

توصيف المنتج النهائي

- 1- المنتج :
معجون الطماطم
- 2- خواص المنتج :
 - تركيز المنتج :-
 - Cold break :- 36 - 38 %
 - Hot break :- 28-30 %
- 3- الوصف الفيزيائى :
خالى من الاتربة والمواد الصلبة.
- 4- الوصف الكميائى :
خالى من المبيدات او طبقا لمتبقيات المبيدات الخاصة بكل عميل والمواد الكميائية .
- 5- الوصف البيولوجى :
خالى من النموات الميكروبية.
- 6- طريقة استخدام المنتج :
منتج معد للتصنيع
- 7- طريقة التخزين :
يخزن المنتج فى مخازن مظلة بعيداً عن اشعة الشمس .
- 8- مدة الصلاحية :
فترة الصلاحية 18 شهر من تعبئة المنتج.
- 9- شروط السلامة :
من أهم العوامل التى تؤثر على سلامة المنتج هى وجود الاحياء الدقيقة وتراعى أثناء مرحلة التعبئة.
- 10- بيانات البطاقة :
يتم تعريف المنتج النهائي فى المصنع كالأتى :
(اسم الشركة- الوزن الكلى - الوزن الصافى - تاريخ التعبئة - التركيز - فترة الصلاحية)



11- مواد التعبئة :

- aseptic page :- سعة 220 كجم .

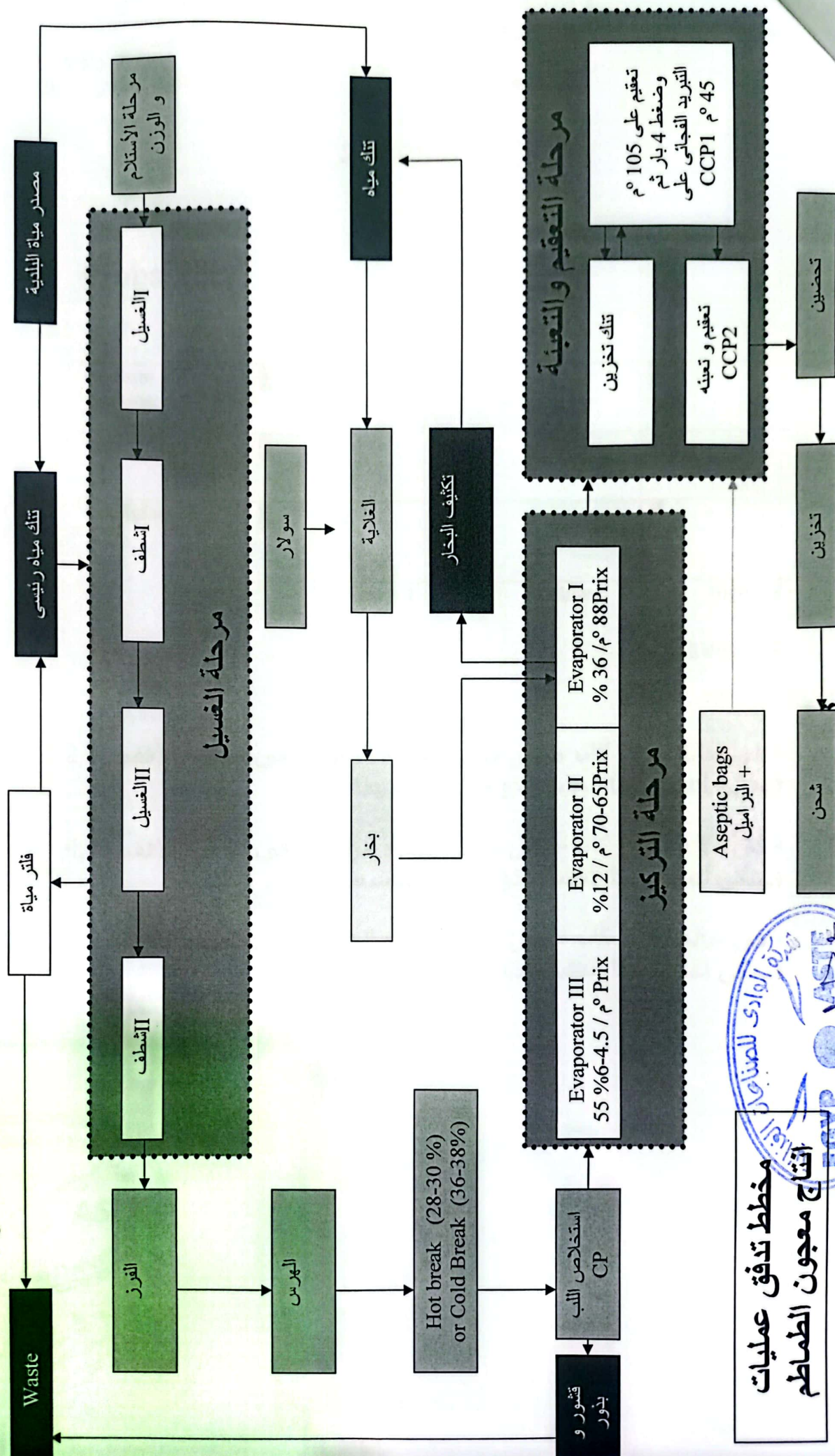
12- طريقة توزيع المنتج :

