



This project is funded
by the European Union

فهم معايير جودة و سلامة الاغذية

Understanding Food Quality and Safety Standards

الاستاذ الدكتور ضياء فالح الفكيكي

دكتوراه في علوم الاغذية - قسم علوم الاغذية - كلية الزراعة

جامعة البصرة 2025



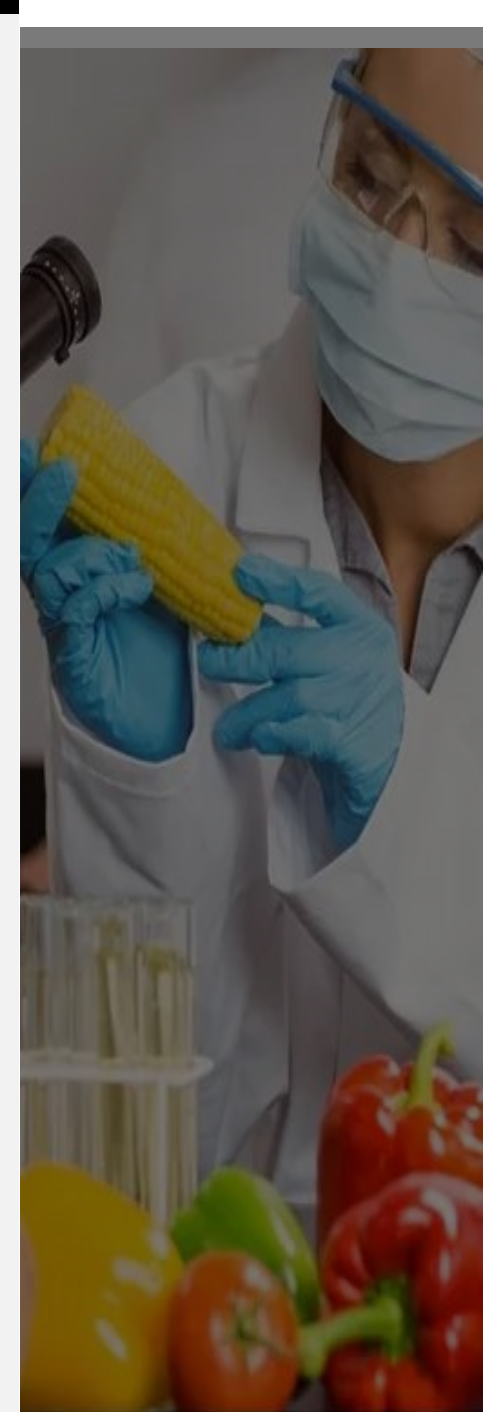
ما هي معايير الجودة وسلامة الأغذية

- هي مجموعة من الإرشادات والمتطلبات التي تهدف إلى ضمان أن المنتجات الغذائية آمنة للاستهلاك وتلبي توقعات المستهلكين من حيث الجودة .
- هذه المعايير تشمل عمليات الإنتاج، التصنيع، التخزين، التوزيع، والتحضير . فيما يلي بعض المعايير الرئيسية المتعلقة بجودة وسلامة الأغذية



معايير سلامة الأغذية

- **نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة: Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
نظام وقائي لإدارة سلامة الأغذية من خلال تحديد المخاطر المحتملة (بيولوجية، كيميائية، فيزيائية) ووضع ضوابط للحد منها.
- **معايير: ISO - International Organization for Standardization 22000**
معياري دولي لإدارة سلامة الأغذية يغطي سلسلة التوريد بأكملها من المزرعة إلى المائدة.
- **المواصفات القياسية الدولية: (Codex Alimentarius)**
مجموعة من المعايير الدولية التي وضعتها منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) لضمان سلامة الأغذية وجودتها.
- **التشريعات المحلية والدولية:**
مثل لوائح الاتحاد الأوروبي (EC) No 178/2002 ، وقوانين إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA).



معايير جودة الأغذية الخصائص الحسية

تشمل الطعم، الرائحة، الملمس،
اللون، والشكل، والتي يجب أن
تلي توقعات المستهلك.



التركيب الكيميائي

- تحديد نسبة المكونات الأساسية مثل البروتينات، الدهون، الكربوهيدرات، الفيتامينات، والمعادن.

