровольной сертификации «Открытая Система Менеджмента Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

Certificate

This is to Certify that

Your Organization Name

Site 1:Your Organization Complete Address with Pin Code

Site 2:Your Organization Complete Address with Pin Code

.

has been found in Compliance with requirements of
Food Safety Management Systems

ISO 22000:2005

for the following scope:

Your Organization Scope (Manufacturing of ABX Products or Providing Service of XYZ or Trading of PQR Products).

Certificate No.	: XXX/XXXXX/XXXX
Original Certificate Date	: XX - XX - XXXX
Issue Date	: XX - XX - XXXX
Expiry Date	: XX - XX - XXXX

To check this certificate status visit:
"http://uasl.uk.com/certifiedorganization.html"

Authorised Signature
Quality Control Certification
UK Office: 1929, Chynoweth House, Trevissome Park, Truro-TR48UN, Cornwall, UK
India Office: 2nd Floor, Aman Market, Narela Mandi, Delhi - 110 040, India

"Quality Control Certification (QCC)" accredited by "UASL, England, UK". This certificate remains the property of "QCC" to whom it must be returned on request.

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

International Organization for Standardization

فوائد التي تعود على الشركات من تطبيق معايير الأيزو 22000

1) تحسين صورة المنشآة أمام عملائها والجهات الرقابية بإظهار التزامها تجاه سلامة الغذاء.
2) تحسين التواصل الداخلي والخارجي، والاتصالات اليومية مع الموردين، العملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بأمور سلامة الغذاء.
3) التقليل من فرص سحب المنتج من السوق Product Recall حيث إنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتملة المرتبطة بالغذاء
4) وضع منهجية منظمة لتحديد مخاطر السلامة الغذائية ووضع وتنفيذ إجراءات وقائية.
5) تساعد المنشآة على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية.
6) التوافق مع مبادئ الدستور الغذائي Codex.
7) التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية الخاص بالمنشآة.
8) مساعدة الشركات الغذائية على تصدير منتجاتها إلي الخارج.
9) تمكين الشركة من فرص الفوز بالمناقصات الحكومية وتوريد الأغذية مكوناتها إلى الشركات الكبرى.
10) تمكين المنشآة من مواءمة نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها مع غيره من نظم إدارة الجودة المعترف بها مثل الجودة (ISO 9001) والبيئة (ISO 14001).

International Organization for Standardization

1- متطلبات عناصر الجودة الشاملة:

1-1\\ وضع مواصفات للمنتج بما يلبي توجهات السوق ومتطلبات المستهلك الحالية والمستقبلية.

1-2\\ توحيد جودة المواد والمدخلات التي تتعامل معها المنشأة والتعامل مع موردي المدخلات من خلال مواصفات وشروط ملزمة.

1-3\\ توكيد الجودة أثناء التحضير والإنتاج وتلافي الأخطاء قبل الوقوع فيها.

1-4\\ توكيد جودة المنتج النهائي، متضمناً عمليات الفرز والتدريج والتغليف والتعبئة والبطاقة والنقل وضبط جودة الأجهزة والمعدات المستخدمة في القياس والمعايرة.

1-5\\ تحليل المعلومات التي ترد من الأسواق والمستهلكين والعملاء والاستفادة منها في تحسين الأداء وتلافي الأخطاء.

1-6\\ تدريب العاملين لرفع كفاءة الأداء والحفاظ على مستوى جودة الأداء وخلق روح الانتماء للمؤسسة من خلال السمعة الطيبة التي حازت عليها المؤسسة في توجهها لزيادة المبيعات وتقليل التكلفة وارضاء رغبات المستهلكين.

2 -المواصفات:

تعني المواصفات الخصائص والميزات الخاصة بالمنتج لتأدية غرض محدد، وتعتبر المواصفات لغة تفاهم ووسيلة اتصال مع كافة الحلقات المتعاملة مع المنتج أو مدخلاته، وتعتبر المواصفات من أكثر الوسائل وضوحاً وقبولاً لدي كافة شرائح المجتمع لأنها تعتمد على الشفافية وتشمل المواصفات الأتي:

\\1-2أوصاف المنتج: وتعني كافة الأوصاف التي يحتاج لها أثناء عمليات الإنتاج كالابعاد، والأوزان، والأحجام، وقوة الشد وغيرها.

\\2-2أوصاف محددة للمواد المستعملة في المنتج مثل الخواص الطبيعية، والكيميائية والهندسية.

\\3-2طريقة الإنتاج والتي تعتبر أحد الجزئيات للمواصفة حيث تختلف المواد عن بعضها لاخضاعها لطريقة الإنتاج الملائمة.

\\4-2تحدد المواصفات طرق القياس والمعايرة المطلوبة لاختبار المنتج أو المواد اللازمة، كما تحدد نوعيات الأجهزة والطرق المرجعية للاختبارات والتحاليل.

\\5-2تحدد المواصفات نوعيات التحضير والتجهيز المطلوبة وكيفية التخزين والتداول.