يتم وضع كل 4 براميل على بالة خشبية وتلف بالشرنك ثم يتم نقل المنتج فى كنانتر للشحن وتحت درجة حرارة الجو العادية.

13- فئة المستخدمين :

المنتج معد لتصنيع منتجات مستخدمه لجميع الفئات





تحليل المخاطر

Probability			
Medium	3	6	1
Low	2	4	6
Negligible	1	2	3
	Low 1	Medium 2	High 3
	Severity		

- فى حالة ما اذا كان حاصل ضرب العمود الراسى فى العمود الافقى 1,2,3 فيمكن اعتبار هذا النشاط ذو خطورة بسيطة.
- فى حالة ما اذا كان حاصل ضرب العمود الراسى فى العمود الافقى 4,6 فيمكن اعتبار هذا النشاط ذو خطورة متوسطة.
- فى حالة ما اذا كان حاصل ضرب العمود الراسى فى العمود الافقى 9, فيمكن اعتبار هذا النشاط ذو خطورة عالية.



[Handwritten signature]

HACCP Analysis مجال الدراسة: تصنيع معجون الطماطم

اسم الشركة :- الوادى للصناعات الغذائية

إعداد : إدارة الجودة

د / عبد الكريم خلف

إصدار / مراجعة : 0 / 1

تاريخ الإصدار : 5/2/2022

تحديد الأخطار وتقييم شدة الخطورة لمعجون الطماطم

مرحلة الإنتاج	نوع الخطر ووصفه	تقييم الخطر			شجرة اتخاذ القرار				نقطة حرجية	الضوابط
		احتمالية	شدة	قيمة	س1	س2	س3	س4		
3 خطوة الاستلام	خطر فزيائى :- وجود المجموع الخضرى للنباتات - وجود اتربة ورمال.	3	1	3	نعم	لا	لا	—	لا	- عمل شروط للتعاقد مع الموردين . - عمل تقييم للموردين .
4 خطوة التجهيز	فزيائى :- وجود المجموع الخضرى للنباتات وجود اتربة ورمال.	3	1	3	نعم	لا	لا	—	لا	- عمل غسيل للمنتج فى حوض ماء لترسيب المواد العالقة بالمنتج. - شطف المنتج على سير به فواصل تسمح بمرور المنتج فقط
	بيولوجى :- تلوث مصدر المياه بمجموعة بكتريا القولون	1	3	3	نعم	لا	نعم	نعم	لا	- عمل تحليل ميكروبيولوجى للمياه سنوياً للتأكد من صلاحية المياه .
5 خطوة التغليف	بيولوجى :- تلوث الثمار من ايدى العمال	1	3	3	نعم	لا	نعم	نعم	لا	- تدريب العمال على النظافة الشخصية (hygiene) . - ارتداء القفازات . - ارتداء اغطية الرأس.
	فزيائى :- سقوط حلى او مجوهرات	1	3	3	نعم	لا	لا	—	لا	- تدريب العمال على الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP)
6 خطوة التبريد	فيزيائى :- فقد او سقوط احدى معدات الصيانة اثناء عملية الصيانة.	1	3	3	نعم	لا	لا	—	لا	- عمل سجل بمتعلقات الصيانة بحصر المعدات وذلك قبل إجراء عملية الصيانة ثم التأكد منها بعد الانتهاء.
	بيولوجى :- بقاء الاحياء الدقيقة نتيجة لانخفاض درجة الحرارة عن الحدود الحرجة .	2	3	6	نعم	نعم	.	.	نعم CCP 1	- معايرة الـ soft were . - معايرة اجهزة قياس درجة الحرارة وعدادات الضغط .
7 خطوة التبريد تحت التفريغ	بيولوجى - تلوث عرضى عدم كفاية عملية التعقيم نتيجة .	2	3	6	نعم	نعم	.	.	نعم CCP 2	- عمل صيانة للماكينه دورياً . - عمل معايرة للـ soft were



