



NUTRICARD · دليل تدريبي

تدريب مواصفة ISO 22000:2018

شرح كامل لبنية المواصفة (البند 4 إلى 10)، ومنهج التفكير المبني على المخاطر، والفرق بين البرامج المسبقة التشغيلية ونقاط التحكم الحرجة، ومتطلبات التوثيق والتدقيق الداخلي ومراجعة الإدارة.

التدقيق الداخلي

OPRP مقابل CCP

البند 4-10

دورة PDCA

رمز الدليل: NC-TR-ISO22000-01 · الإصدار 1.0 — 2026

منصة NutriCard — nutricardjo.com · تابعة لشركة NutriLabs — nutrilabsjo.com

هذا الدليل لأغراض التدريب والتوعية ولا يُغني عن نص المواصفة الرسمية.

ما هي ISO 22000:2018؟

مواصفة دولية تحدد متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء لأي منظمة في السلسلة الغذائية، من إنتاج الأعلاف والمزارع إلى التصنيع والنقل والتجزئة وخدمات الطعام والتغليف. صدرت نسختها الحالية في حزيران 2018 لتحل محل إصدار 2005.

العناصر الأربعة الأساسية للنظام

- التواصل التفاعلي عبر السلسلة الغذائية (موردون، عملاء، جهات رقابية).
- إدارة النظام ضمن إطار منهجي موثّق.
- البرامج المسبقة (PRPs) التي تهيئ بيئة إنتاج صحية.
- مبادئ الهاسب لضبط المخاطر المحددة.

البنية عالية المستوى ودورة التحسين

تتبع المواصفة بنية Annex SL نفسها المستخدمة في ISO 9001 و ISO 14001، ما يسهّل الدمج. وتعمل بدورتي PDCA: دورة على مستوى نظام الإدارة، ودورة داخلية على مستوى العمليات التشغيلية (البند 8).

البند	العنوان	جوهر المطلوب
4	سياق المنظمة	القضايا الداخلية والخارجية، الأطراف المعنية، نطاق النظام
5	القيادة	التزام الإدارة، سياسة سلامة الغذاء، الأدوار والمسؤوليات
6	التخطيط	معالجة المخاطر والفرص، أهداف سلامة الغذاء، تخطيط التغيير
7	الدعم	الموارد، الكفاءة، الوعي، التواصل، المعلومات الموثقة
8	التشغيل	البرامج المسبقة، التتبع، الطوارئ، خطة الضبط (HACCP/OPRP)، عدم المطابقة
9	تقييم الأداء	المراقبة والقياس، التحقق، التدقيق الداخلي، مراجعة الإدارة
10	التحسين	الإجراءات التصحيحية والتحسين المستمر وتحديث النظام

مستويان للمخاطر

تميّز 2018 بوضوح بين مخاطر مستوى الأعمال/النظام (البند 6 — تهديدات وفرص تنظيمية) ومخاطر مستوى العمليات (البند 8 —

أخطار سلامة الغذاء). الخلط بينهما من أكثر ملاحظات التدقيق تكراراً.

المصدر: المنظمة الدولية للتقييس — Requirements for any organization in the food chain — ISO 22000:2018 Food safety management systems، وبنية Annex SL / HLS، الموحدة لنظم الإدارة.

بناء الإطار التنظيمي

البند 4 — سياق المنظمة

- تحديد القضايا الخارجية (تشريعات، متطلبات أسواق التصدير، سلسلة التوريد) والداخلية (البنية، الكفاءات، الثقافة).
- تحديد الأطراف المعنية ومتطلباتها: الجهة الرقابية، العملاء، الموردون، العاملون، المستهلك.
- توثيق نطاق النظام بدقة: المنتجات، المواقع، العمليات، وما استثنى ولماذا.

البند 5 — القيادة

- الإدارة العليا مسؤولة عن الفعالية، ولا يجوز تفويض المسؤولية النهائية لمسؤول الجودة وحده.
- سياسة سلامة الغذاء: موثقة، معلنة، مفهومة، وتشمل الالتزام بالمتطلبات القانونية والتحسين المستمر.
- تعيين فريق سلامة الغذاء وقائده، وتحديد صلاحيات إيقاف الإنتاج والإفراج عن المنتج.

البند 6 — التخطيط

- إجراءات لمعالجة المخاطر والفرص على مستوى النظام، مع تقييم فعاليتها.
- أهداف قابلة للقياس (مثال: خفض شكاوى الأجسام الغريبة 30% خلال سنة) مع خطة تنفيذ ومسؤول ومهلة.
- التغييرات المخطط لها تُدار بشكل منضبط لا ارتجالي.

البند 7 — الدعم

المتطلب	التطبيق العملي
الموارد	البنية التحتية، بيئة العمل، الخبرات الخارجية والمختبرات المعتمدة
الكفاءة	مصفوفة كفاءات لكل وظيفة مؤثرة، خطة تدريب، تقييم فعالية
الوعي	معرفة العامل بسياسة سلامة الغذاء وأثر عمله والانحرافات التي يجب التبليغ عنها
التواصل	مصفوفة تواصل داخلي وخارجي: من يتواصل، مع من، بماذا، ومتى
المعلومات الموثقة	ضبط الإصدارات، التوزيع، الحماية، الحفظ والإتلاف

قلب المواصفة: البند 8

8.2 البرامج المسبقة

تُنشأ وتنفَّذ وتُحدَّث بما يتناسب مع حجم النشاط ونوعه، مع الاسترشاد بـ ISO/TS 22002-1 لقطاع التصنيع (المباني، المرافق، النظافة، مكافحة الآفات، إدارة المسببات، الصيانة).