\\6-2تحدد المواصفة نسب التفاوت المقبولة في المنتجات والتي يمكن أن يستفاد منها في تحديد درجة جودة المنتج كما هو واضح في مجالات الخضر والفاكهة.

3-الشروط الواجب توفرها في المواصفات:

\\3-1وضوح المواصفة : يجب أن تكون المواصفة واضحة حيث يسهل فهمها بواسطة كل المعنيين بها كما يجب أن تكون بعيدة عن أي مصطلحات أو معاني غير واضحة، مما يعكس سمات الشفافية.

\\3-2التكامل : يجب أن تكون المواصفة متكاملة في المضمون والمعني مما يبعد اجتهادات الأفراد لإدخال أو تبديل أي جزئية منها، ويتطلب هذا الأمر أن تكون المواصفة المعنية قد مرت بمراحلها المختلفة منذ أن كانت مسودة أو مقترح، وتم توزيعه على أكبر شريحة مستفيدة لإبداء الرأي والملاحظات والأخذ بتلك الآراء أو الملاحظات المتفق عليها.

\\3-3الواقعية : يجب أن تكون المواصفة واقعية وسهلة التطبيق والا يقود تطبيقها إلي رفع التكاليف وانحسار فرص المنتج أو الخدمة.

\\3-4الربحية : يجب أن تقود المواصفة عند تطبيقها بواسطة الجهة المعنية إلى خفض تكاليف الإنتاج ورفع كفاءة الآداء وزيادة حجم التسويق وتحقيق ربحية مشجعة لتكون دافعاً للمؤسسة والعاملين بها.

\\3-5الملاءمة: يجب أن تكون من خصائص تلك المواصفة الملاءمة في التطبيق لفترة طويلة حتى لا تكون عرضة للتبديل والتغيير والاضافات، التي إن وجدت يجب أن تكون ثانوية ويتم ادراجها بعد فترة من الزمان وبعد تجارب ميدانية طويلة.

International Organization for Standardization

المبادرة العالمية لسلامة الأغذيةThe Global Food Safety Initiative (GFSI)

المبادرة العالمية لسلامة الأغذية مبادرةٌ خاصة بقطاع الأعمال تهدف إلى التحسين المستمر لأنظمة إدارة السلامة الغذائية من أجل الحرص على الثقة في توصيل أغذية سليمة للمستهلكين حول العالم. وتوفر المبادرة العالمية لسلامة الأغذية منصةً للتعاون بين عدد من أبرز الخبراء العالميين في مجال السلامة الغذائية، من شركات البيع بالتجزئة إلى الشركات المصنّعة وتلك التي تقدم الخدمات الغذائية، فضلًا عن مقدمي الخدمات المرتبطة بسلسلة التزويد الغذائي والمنظمات الدولية والمؤسسات الأكاديمية والحكومة.

أُطلقت هذه المبادرة في العام 2000على خلفية عدد من الأزمات في مجال السلامة الغذائية عندما فقد المستهلك ثقته إلى حد كبير بالسلامة الغذائية. ومنذ ذلك الحين، يتعاون خبراء من كافة أنحاء العالم في عدد كبير من فرق العمل الفني من أجل معالجة قضايا السلامة الغذائية التي تحددها الأطراف المعنية في المبادرة العالمية لسلامة الأغذية.

وتشمل الأنشطة الرئيسية التي تغطيها المبادرة العالمية لسلامة الأغذية تحديد شروط السلامة الغذائية لمخططات السلامة الغذائية من خلال عملية تحديد معايير للمقارنة. ويُعتقد أن هذه العملية من شأنها أن تؤدي إلى الاعتراف بالمخططات الراهنة المتعلقة بالسلامة الغذائية وإلى تعزيز ثقة الطرف الثالث وقبوله ومصادقته على سلسلة الإمدادات الغذائية بكاملها.

وتركّز المبادرة العالمية لسلامة الأغذية حاليًا بشكلٍ أساسي على توسيع نطاق الشروط لتغطي كافة نطاقات سلسلة الإمدادات الغذائية من المزرعة إلى المائدة. وتتضمن أنشطة أخرى بالغة الأهمية وضع برنامج لبناء قدرات الشركات الصغيرة/أو الأقل تطورًا لتسهيل وصولها إلى الأسواق المحلية بالإضافة إلى التشديد بشكل مستمر على الكفاءة التي يجب أن يتحلّى بها المدقق في مجال السلامة الغذائية للتوصل إلى إجماع بين خبراء مجال الصناعة بالتعاون مع أبرز الأطراف المعنية على المهارات والمعرفة والسمات التي يجب أن يتحلّى بها المدقق الكفوء.

International Organization for Standardization

Codex Alimentariusهيئة الدستور الغذائي

- هي لجنة دولية مكونة من منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة, يوجد في اللجنة ممثلين من كل بلد لوضع المعايير الدولية للأغذية وتحسين الصحة وتيسير تجارة الأغذية في جميع أنحاء العالم.