- المواصفات الفيزيائية مثل الحجم، الوزن، الكثافة، والرطوبة.

- المواصفات الميكروبيولوجية تحديد الحدود المسموح بها للكائنات الدقيقة مثل البكتيريا، الفطريات، والخمائر.



● **ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) Good Manufacturing Practice** تشمل المبادئ التوجيهية لضمان أن المنتجات تُصنع بشكل متسق وفقاً لمعايير الجودة، مع التركيز على النظافة، التجهيزات، والمعدات.

● **نظم إدارة الجودة (QMS) Quality Management System**

مثل ISO 9001 ، والتي تركز على إدارة الجودة الشاملة في جميع مراحل الإنتاج والتوزيع.

● **التتبعية (Traceability)** القدرة على تتبع المنتج عبر سلسلة التوريد من المواد الخام إلى المستهلك النهائي، مما يسهل سحب المنتجات في حالة وجود مشكلات.



• التعبئة والتغليف:

ضمان أن مواد التعبئة آمنة ولا تتفاعل مع الغذاء.
توفير معلومات دقيقة عن المنتج، بما في ذلك المكونات، تاريخ الإنتاج،
تاريخ الانتهاء، والظروف التخزينية الموصى بها.

• التحاليل المخبرية:

اختبارات للكشف عن الملوثات الكيميائية (مثل المبيدات، المعادن الثقيلة).
اختبارات للكشف عن الملوثات البيولوجية (مثل البكتيريا، الفيروسات).
اختبارات للكشف عن المواد المسببة للحساسية.



أهمية دراسة علم تحليل الاغذية

هو احد فروع علم الكيمياء التحليلية القادر على توفير معلومات عن التركيب الكيميائي للأغذية وعمليات التصنيع ومراقبة الجودة والملوثات في المواد الغذائية، لضمان الامتثال للقوانين المتعلقة بالأغذية وتجاريتها.

1- الالتزام بالتشريعات الحكومية والصناعية

2- حماية المستهلك

3- توفير معلومات عن البطاقة الغذائية والمطالبات/او الادعاءات Claims

4-ضمان الاتساق ومراقبة جودة الخامات والمنتجات الوسيطة والنهائية.

5- اجراء البحوث والتطوير

المنظمة العالمية للمواصفات والمقاييس International Organization for Standardization)



International
Organization for
Standardization



ما هي معايير سلامة الغذاء؟

المبادئ الأساسية الأربعة المعتمدة لسلامة الأغذية ونظافة الأغذية هي: التنظيف والتلوث المتبادل والتبريد والطهي. توجه هذه المبادئ الأساسية الأربعة أولئك الذين يقومون بمعالجة وإنتاج وتقديم الطعام وبيعه للمستهلكين ، لتقديم الطعام بطريقة آمنة وصحية.