8.3 و8.4 التتبع والطوارئ

- نظام تتبع يربط المواد الداخلة بالمنتج النهائي وبالعملاء، ويُختبر دورياً ويُوثَّق زمن الاستجابة.
- خطة استعداد للطوارئ: تلوث، انقطاع خدمات، استدعاء منتج، حريق، وباء — مع اختبار دوري.

8.5 تحليل الأخطار وخطة الضبط

تشمل الخطوات التمهيدية (وصف المنتج والمواد، الاستخدام المقصود، مخططات التدفق والتحقق منها ميدانياً)، ثم تحليل الأخطار وتحديد المستوى المقبول، ثم اختيار إجراءات الضبط وتصنيفها.

الوجه	CCP	OPRP
طبيعة الضبط	قياس آني على معيار قابل للقياس	غالباً ملاحظة/معايير عملية وسلوكية
المعيار	حد حرج Critical Limit	معيار عمل Action Criterion
ال فشل	يعني احتمال منتج غير آمن مباشرة	يزيد احتمال الخطر ويستدعي التقييم
أمثلة	البسترة، الكشف المعدني، حموضة ≥ 4.6	فعالية التنظيف بين مسببات الحساسية، ضبط المسافات في التعبئة

8.7 إلى 8.9 الضبط والتعامل مع عدم المطابقة

- ضبط أجهزة المراقبة والقياس ومعايرتها بمرجعية دولية، وتقييم أثر الجهاز غير المطابق على القياسات السابقة.
- التصحيحات والإجراءات التصحيحية، والتعامل مع المنتجات غير المطابقة المحتملة، وقواعد السحب/الاستدعاء الموثقة.

مقدمة · NutriCard · تابعة لشركة NutriLabs

أين تقف ISO 22000 بين الأنظمة؟

المعيار	الطبيعة	أبرز ما يميزه
Codex HACCP	منهجية مرجعية	أساس علمي لكل الأنظمة الأخرى، بلا شهادة اعتماد
ISO 22000:2018	نظام إدارة قابل للاعتماد	بنية HLS، مرن لكل حلقات السلسلة
FSSC 22000 v6	مخطط معتمد من GFSI	ISO 22000 + برامج مسبقة قطاعية + متطلبات إضافية
BRCGS Issue 9	مواصفة معتمدة من GFSI	تفصيلية جداً ونظام تصنيف بدرجات، مطلوبة لأسواق بريطانيا

أكثر ملاحظات التدقيق تكراراً

1. نطاق النظام غير محدد بدقة أو لا يعكس الواقع.
2. عدم التفريق بين مخاطر البند 6 وأخطار البند 8.
3. تصنيف كل إجراءات الضبط كنقاط حرجية، أو تجاهل OPRPs تماماً.
4. مراجعة إدارة تفتقد مدخلات إلزامية (أداء الموردين، حالات الطوارئ).
5. إجراءات تصحيحية بلا تحليل سبب جذري ولا تحقق من الفعالية.
6. مصفوفة كفاءات غير محدّثة بعد تغيير المهام.

اختبار ذاتي

1. عدّد ثلاثة مدخلات إلزامية لمراجعة الإدارة.
2. ما الفرق بين معيار العمل والحد الحرج؟
3. أعط مثلاً على OPRP في مصنع مخبوزات.
4. من يملك المسؤولية النهائية عن فعالية النظام؟
5. ما الفرق بين ISO 22000 وFSSC 22000؟

إجابات مختصرة

- 1) نتائج التدقيق الداخلي، أداء الموردين، حالة الإجراءات السابقة (وغيرها). 2) الحد الحرج قيمة قابلة للقياس يفصل الآمن عن غير الآمن، ومعيار العمل معيار لضبط لا يقود فشله مباشرة إلى منتج غير آمن. 3) فعالية التنظيف بين خطي منتج يحتوي مكسرات ومنتج خال منها. 4) الإدارة العليا. 5) الأولى مواصفة نظام إدارة، والثانية مخطط اعتماد معترف به من GFSI يضيف متطلبات فوقها.

المصدر: المنظمة الدولية للعيادة ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. إضافة إلى ISO/TS 22002-1:2009 وFSSC 22000 v6 (Foundation FSSC).
 الصفحة 6



من المواصفة إلى التنفيذ عبر منصة NutriCard

يمكنك تحويل متطلبات ISO 22000 إلى مستندات وسجلات فعلية عبر أدوات المنصة، وإصدارها كملفات PDF تحمل هوية منشأتك وجاهزة للعرض على المدقق.

مسار مقترح للمنشأة

- تحليل الفجوة وتحديد النطاق
- بناء البرامج المسبقة والسجلات
- تحليل الأخطار وتصنيف الضبط
- تدقيق داخلي ثم التقدم للاعتماد

أدوات ذات صلة

- بناء خطة الهاسب وجدول إجراءات الضبط
- قوالب مهنية: سياسات، برامج مسبقة، سجلات تحقق
- سجل التدريب ومصفوفة الكفاءات
- تقارير جاهزة للتدقيق الداخلي

للتواصل

الموقع: nutricardjo.com

إنستغرام: [@nutricardjo](https://www.instagram.com/nutricardjo)

الشركة الأم: [nutrilabsjo.com](https://www.nutrilabsjo.com) — NutriLabs

إخلاء مسؤولية: هذا الدليل تدريبي توعوي مبني على المراجع المذكورة أسفل الصفحات، ولا يُفني عن النص الرسمي للمواصفة أو عن جهة اعتماد مرخصة.