تقرير نموذجي · منشأة افتراضية

ITA

BRCGS 1.1.2 · FSSC 22000 2.5.8 · GFSI

خطة ثقافة سلامة الغذاء والجودة

التقييم والخطة والمقاييس والمراجعة

4.0 → 2.6 النضج: الحالي ثم المستهدف

شركة الألبان والعصائر (مثال)

مصنع الرياض: حليب طازج ولبن وزبادي وعصائر مبردة؛ 380 موظفًا في ثلاث ورديات

المخطط	**BRCGS وFSSC 22000**
مدة الخطة	**2026-01-15 · سنتين**
النضج الحالي / المستهدف	**2.6 / 4.0**
الراعي	**فهد القحطاني، المدير العام**
قائد الثقافة	**منى صالح، مديرة سلامة الغذاء، وفريق ثقافة من أقسام مختلفة**

المحتويات

1 الملخص
2 تقييم نضج الثقافة
3 خطة ثقافة سلامة الغذاء والجودة
4 مقاييس الثقافة
5 مراجعة الفعالية
6 فحص المتطلبات
7 المنهجية والمراجع

رقم الوثيقة FSC-2611-CBD **الإصدار** 0 **تاريخ الإصدار** 17 نوفمبر 2026

وثيقة مضبوطة لنظام إدارة سلامة الغذاء. تُراجع سنويًا على الأقل وتُدرج في مراجعة الإدارة.

القسم 1

الملخص

قُيّمت ثقافة سلامة الغذاء في المنشأة عند 2.6 من 5 (في طور التطوير) مقابل مستهدف 4.0. أقوى الأبعاد الوعي بالمخاطر (3.0)، وأضعفها الأفراد (1.8)، وفيه يتركز معظم جهد الخطة. تضم الخطة 20 نشاطًا على مدى سنتين، وتشمل 9 من أصل 11 قسمًا، وأُنجز 30% منها، و 2 متأخرة. جميع العناصر الدنيا التي يطلبها BRCGS وFSSC 22000 مغطاة. حقق 1 من 10 مقاييس الثقافة مستهدفاتها.

النضج الحالي	النضج المستهدف	الأنشطة	المتطلبات المستوفاة
2.6	4.0	20	89%

نضج الثقافة حسب البعد

بُعد GFSI	الحالي	الحالي والمستهدف	المستهدف	الأنشطة
الرؤية والرسالة	2.8		4	6
الأفراد	1.8		4	9
الاتساق	2.5		4	8
القدرة على التكيف	2.8		4	3
الوعي بالمخاطر	3.0		4	6

الالتزام

تلتزم الإدارة العليا في شركة الألبان والعصائر (مثال) بتطوير ثقافة إيجابية لسلامة الغذاء والجودة، وبتوفير الموارد التي تحتاجها هذه الخطة، وبمراجعة تقدمها، برعاية فهد القحطاني، المدير العام.

القسم 2

تقييم نضج الثقافة

قُيّمت كل عبارة من 1 (مبدئي) إلى 5 (راسخ).

الرؤية والرسالة · 2.8 → 4

العبارة	العنصر	المستوى
تتحدث الإدارة العليا عن سلامة الغذاء والجودة بانتظام وتزور مواقع العمل لمناقشتها.	القيادة والالتزام	3 · محدد
يفهم العاملون في كل المستويات سياسة سلامة الغذاء والجودة وأهدافها، وبلغتهم.	التواصل	2 · في طور التطوير
عند تعارض ضغط الإنتاج مع سلامة الغذاء، يختار المديرون سلامة الغذاء بشكل واضح.	القيادة والالتزام	3 · محدد
تُوفَّر الأفراد والوقت والمعدات والميزانية الكافية للحفاظ على سلامة الغذاء.	الموارد	3 · محدد

الأفراد · 1.8 → 4

العبارة	العنصر	المستوى
التدريب عملي ويشرح الأسباب، وتُتحقق فعاليته في موقع العمل.	التدريب والكفاءة	2 · في طور التطوير
يستطيع العاملون إثارة مخاوف سلامة الغذاء بسهولة، ومنها دون ذكر الاسم، ويتلقون ردًا.	آراء العاملين ومشاركتهم	2 · في طور التطوير
تُستطلع آراء العاملين في ثقافة سلامة الغذاء عبر استبيانات أو مقابلات أو مجموعات نقاش.	آراء العاملين ومشاركتهم	1 · مبدئي
يُقدَّر السلوك الجيد في سلامة الغذاء، ويُعالج السلوك غير الآمن بعدل واتساق.	السلوكيات المطلوبة	2 · في طور التطوير