ISO 22000

عملية شهادة ISO 22000



HACCP

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
(HACCP) ،

يجب إجراء تحليل المخاطر

يجب تحديد نقاط التحكم الحرجة

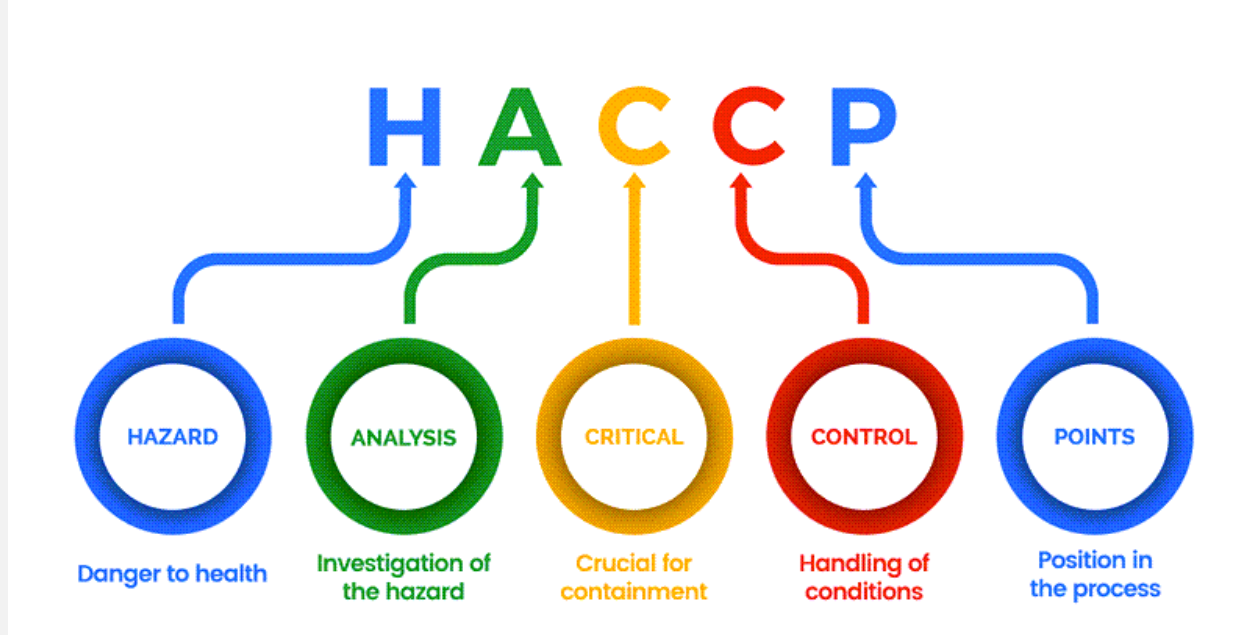
يجب وضع حدود حرجة

يجب وضع إجراءات للرصد

يجب تحديد الإجراءات التصحيحية

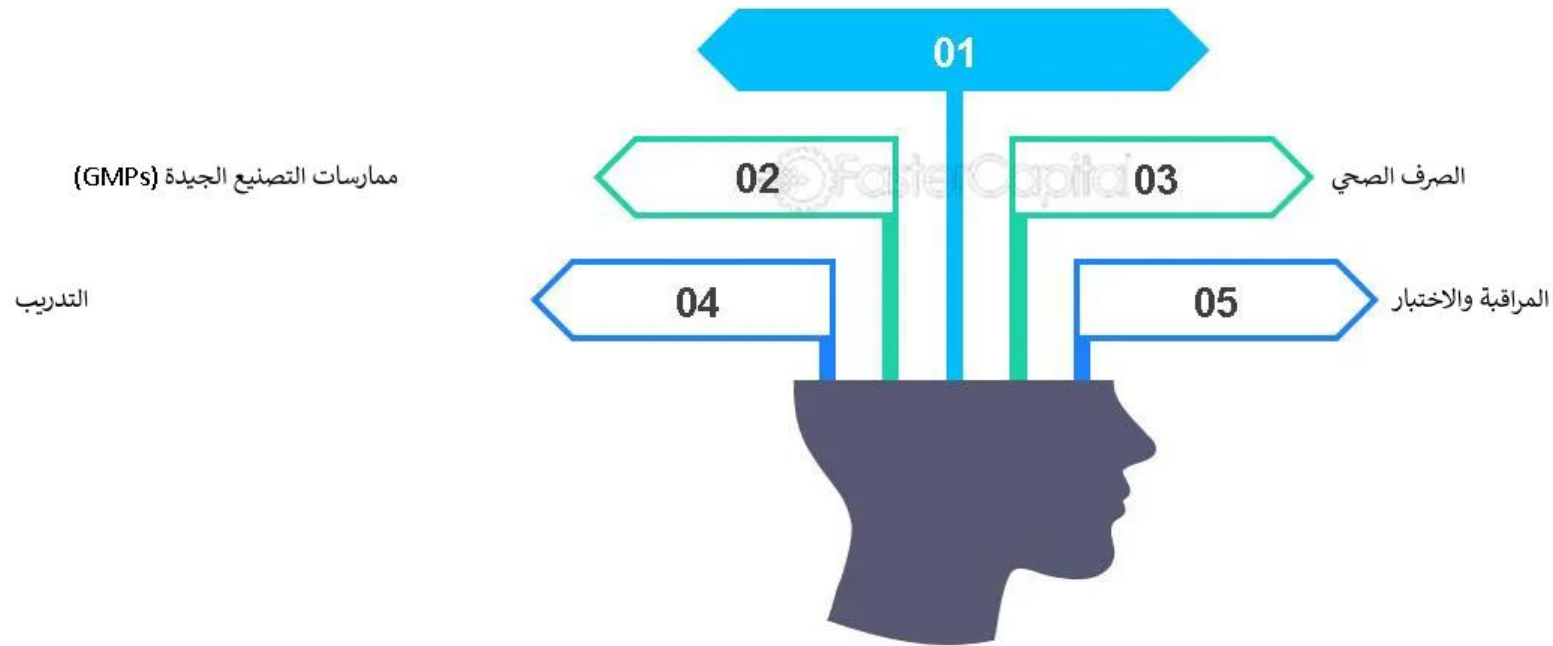
يجب إعداد إجراءات التحقق