مجال الدراسة: تصنيع معجون الطماطم HACCP Analysis

اسم الشركة :- الوادي للصناعات الغذائية
إعداد : إدارة الجودة

إصدار / مراجعة : 0 / 1

تاريخ الإصدار: 5/2/2022
د/عبد الكريم خلف

مرفق خريطة تدفق المنتج + شجرة اتخاذ القرار



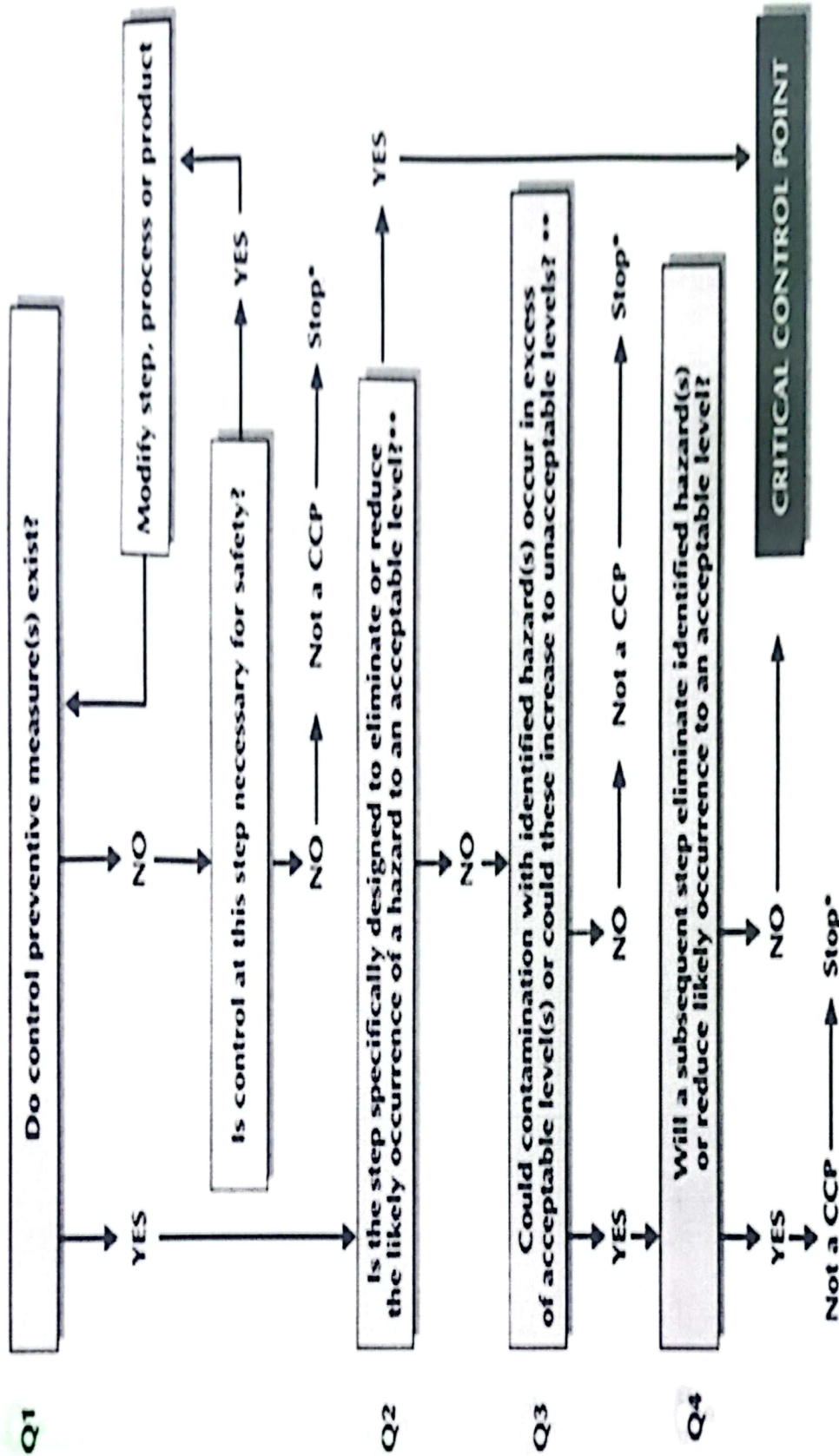
Handwritten signature in blue ink.