الاتساق · 2.5 → 4

العبارة	العنصر	المستوى
يعرف الجميع مسؤولياتهم في سلامة الغذاء ويُساءلون عنها.	السلوكيات المطلوبة	3 · محدد
تُراجع مقاييس سلامة الغذاء مع الإنتاج والتكلفة، لا بعدهما.	قياس الأداء	2 · في طور التطوير
الإجراءات وتعليمات العمل واضحة ومحدثة، وتُكتب بمشاركة من يستخدمونها.	التواصل	3 · محدد
المعايير نفسها في كل الورديات وفي العطلات وأوقات ذروة الإنتاج.	قياس الأداء	2 · في طور التطوير

القدرة على التكيف · 2.8 → 4

العبارة	العنصر	المستوى
تُقيّم التغييرات في المنتجات أو العمليات أو المعدات أو الأفراد من حيث سلامة الغذاء قبل تنفيذها.	القيادة والالتزام	3 · محدد
تستجيب المنشأة بسرعة للحوادث والشكاوى والمعلومات الجديدة، وتشارك ما تتعلمه.	التواصل	3 · محدد
يُعرَّف الموظفون الجدد والمؤقتون والمقاولون بتوقعات سلامة الغذاء قبل بدء العمل.	التدريب والكفاءة	2 · في طور التطوير
تُراعى سلامة الغذاء في قرارات الاستراتيجية والاستثمار والموردين.	الموارد	3 · محدد

الوعي بالمخاطر · 3.0 → 4

العبارة	العنصر	المستوى
يستطيع العاملون شرح المخاطر الرئيسية والضوابط الحرجة في منطقتهم وأهميتها.	الوعي بالمخاطر والتعلم	3 · محدد

العبارة	العنصر	المستوى
يُبلَّغ عن الحوادث الوشيكة وتُحقق وتُستخدم للتعلم دون لوم.	الوعي بالمخاطر والتعلم	2 · في طور التطوير
تُحدد الأسباب الجذرية لعدم المطابقة والشكاوى، وتمنع الإجراءات تكرارها.	قياس الأداء	3 · محدد
تُراجع معلومات القطاع (الاستدعاءات والتنبيهات وتقارير الغش) وتُشارك مع الفرق المعنية.	الوعي بالمخاطر والتعلم	4 · مُدار

القسم 3

خطة ثقافة سلامة الغذاء والجودة

الأنشطة حسب العنصر، مع الأقسام المشاركة وكيفية القياس والمسؤول والإطار الزمني. مدة الخطة: 2026-01-15 · سنتين

التواصل

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
رسالة من الإدارة العليا عن ثقافة سلامة الغذاء والجودة بكل اللغات المستخدمة في المنشأة	الإدارة العليا	نسبة العاملين القادرين على شرح الرسالة في المقابلات	المدير العام سنويًا	2026-01-15 → 2026-03-31 منجز
اجتماع قصير يومي في بداية الوردية يتضمن نقطة واحدة عن سلامة الغذاء	الإنتاج، المستودعات والخدمات اللوجستية، النظافة والتعقيم	الاجتماعات المنعقدة لكل وردية؛ سجل الموضوعات	مدير الإنتاج مستمر	2026-03-01 → 2027-12-31 قيد التنفيذ
لوحات أداء سلامة الغذاء في كل قسم (الشكاوى، نتائج التدقيق، الحوادث الوشيكة، الاتجاهات)	الإنتاج، المستودعات والخدمات اللوجستية، الجودة وسلامة الغذاء	انتظام تحديث اللوحات	مدير سلامة الغذاء أسبوعيًا	2026-04-01 → 2026-07-31 منجز

