

## قائمة المحتويات

٤	مقدمة
---	-------

### الفصل ١ - خطة تداول الأغذية الآمنة MPPU

٥	١,٠ مدخل
٦	١,١ - المنتجات الغذائية المصنعة MPPU
٧	١,٢ - عملية MPPU
٨	١,٣ - مخطط تدفق عملية إنتاج الغذاء MPPU

### الفصل ٢ - ممارسات التصنيع الجيدة

٩	٢,٠ - مقدمة
٩	٢,١ - توفير التدريب لموظفي المعالجة
٩	٢,٢ - وضع سياسات الصحة والنظافة لموظفي المعالجة
١٠	٢,٣ - إنشاء بيئة معالجة نظيفة والحفاظ عليها
١١	٢,٤ - مكافحة الآفات: الداخل والخارج
١١	٢,٥ - التحكم في الوصول
١١	٢,٦ - توفير المياه الصالحة للشرب وحمايتها
١٢	٢,٧ - صيانة معدات وأدوات المعالجة وتخزينها بشكل آمن
١٢	٢,٨ - توفير التخزين الآمن لمستلزمات ومواد المعالجة
١٢	٢,٩ - إدارة نفايات المعالجة

### الفصل ٣ - إجراءات التشغيل القياسية

١٤	٣,٠ - مقدمة
١٤	٣,١ - الإجراءات التشغيلية الموحد لإدارة الموقع ومكافحة الآفات
١٤	٣,٢ - SSOP لصحة الموظفين والنظافة
١٤	٣,٣ - SSOP: فحص ما قبل التشغيل وجدول الصرف الصحي
١٥	٣,٤ - SSOP: صيانة الصرف الصحي التشغيلية اليومية
١٥	٣,٥ - SSOP: لхран التبريد ومراقبة درجة حرارة التبريد
١٦	٣,٦ - SSOP: جدول الصرف الصحي لما بعد التشغيل

### الفصل ٤ - تحليل المخاطر خطة نقطة التحكم الحرجة

١٧	٤,٠ - مقدمة
١٧	٤,١ - الخطوات السبع لنظام تحليل المخاطر
١٩	٤,٢ - تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة
٢٣	٤,٣ - تحديد الحدود الحرجة والمراقبة والإجراءات التصحيحية
٢٦	٤,٣ - تحديد الحدود الحرجة والمراقبة والإجراءات التصحيحية
٢٧	٤,٤ - إجراءات حفظ السجلات والتحقق منها

## الملاحق

- (أ) عينة من سجلات عمليات حفظ السجلات ..... ٢٨
- (ب) عينة من بروتوكول وممارسات الأمن الحيوي من مزرعة إلى مزرعة ..... ٤٣
- (ج) نموذج سجل بروتوكول وممارسات معالجة المياه والنفايات الصلبة ..... ٤٥
- (د) إرشادات DEP وأفضل ممارسات الإدارة لنفايات MPPU الـ ..... 47