HACCP Analysis مجال الدراسة: تصنيع معجون الطماطم

اسم الشركة :- الوادي للصناعات الغذائية
إعداد : إدارة الجودة

تاريخ الإصدار: 5/2/2022
د/عبد الكريم خلف

إصدار / مراجعة : 0 / 1



HACCP Analysis مجال الدراسة: تصنيع معجون الطماطم

اسم الشركة :- الوادى للصناعات الغذائية
إعداد : إدارة الجودة

إصدار / مراجعة : 0 / 1

د / عبد الكريم خف
تاريخ الإصدار: 5/2/2022

CCP	شجرة القرار				مقياس التحكم الإجراء الوقائي	نوع/ طبيعة الخطر	خطوة الإنتاج	م
	س4	س3	س2	س1				
لا / نعم	لا	لا	لا	لا	عمل شروط للتعاقد مع الموردين. عمل تقييم للموردين.	وجود المجموع الخضري للنبات - وجود التربة ورمال.	الزراعة والاستلام	1
لا	لا	لا	لا	لا	عمل غسل للمنتج فى حوض ماء لترسيب المواد العالقة بالمنتج. شطف المنتج على سير به فواصل تسمح بمرور المنتج فقط	وجود المجموع الخضري للنبات وجود التربة ورمال.	التعليق	2
لا	لا	لا	لا	لا	عمل تحليل ميكروبيولوجى للمياه سنوياً للتأكد من صلاحية المياه.	تلوث مصدر المياه بمجموعة بكتيريا القولون	التعليق	3
لا	لا	لا	لا	لا	تدريب العمال على النظافة الشخصية (hygiene). ارتداء القفازات. ارتداء اغطية الرأس.	تلوث الثمار من ايدى العمال.	التعليق	3



HACCP Analysis مجال الدراسة: تصنيع معجون الطماطم

اسم الشركة :- الوادى للصناعات الغذائية
إعداد : إدارة الجودة

إصدار / مراجعة : 0 / 1

د/عبد الكريم خف

تاريخ الإصدار: 5/2/2022

لا	-	لا	لا	لا	نعم	- تدريب العمال على الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP)	- سقوط حتى او مجوهرات .	نعم	
لا	-	لا	لا	لا	نعم	- تم وضع فلتر مقناطيسى . - وضع علامات تحذيرية بمنع لبس الحلى داخل صالة الانتاج.	- سقوط احد معدات الصيانة اثناء عملية الصيانة.	نعم	4
لا	نعم	نعم	لا	لا	نعم	- متابعة الفلاتر اسبوعياً والتأكد من صلاحيتها .	- وجود بقايا من قشور وبنور الطماطم	نعم	5
نعم	CCP1	-	-	نعم	نعم	- لا يوجد اى مخاطر .		نعم	6
نعم	CCP1	-	-	نعم	نعم	- معايرة الـ soft were . - التأكد من الانخال الصحيح لدرجات الحرارة. - معايرة العدادات .	- بقاء الاحياء الدقيقة نتيجة لانخفاض درجة الحرارة عن الحدود الحرجة .	نعم	7