التدريب والكفاءة

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
تدريب «لماذا يهم» على المخاطر والضوابط الرئيسية لكل قسم، في موقع العمل	الإنتاج، المستودعات والخدمات اللوجستية، النظافة والتعقيم، الهندسة والصيانة	اجتياز التحقق من الكفاءة في موقع العمل	مدير سلامة الغذاء نصف سنوي	2026-04-01 → 2027-03-31 قيد التنفيذ
تعريف بسلامة الغذاء للموظفين الجدد والمؤقتين والمقاولين قبل بدء العمل	الموارد البشرية، المقاولون والعمالة المؤقتة	التعريفات المنفذة قبل أول وردية	مدير الموارد البشرية مستمر	2026-02-01 → 2026-12-31 قيد التنفيذ
تعيين سفراء لسلامة الغذاء في كل قسم ووردية وتدريبهم	الإنتاج، المستودعات والخدمات اللوجستية، النظافة والتعقيم	السفراء النشطون؛ المشكلات التي أثاروها	مدير الإنتاج مرة واحدة	2026-07-01 → 2026-10-31 متأخر
تدريب القيادة في سلامة الغذاء للمشرفين والمديرين (التوجيه، التغذية الراجعة، المساءلة العادلة)	الإدارة العليا، الإنتاج، الجودة وسلامة الغذاء	المشرفون المدربون؛ ملاحظات التوجيه	مدير الموارد البشرية سنويًا	2026-09-01 → 2027-02-28 لم يبدأ

آراء العاملين ومشاركتهم

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
استبيان مجهول الهوية لثقافة سلامة الغذاء لجميع العاملين، مع مشاركة النتائج والعمل عليها	الإدارة العليا، الموارد البشرية	نسبة الاستجابة والنتيجة؛ الإجراءات المتفق عليها	مدير الموارد البشرية سنويًا	2026-02-01 → 2026-04-30 منجز
مجموعات نقاش أو مقابلات مع العاملين في المواقع بعد كل استبيان	الجودة وسلامة الغذاء، الموارد البشرية	الجلسات المنعقدة؛ المحاور والإجراءات	مدير سلامة الغذاء سنويًا	2026-05-01 → 2026-06-30 منجز
قناة «تحدَّث» (صندوق أو تطبيق أو خط ساخن) مع الرد على كل بلاغ	الجودة وسلامة الغذاء	البلاغات المستلمة والمردود عليها ضمن المدة	مدير سلامة الغذاء مستمر	2026-06-01 → 2026-09-30 منجز

السلوكيات المطلوبة

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
تحديد السلوكيات المطلوبة لسلامة الغذاء لكل وظيفة وإدراجها في الوصف الوظيفي	الموارد البشرية، الجودة وسلامة الغذاء	الأوصاف الوظيفية المحدثة	مدير الموارد البشرية مرة واحدة	2026-05-01 → 2026-09-30 متأخر
ملاحظات سلوكية لممارسات التصنيع الجيد والنظافة مع تغذية راجعة فورية ومحترمة	الجودة وسلامة الغذاء، الإنتاج	الملاحظات المنفذة؛ نسبة السلوكيات الآمنة	مدير سلامة الغذاء أسبوعيًا	2026-06-01 → 2027-12-31 قيد التنفيذ
اعتماد نهج عادل للأخطاء: التعلم من الأخطاء غير المقصودة، والإجراء عند الإهمال المتعمد	الإدارة العليا، الموارد البشرية	النهج المعتمد والمعلن	المدير العام مرة واحدة	2027-01-01 → 2027-03-31 لم يبدأ

قياس الأداء

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
مقارنة نتائج التدقيق والنظافة وعدم المطابقة حسب الوردية واليوم وفترات الذروة	الجودة وسلامة الغذاء	تقلص الفروق بين الورديات	مدير سلامة الغذاء ربع سنوي	2027-01-01 → 2027-12-31 لم يبدأ
مراجعة شهرية لمؤشرات ثقافة سلامة الغذاء من الإدارة العليا مع الإنتاج والتكلفة	الإدارة العليا، الجودة وسلامة الغذاء	مراجعات المؤشرات المنعقدة؛ القرارات المسجلة	المدير العام شهريًا	2026-03-01 → 2027-12-31 قيد التنفيذ
إدراج أهداف ثقافة سلامة الغذاء بمستهدفات ومواعيد في مراجعة الإدارة	الإدارة العليا	الأهداف المراجعة؛ التقدم مقابل المستهدفات	المدير العام سنويًا	2026-02-01 → 2026-02-28 منجز

القيادة والالتزام

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
جولات ميدانية للإدارة العليا لسلامة الغذاء مع سجل مختصر لما نوقش واتُّفق عليه	الإدارة العليا	الجولات المنفذة مقابل الخطة؛ الإجراءات المغلقة	المدير العام شهريًا	2026-01-15 → 2027-12-31 قيد التنفيذ

الموارد

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
إدراج توقعات ثقافة سلامة الغذاء في متطلبات الموردين والمقاولين وتدقيقهم	المشتريات، المقاولون والعمالة المؤقتة	الموردون والمقاولون المعرَّفون	مدير المشتريات سنويًا	2027-03-01 → 2027-09-30 لم يبدأ

