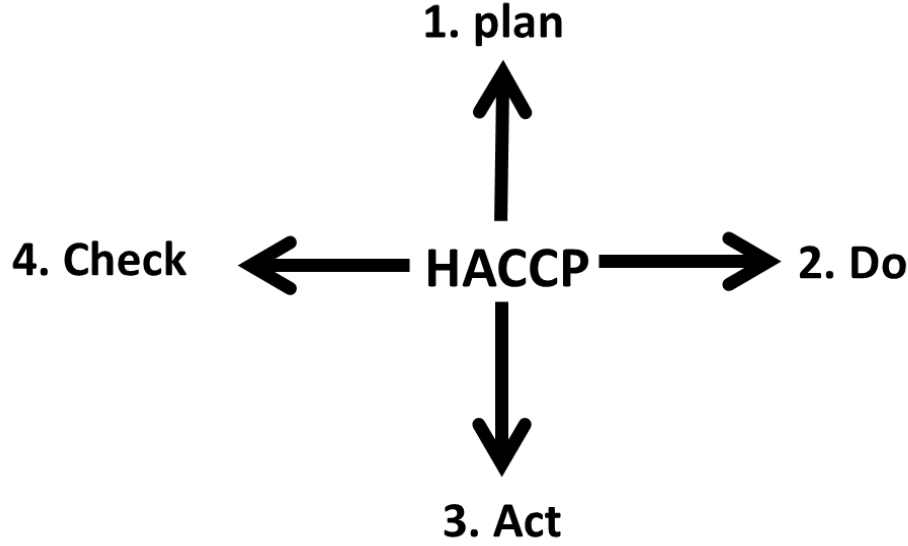


المحاضرة الرابعة

ماهي مخرجات الـ HACCP ؟



1. **Plan** : ماهو المشروع المخطط له حتى نحافظ على سلامة الغذاء
2. **Do** : الفعل الذي خططنا له ويجب ان نفعله للمحافظة على سلامة الغذاء
3. **Act** : تصحيح الخطاء 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

ماهي شروط Pre-requisite program

1. **Facilities** : الشكل الذي يحافظ على مبادئ الصحة من خلال اتباع قواعد معينة وقوانين للسيطرة والحد من التلوث.
2. **Specification** : الالتزام في كتابة التخصصات في جميع المواد الخام اضافة الى تعبئتها.

3. **Production equipment** : كل الاحتياجات التي يتم بناءها ونصبها حسب تصميمات النظافة والصحة للوصول الى الحد الأدنى المسموح به من الصحة العامة.
4. **Cleaning and Sanitation** : وضع جداول منظمة او مدروسة 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 تدريبهم وتوجيههم بواسطة ورش عمل للنظافة الشخصية.
7. **Chemical Control** : هي منشورات توضح الفصل بيتن المواد الكيميائية وقيمها وتأثيراتها على الصحة العامة مثل المبيدات
8. **Receiving & Storage & Shipping** : كل المواد الخام يجب ان تخزن في ظروف مثلى مثل الحرارة المناسبة والرطوبة .