

"التعريف بمشروع تطبيق نظام الهاسب "HACCP" على مصانع الأغذية والمياه المعبأة في جميع مناطق المملكة"
الأربعاء 03 يوليو 2019م- قاعة الشيخ صالح التركي

أبرز ما تم طرحه

<p>هو طريقة علمية منظمة لتعزيز سلامة المنتج من بداية الإنتاج الاولي الى الاستهلاك النهائي من خلال التعرف على مصادر الخطر النوعية وتحديدها وتقييمها واتخاذ تدابير للرقابة والسيطرة عليها لضمان سلامة المنتج</p>	<p>تعريف النظام</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تشكيل فريق الهاسب ، ويتشكل الفريق من مجموعة افراد متعددي التخصصات ولديهم الخبرة والكفاءة • وصف المنتج وكيفية استخدامه مع تحديد المعلومات الخاصة بسلامة المنتج • اعداد رسم تخطيطي لانسياب العملية التصنيعية ووصف خطوات التصنيع من خلال خريطة المسار • اعداد قائمة بمصادر الخطر المحتمل حدوثها في اي خطوة من خطوات التصنيع , وتحديد مقاييس التحكم فيها 	<p>اجراءات</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التعرف مقدما على مصادر الخطر المسببة لعدم سلامة الغذاء. • وضع الاسلوب العلمي والعملي لتحليل هذه المخاطر. • وضع الاجراءات الوقائية لتلافي حدوث المخاطر او التخلص منها 	<p>اهداف تطبيق النظام</p>
<ul style="list-style-type: none"> • الزام المصانع عالية الخطورة بتطبيق نظام الهاسب "HACCP" وحصولها على الشهادة قبل نهاية العام 2020م • الزام المصانع متوسطة ومنخفضة الخطورة بتطبيق نظام الهاسب "HACCP" وحصولها على الشهادة قبل نهاية العام 2022م 	<p>فترات زمنية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • هل من الضروري ان تكون الجهة المانحة لشهادة الهاسب مرخصة من الهيئة ؟ نعم • ماهي الجهات المانحة لشهادة الهاسب ؟ سيتم طرحها على الموقع الالكتروني للهيئة • هل لشهادة الهاسب فترة صلاحية ؟ نعم • عملية التدقيق على المصانع - زيارات مفاجئة او بالتنسيق مع المصانع ؟ بالتنسيق مع المصانع • ماذا عن المصانع الحاصلة بالفعل على شهادة الهاسب ؟ تقوم هذه المصانع بالرفع للهيئة لمراجعتها • هل شهادة الهاسب تمنح للمصنع أو للمنتج ؟ للعملية التصنيعية الكاملة 	<p>استفسارات القطاع الخاص</p>
<p>Followup_ruh@sfda.gov.sa</p>	<p>روابط هامة</p>