ما هو الدستور الغذائي ؟

هو مجموعة مواصفات ومدونات وممارسات وخطوط توجيهية وتوصيات أخرى . وبعض تلك النصوص عام للغاية وبعضها الآخر محدد جداً. كما أن بعضها يتناول الشروط المفصلة المتعلقة بنوع من الأغذية أو بمجموعة منها ، وبعضها الآخر يتناول تشغيل وإدارة عمليات الإنتاج أو تشغيل نظم الرقابة الحكومية حرصاً على سلامة الأغذية وحماية المستهلك .

المبادئ العامة لسلامة الأغذية بموجب الدستور الغذائي :

- تحديد المبادئ الأساسية لسلامة الأغذية التي يمكن تطبيقها على حلقات السلسلة الغذائية بأكملها (بحيث يشمل ذلك جميع مراحل الإنتاج بداية من إنتاج المواد الغذائية الأولية إلى أن تصل الأغذية إلى المستهلك النهائي) ، وذلك لتحقيق هدف سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستهلاك الآدمي .
- التوصية بمنهج يقوم على تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة كسبيل لتعزيز سلامة الأغذية .
- توضيح كيفية تنفيذ هذه المبادئ .
- تقديم الإرشاد اللازم لتنفيذ قواعد محددة قد تكون لازمة لحلقات معينة من حلقات السلسلة الغذائية أو لعمليات التجهيز والتصنيع أو السلع الغذائية ، وذلك لتعزيز شروط السلامة في هذه المجالات .

International Organization for Standardization

FSSC 22000اعتماد نظام سلامة الأغذية

واحدة من أهم ميزات FSSC 22000هو أن الغرض من إنشائها ينطبق فقط على الشركات المصنعة للأغذية. FSSC 22000هو معيار معترف به عالميًا لمراجعة جميع المواد الغذائية ومراقبتها واعتمادها من أجل ضمان سلامة الأغذية. يعتمد الجمع بين معايير ISO 22000وPAS 220، معيار FSSC 22000 ، على معيار ISO 22000: 2005وPAS 220: 2008.

FSSC 22000.هو معيار معترف به عالميًا لمراجعة جميع المواد الغذائية ومراقبتها واعتمادها من أجل ضمان سلامة الأغذية. يعتمد الجمع بين معايير ISO 22000وPAS 220 ، معيار FSSC 22000 ، على معيار ISO 22000: 2005 وPAS 220: 2008.
الغرض من هذه الشهادة هو التوفيق بين متطلبات وطرق إصدار الشهادات لأنظمة سلامة الأغذية في السلسلة الغذائية وتقديم شهادة موثوقة مماثلة لسلامة الأغذية من حيث المحتوى والنطاق ذي الصلة FSSC 22000 .هو معيار منشور لمنظمات إنتاج الأغذية ، ويتألف من مزيج من معيار ISO 22000 ومواصفات.PAS 220
يتيح هذا المعيار لمصنعي المواد الغذائية تحديد المخاطر المحتملة التي قد تعرض سلامة الأغذية للخطر ، وتحديد نقاط التحكم الحرجة ، وبالتالي القضاء على المخاطر أو على الأقل تخفيفها.
يسمح معيار FSSC 22000 بالتحكم في مراحل الإنتاج المختلفة مثل إعداد وإنتاج وتعبئة وتوزيع المواد الغذائية بشكل منفصل. يعد نظام FSSC 22000نظامًا إداريًا جديدًا يغطي عيوب النظام ، لأن نظام ISO 22000 لإدارة سلامة الأغذية ، الذي تم تنفيذه مسبقًا ، لا يلبي البرامج المطلوبة مسبقًا في مجال سلامة الأغذية.
وفي الوقت نفسه ، أصبح معيار FSSC 22000 (شهادة نظام سلامة الأغذية) أحد المعايير القليلة المعترف بها في GFIS المبادرة العالمية لسلامة الأغذية.)

Prof.Dhia Falih Al-Fekaiki

PhD. Food sciences- Biochemistry- Enzymes
Dhia.alfekaiki@uobasrah.edu.iq
009647801022618

https://scholar.google.com/citations?user=EFkC7y4AAAAJ&hl=en

http://www.researcherid.com/rid/F-1710-2019

https://independent.academia.edu/Dhiaalfekaiki

https://www.mendeley.com/profiles/dhia-falih-al-fekaiki3/

https://www.researchgate.net/profile/Dhia_Al-Fekaiki

https://orcid.org/0000-0002-7510-5881

https://www.linkedin.com/in/dr-dhia-al-fekaiki-60265186/

https://publons.com/researcher/1718509/dhia-al-fekaiki/

ELSEVIER FULL-TEXT ARTICLE

Scopus

Clarivate Analytics

الأستاذ الدكتور ضياء الفكيكي

دكتوراه علوم أغذية من جامعة البصرة
أستاذ مادة السيطرة النوعية- لمرحلة الرابعة
قسم علوم الأغذية – كلية الزراعة
2022