يجب وضع إجراءات لحفظ السجلات والتوثيق



فهم مخاطر سلامة الأغذية

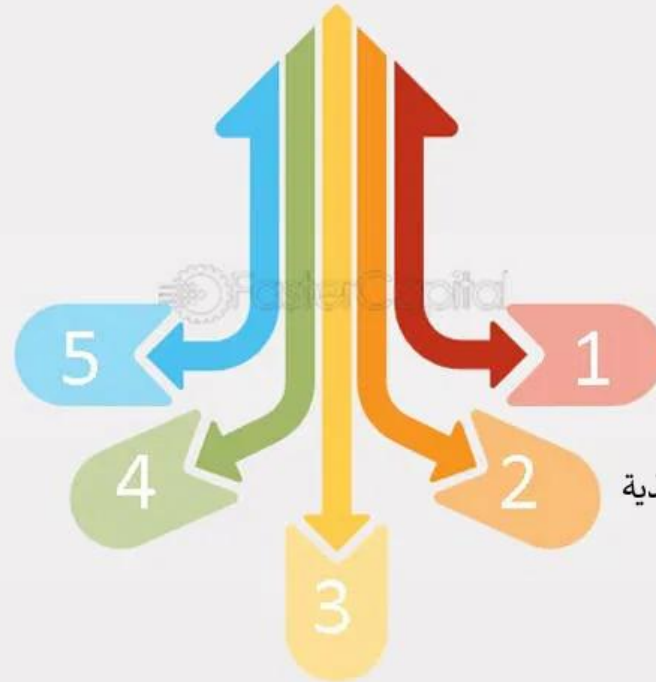
تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)



تنفيذ نظام فعال لإدارة سلامة الأغذية

إجراء عمليات تدقيق وعمليات تفتيش منتظمة

إنشاء خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم
الحرجة (HACCP)