الوعي بالمخاطر والتعلم

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
الإبلاغ عن الحوادث الوشيكة مع تحقيق دون لوم ورد على المُبلِّغ	الجودة وسلامة الغذاء، الإنتاج	الحوادث الوشيكة المبلغ عنها شهريًا	مدير سلامة الغذاء مستمر	2026-06-01 → 2027-12-31 قيد التنفيذ

النشاط	الأقسام المشاركة	كيفية القياس	المسؤول · التكرار	الإطار الزمني · الحالة
تمارين محاكاة للاستدعاء والأزمات والحوادث بمشاركة العاملين	الإدارة العليا، الجودة وسلامة الغذاء، المستودعات والخدمات اللوجستية	التمارين المنفذة؛ الدروس المطبقة	مدير سلامة الغذاء سنويًا	2027-04-01 → 2027-06-30 لم يبدأ

الجدول الزمني للخطة

الأرباع من بداية الخطة؛ الخلايا الملونة تبين فترة تنفيذ كل نشاط (برتقالي مخطط، أخضر منجز، أحمر متأخر).

النشاط	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8
جولات ميدانية للإدارة العليا لسلامة الغذاء مع سجل مختصر لما نوقش واتُّفق عليه								
رسالة من الإدارة العليا عن ثقافة سلامة الغذاء والجودة بكل اللغات المستخدمة في المنشأة								
استبيان مجهول الهوية لثقافة سلامة الغذاء لجميع العاملين، مع مشاركة النتائج والعمل عليها								
مجموعات نقاش أو مقابلات مع العاملين في المواقع بعد كل استبيان								
قناة «تحدَّث» (صندوق أو تطبيق أو خط ساخن) مع الرد على كل بلاغ								
اجتماع قصير يومي في بداية الوردية يتضمن نقطة واحدة عن سلامة الغذاء								
لوحات أداء سلامة الغذاء في كل قسم (الشكاوى، نتائج التدقيق، الحوادث الوشيكة، الاتجاهات)								
تدريب «لماذا يهم» على المخاطر والضوابط الرئيسية لكل قسم، في موقع العمل								
تعريف بسلامة الغذاء للموظفين الجدد والمؤقتين والمقاولين قبل بدء العمل								
تعيين سفراء لسلامة الغذاء في كل قسم ووردية وتدريبهم								
تدريب القيادة في سلامة الغذاء للمشرفين والمديرين (التوجيه، التغذية الراجعة، المساءلة العادلة)								
تحديد السلوكيات المطلوبة لسلامة الغذاء لكل وظيفة وإدراجها في الوصف الوظيفي								
ملاحظات سلوكية لممارسات التصنيع الجيد والنظافة مع تغذية راجعة فورية ومحترمة								
اعتماد نهج عادل للأخطاء: التعلم من الأخطاء غير المقصودة، والإجراء عند الإهمال المتعمد								
الإبلاغ عن الحوادث الوشيكة مع تحقيق دون لوم ورد على المُبلِّغ								
مقارنة نتائج التدقيق والنظافة وعدم المطابقة حسب الوردية واليوم وفترات الذروة								
مراجعة شهرية لمؤشرات ثقافة سلامة الغذاء من الإدارة العليا مع الإنتاج والتكلفة								
إدراج أهداف ثقافة سلامة الغذاء بمستهدفات ومواعيد في مراجعة الإدارة								
إدراج توقعات ثقافة سلامة الغذاء في متطلبات الموردين والمقاولين وتدقيقهم								
تمارين محاكاة للاستدعاء والأزمات والحوادث بمشاركة العاملين								

