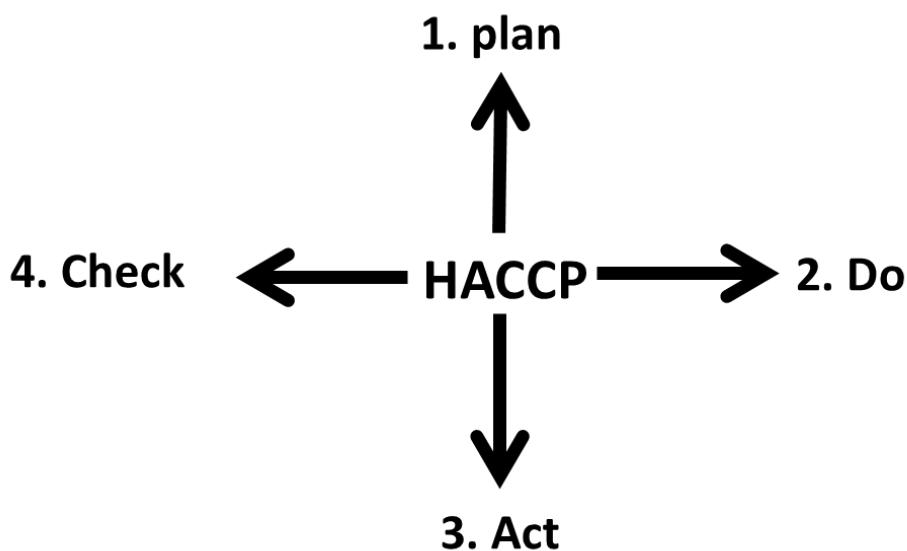


المحاضرة الرابعة

ما هي مخرجات الـ HACCP ؟



.1 . Plan : ما هو المشروع المخطط له حتى نحافظ على سلامة الغذاء

.2 . Do : الفعل الذي خططنا له ويجب ان نفعله لمحافظة على سلامة الغذاء

.3 . Act : تصحيح الاخطاء على اي مشكلة لسلامة الغذاء وكتابة ما تم فعله حول المشاكل او المعوقات

.4 . Check : المرحلة التي تشمل الـ Do & Plan اي الذي تم فعله وما تم التخطيط مسبقاً

ما هي شروط Pre-requisite program

.1 . Facilities : الشكل الذي يحافظ على مبادى الصحة من خلال اتباع قواعد معينة وقوانين للسيطرة والحد من التلوث.

.2 . Specification : الالتزام في كتابة التخصصات في جميع المواد الخام اضافة الى تعبيتها.

.3 **Production equipment** : كل الاحتياجات التي يتم بناءها ونصبها حسب تصميميات النظافة والصحة للوصول الى الحد الادنى المسموح به من الصحة العامة.

.4 **Cleaning and Sanitation** : وضع جداول منظمة او مدرورة لتجديد قيمة النظافة والتعقيم للوصول للحد القريب او من الحد المثالي الخالي من الامراض.

.5 **Personal hygiene** : كل العمال وكل شخص غريب داخل الى المصنع يجب ان يخضع ويتبع قوانين النظافة الشخصية.

.6 **Training** : كل العمال يجب ان يتم تدريبيهم وتوجيههم بواسطة ورش عمل للنظافة الشخصية.

.7 **Chemical Control** : هي منشورات توضح الفصل بين المواد الكيميائية وقيمها وتأثيراتها على الصحة العامة مثل المبيدات

.8 **Receiving & Storage & Shipping** : كل المواد الخام يجب ان تخزن في ظروف مثل الحرارة المناسبة والرطوبة .