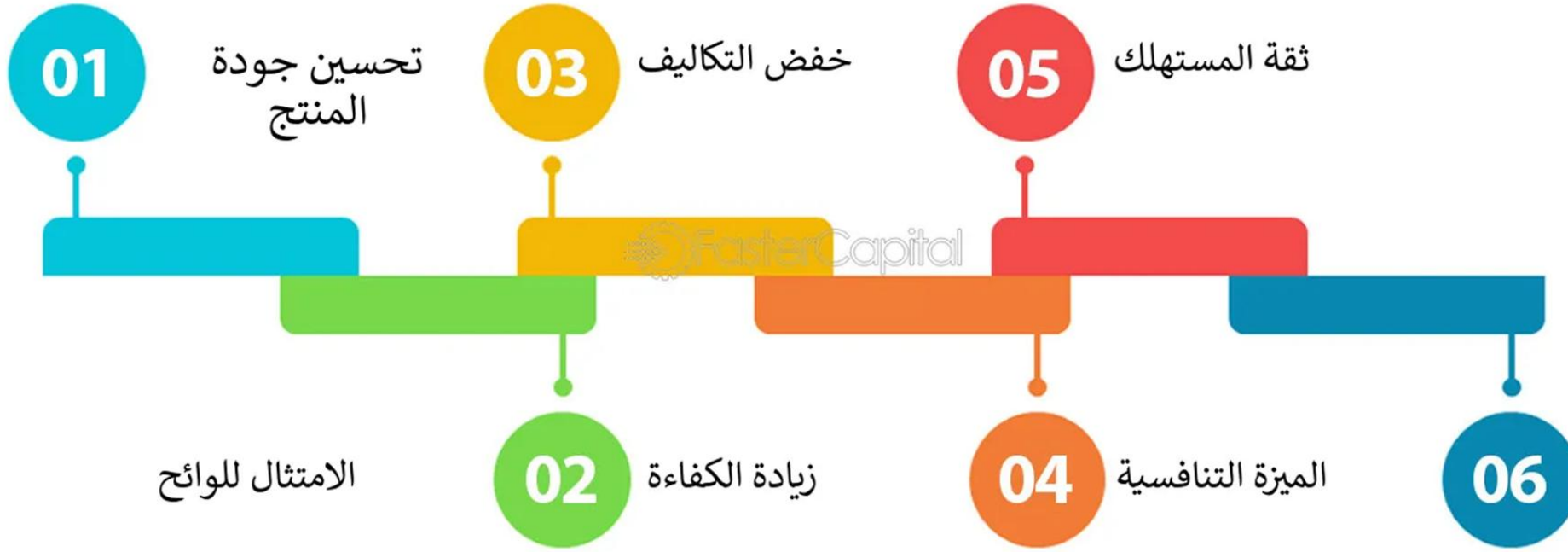
تحديد وتحليل مخاطر سلامة الأغذية

إنشاء فريق لإدارة سلامة الأغذية

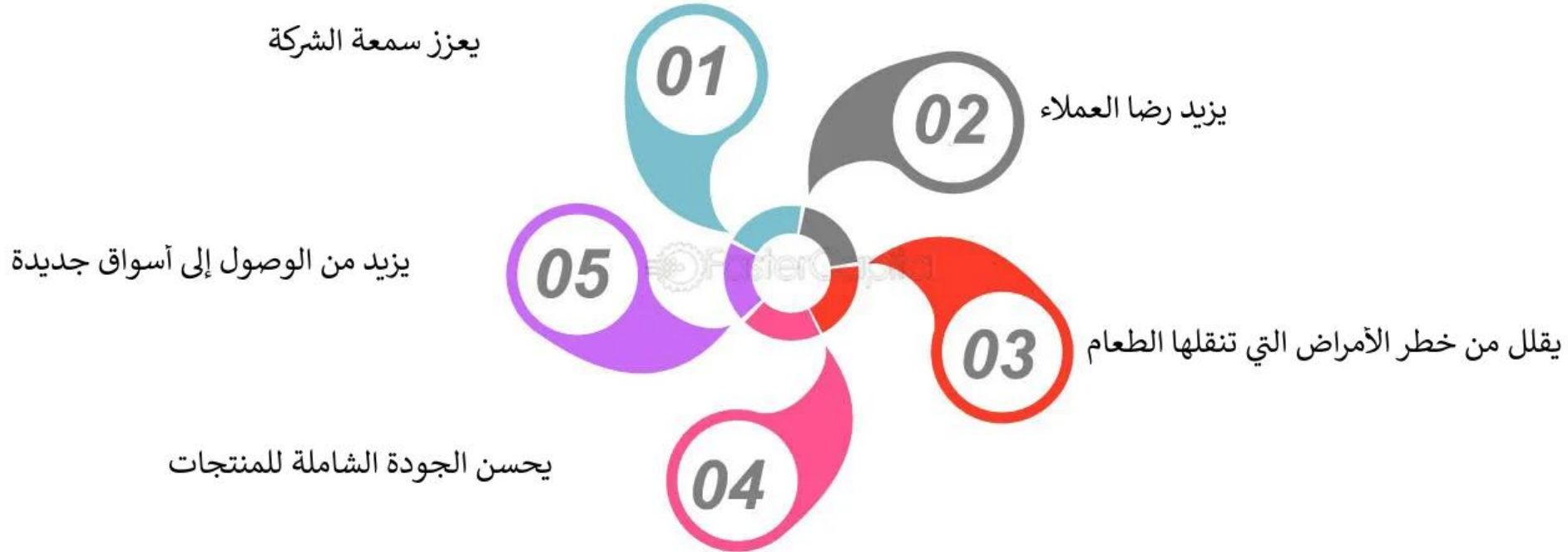
تنفيذ ممارسات التصنيع الجيدة (GMPS)



فوائد توحيد المعايير في مجال سلامة الأغذية للشركات



فوائد شهادة ISO 22000





الاستاذ الدكتور ضياء فالح الفكيكي

دكتوراه في علوم الاغذية - قسم علوم الاغذية - كلية الزراعة

جامعة البصرة 2025