القسم 4

مقاييس الثقافة

المقياس	التعريف	خط الأساس	المستهدف	الأحدث	الحالة
نتيجة استبيان الثقافة %	متوسط الإجابات الإيجابية في استبيان ثقافة سلامة الغذاء	58	75	58	دون المستهدف
نسبة الاستجابة للاستبيان %	العاملون الذين أكملوا الاستبيان ÷ المدعوون × 100	61	80	61	دون المستهدف
الحوادث الوشيكة المبلغ عنها شهريًا	عدد الحوادث الوشيكة المبلغ عنها (زيادة الإبلاغ علامة إيجابية)	3	15	11	دون المستهدف
فعالية التدريب %	العاملون الناجحون في التحقق من الكفاءة ÷ المدربون × 100	64	90	78	دون المستهدف
الجولات الميدانية المنفذة %	الجولات المنفذة ÷ المخطط لها × 100	—	90	92	تحقق
السلوكيات الآمنة الملاحظة %	السلوكيات الآمنة ÷ السلوكيات الملاحظة × 100	71	90	83	دون المستهدف
حالات عدم المطابقة المتكررة %	الحالات بنفس السبب الجذري خلال 12 شهرًا ÷ إجمالي الحالات × 100	24	10	17	دون المستهدف
شكاوى المستهلكين لكل مليون وحدة	شكاوى سلامة الغذاء والجودة ÷ الوحدات المباعة × 1,000,000	9.5	6	7.8	دون المستهدف
البلاغات المردود عليها في الموعد %	البلاغات المردود عليها ضمن المدة ÷ إجمالي البلاغات × 100	—	90	70	دون المستهدف
أنشطة خطة الثقافة المنفذة في موعدها %	الأنشطة المنجزة في موعدها ÷ الأنشطة المستحقة × 100	—	90	86	دون المستهدف

القسم 5

مراجعة الفعالية

آخر مراجعة للخطة	2026-10-20	المراجعة القادمة	2027-10-20	مراجعة الإدارة	2026-10-27

النشاط المنجز	الفعالية	الدليل والدروس المستفادة
جولات ميدانية للإدارة العليا لسلامة الغذاء مع سجل مختصر لما نوقش واتُّفق عليه	فعّال	22 جولة في 2026؛ 31 إجراءً، أُغلق منها 27
رسالة من الإدارة العليا عن ثقافة سلامة الغذاء والجودة بكل اللغات المستخدمة في المنشأة	فعّال	رسالة بالعربية والإنجليزية والأردية والبنغالية؛ 78% شرحوها في المقابلات
استبيان مجهول الهوية لثقافة سلامة الغذاء لجميع العاملين، مع مشاركة النتائج والعمل عليها	فعّال جزئيًا	أول استبيان: استجابة 61% ونتيجة 58%؛ نتائج منخفضة في إثارة المخاوف
مجموعات نقاش أو مقابلات مع العاملين في المواقع بعد كل استبيان	فعّال	6 مجموعات في 3 ورديات؛ 9 إجراءات متفق عليها
قناة «تحدَّث» (صندوق أو تطبيق أو خط ساخن) مع الرد على كل بلاغ	فعّال جزئيًا	47 بلاغًا منذ الإطلاق؛ 70% رُدّ عليها خلال 5 أيام
لوحات أداء سلامة الغذاء في كل قسم (الشكاوى، نتائج التدقيق، الحوادث الوشيكة، الاتجاهات)	فعّال	لوحات في 6 أقسام تُحدّث أسبوعيًا
إدراج أهداف ثقافة سلامة الغذاء بمستهدفات ومواعيد في مراجعة الإدارة	فعّال	أُضيفت أهداف الثقافة إلى مراجعة الإدارة 2026

القسم 6

فحص المتطلبات

المصدر	المتطلب	الحالة
BRCGS 1.1.2	حددت الإدارة العليا خطة واضحة لتطوير ثقافة سلامة الغذاء والجودة وتحسينها باستمرار، وتحافظ عليها.	مطبق
BRCGS 1.1.2	تتضمن الخطة أنشطة محددة تشمل جميع أقسام المنشأة المؤثرة في سلامة المنتج.	مطبق
BRCGS 1.1.2	تبين الخطة كيفية تنفيذ كل نشاط وقياسه، والإطار الزمني المقصود له.	مطبق
BRCGS 1.1.2	تُراجع فعالية الأنشطة المنجزة، وتُراجع الخطة وتُحدّث سنويًا على الأقل.	جزئيًا
FSSC 22000 2.5.8	وُضعت أهداف لثقافة سلامة الغذاء والجودة ضمن نظام الإدارة.	مطبق
FSSC 22000 2.5.8	تغطي الأهداف على الأقل التواصل، والتدريب، وآراء العاملين ومشاركتهم، وقياس أداء أنشطة محددة في كل الأقسام.	مطبق
FSSC 22000 2.5.8	توجد خطة موثقة للثقافة بمستهدفات ومواعيد، تُغذي مراجعة الإدارة والتحسين المستمر.	مطبق
FSSC 22000 V7	تُوفَّر الموارد الكافية، ويستطيع جميع العاملين إظهار التزامهم بإنتاج الغذاء ومناولته بأمان.	جزئيًا
EU 852/2004 XIa	الإدارة وجميع العاملين ملتزمون، والقادة يشركون العاملين، والجميع واعٍ بمخاطر سلامة الغذاء.	مطبق
EU 852/2004 XIa	التواصل مفتوح وواضح داخل الأنشطة والورديات والمواقع وفيما بينها.	جزئيًا
EU 852/2004 XIa	الأدوار والمسؤوليات واضحة، وتُحفظ سلامة النظام عند التغيير، وتُتحقق الضوابط والسجلات في موعدها.	مطبق
EU 852/2004 XIa	التدريب والإشراف كافيان، والمتطلبات القانونية مستوفاة، ويُشجَّع التحسين المستمر.	مطبق
ISO 22000 5.1	تُظهر الإدارة العليا القيادة والالتزام: السياسة والأهداف والموارد والتواصل ودعم الآخرين.	مطبق
GFSI · PAS 320	قُيّم مستوى نضج الثقافة الحالي، وحُدد مستوى مستهدف مع خطة لسد الفجوة.	مطبق

القسم 7

المنهجية والمراجع

المستوى	الوصف
1 · مبدئي	مبدئي: تعتمد سلامة الغذاء على الأفراد، والفهم المشترك محدود.
2 · في طور التطوير	في طور التطوير: توجد قواعد وتُتبع غالبًا عند الرقابة.
3 · محدد	محدد: توقعات وتدريب ومقاييس واضحة في معظم الأقسام.
4 · مُدار	مُدار: يستخدم القادة والفرق البيانات والآراء للتحسين، وتُثار المشكلات مبكرًا.
5 · راسخ	راسخ: السلوك الآمن هو القاعدة في كل مكان، حتى عند غياب الرقابة.

كيف بُنيت الخطة

النضج هو متوسط تقييم أربع عبارات في كل بُعد من أبعاد GFSI الخمسة. واختيرت الأنشطة لسد الفجوة مع المستهدف في أضعف الأبعاد ولتغطية العناصر الدنيا في البند 1.1.2 من BRCGS والمتطلب الإضافي 2.5.8 من FSSC 22000. وينبغي مراجعة الخطة سنويًا على الأقل، وإدراج مستهدفاتها ومواعيدها في مراجعة الإدارة.

المراجع

- المعيار العالمي BRCGS لسلامة الغذاء الإصدار 9، البند 1.1.2: خطة ثقافة سلامة الغذاء والجودة (أنشطة تشمل كل الأقسام، وخطة عمل بالمقاييس والأطر الزمنية، ومراجعة سنوية على الأقل)
- BRCGS Culture Excellence: تقييم اختياري لثقافة سلامة الغذاء للمنشآت الحاصلة على الشهادة
- FSSC 22000 الإصدار 6، المتطلب الإضافي 2.5.8 ثقافة سلامة الغذاء والجودة، ووثيقة الإرشاد الصادرة عن FSSC بشأنها (2023)
- FSSC 22000 الإصدار 7 (صدر في مايو 2026، والتدقيق عليه من مايو 2027): يضيف البند 2.5.8 توفير الموارد الكافية والتزامًا ظاهرًا من جميع العاملين
- ورقة موقف GFSI «ثقافة سلامة الغذاء» (2018): الرؤية والرسالة، الأفراد، الاتساق، القدرة على التكيف، الوعي بالمخاطر
- اللائحة الأوروبية 852/2004، الملحق الثاني، الفصل XIa المضاف باللائحة 2021/382: ثقافة سلامة الغذاء
- المبادئ العامة لصحة الغذاء في الدستور الغذائي CXC 1-1969 (مراجعة 2020): التزام الإدارة وثقافة سلامة الغذاء
- ISO 22000:2018 البند 5.1 القيادة والالتزام
- PAS 320:2023 تطوير ثقافة ناضجة لسلامة الغذاء والحفاظ عليها (BSI)

المراجعة والاعتماد

الصفة	الاسم	التوقيع	التاريخ
أعدّه	منى صالح، مديرة سلامة الغذاء		
راجعه			
اعتمده	فهد القحطاني، المدير العام		

سجل الإصدارات

الإصدار	التاريخ	الوصف
0	17 نوفمبر 2026	الإصدار الأول

أساس الإعداد. أعدّ فريق المنشأة التقييم والخطة والمقاييس، ولم تتحقق منها ITA. وتدعم الخطة البند 1.1.2 من المعيار العالمي BRCGS لسلامة الغذاء الإصدار 9 والمتطلب الإضافي 2.5.8 من FSSC 22000، وينبغي مراجعتها سنويًا على الأقل.