



## مجلة الإدارة والاقتصاد Journal of Administration & Economics

Mustansiriya  
University

College of  
Administration &  
Economics

P-ISSN: 1813 - 6729

E-ISSN: 2707-1359

### التحديات المستقبلية التي تواجه تطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) في المنظمات السياحية (دراسة نظرية)

رغد يوسف كبرو

قسم الدراسات السياحية/ كلية العلوم السياحية/ الجامعة المستنصرية/ بغداد-العراق

E-mail: [dr.raghad.yousif@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:dr.raghad.yousif@uomustansiriyah.edu.iq), ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7255-2574>

علي إياد عبد اللطيف

قسم الدراسات السياحية/ كلية العلوم السياحية/ الجامعة المستنصرية/ بغداد-العراق

E-mail: [ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq), ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0008-7905-4605>

#### معلومات البحث

##### تواريخ البحث:

تاريخ تقديم البحث: 2024 / 4 / 1  
تاريخ قبول البحث: 2024 / 6 / 12  
عدد صفحات البحث: 59 - 66

##### الكلمات المفتاحية:

معايير الجودة ، سلامة الغذاء ، نظام إدارة سلامة الغذاء ، ISO 22000:2018.

##### المراسلة:

أسم الباحث: علي إياد عبد اللطيف

Email: [ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq)

#### المستخلص

تظهر أهمية البحث من خلال تزايد الاهتمام الدولي بمعايير الجودة، فضلاً عن اختلاف تطلعات الزبائن وتغيير اتجاهاتها نحو غذاء خالي من المخاطر بأنواعها، لذا تبرز أهمية نظام إدارة سلامة الغذاء في تحقيق تلك المتطلبات. وتهدف الدراسة إلى نشر ثقافة الجودة، وبيان متطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018). وجاءت هذه الدراسة انطلاقاً من المشكلة المتمثلة بإفتقار المنظمات السياحية تطبيق المعايير العالمية للجودة، والتي تساعدها بشكل كبير بتحقيق مزايها متعددة على المستوى المحلي والعالمي.

ومن أهم توصيات الدراسة الدعوة لتبني المعايير العالمية للجودة وتطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) لما تعكسه من صورة ايجابية لمدى التزام المنظمات السياحية أمام الجهات الرقابية ومدى اهتمامها بزبائنهم انطلاقاً من مبدأ المسؤولية الاجتماعية، فضلاً عن وضع خطة وفق إطار زمني معين بعد تحديد الإمكانيات والموارد اللازمة هذه المواصفة بشكل كامل، والحصول على شهادة صادرة عن منظمة الـ (ISO) الرسمية.

#### 1. المقدمة

تزامناً مع ما يشهده العالم من ارتفاع وتيرة المنافسة بمجالات متعددة بفعل التطورات المتسارعة، تسعى المنظمات لاسيما السياحية منها إلى تطبيق معايير الجودة العالمية لتواكب تلك التطورات لتتمكن من المنافسة، وتعزز ثقة زبائنهم وصولاً لتحقيق متطلباتهم كافة، فضلاً عن المحافظة على سلامتهم.

ومن خلال تطور تطلعات الإنسان بالنسبة للغذاء الذي بدأ في أول الأمر أساساً للعيش، لوحظ ان التوجه في ستينيات القرن الماضي نحو أسعار الغذاء، وبعد ذلك تحوّلت تطلعاته الى البحث عن غذاء خالي من المضافات، ثم الى الغذاء الخالٍ بقايا المواد الكيميائية كالمبيدات، مروراً بالتوجه نحو الغذاء غير المعدل وراثياً، وأخيراً الى وضع معايير لتحديد المخاطر وتقييمها، فضلاً عن الرقابة عليها.

لذا يُعد موضوع سلامة الغذاء ومعالجته أبرز قضايا الصحة العامة، إلا ان بعض الأحداث التي أدت إلى حصول عدّة أزمات متعلقة بصحة الأفراد غيّرت مستوى الإدراك العام لسلامة الغذاء ليتحول بعد ذلك وبقاير الأغلبية إلى أهم أولويات الصحة العامة، وبالنظر لبعض التجارب للدول المتضررة من انتشار بعض الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء، فقد كُلف ذلك تخصيصات مالية أثرت في إقتصادياتها، من جانبي العائدات الداخلية، وتقليص حجم التصدير الخارجي، إذ ان بالامكان تخصيص جزء من تلك الأموال لوضع وتنفيذ إجراءات وقائية لتخفيف شدتها، أو تلافي حدوثها. بالرغم من تغيير التوجهات العالمية والتطورات الكبيرة التي طرأت على المنظمات بجميع أنحاء العالم، لاسيما السياحية منها، إلا ان موضوع سلامة الغذاء ما يزال يُعاني من اهمال كبير

- على الرغم من أهميته، إذ إن وجود نظام لإدارة سلامة الغذاء يُعدّ أحد الأنظمة الضرورية لتحقيق متطلبات الجودة لضمان البقاء والإستمرار في أسواق العمل شديدة المنافسة.
- وفي ضوء ذلك تمحورت مشكلة البحث حول إنتقال المنظمات العراقية المشاركة ضمن السلسلة الغذائية إلى تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) والذي من خلاله يتم الإرتقاء إلى مستوى التنافسية. ويمكن ايجاز مشكلة الدراسة بالتساؤلات الآتية:
1. ما هي المعايير التي يتم اعتمادها بالمنظمات المشاركة ضمن السلسلة الغذائية داخل العراق مقارنةً بمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)؟
  2. ما هي الاجراءات المطلوبة لتطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)؟
  3. ما هو دور السلطات الحكومية والإدارات العليا في دعم تطبيق معايير الجودة وفقاً لمتطلبات المنظمة الدولية (ISO).

## 2. أهمية البحث

- تُستمد أهمية البحث من أهمية موضوع سلامة الغذاء بالنسبة للمنظمات السياحية التي تركز على ضرورة الإهتمام بالجانبين الإنساني والأخلاقي لصحة وسلامة زبائنهم، إذ تبلورت أهمية الدراسة بمحاولة توظيف النتائج الإيجابية التي تتحقق جراء تطبيق المعايير الجودة العالمية لتقليل حجم الفجوة الفعلي بين الأداء الحالي ومتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً للمواصفة الدولية (ISO 22000:2018)، بما يضمن تقليل نسبة المخاطر الناتجة عند حدوث أي خطأ ما يتعلق بإنتاج الغذاء، ويمكن توضيح أهمية الدراسة بما يأتي:
1. إظهار الجوانب الإيجابية من الإلتزام بتطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) التي تضيف للمنظمات العراقية مواصفات تحاكي مواصفات المنظمات العالمية.
  2. زيادة وعي وإدراك الإدارة والعاملين فيما يخص بثقافة الجودة لإعداد خطة استراتيجية لتطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018).
  3. تمكين الإدارات العليا من تحقيق مستويات أعلى من الأمان، لرفع مستوى الكفاءة الإنتاجية للمنظمات عند تطبيق متطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018).

## 3. هدف البحث

- يهدف البحث إلى بيان متطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) لغرض الإرتقاء بتشكيلات المنظمات السياحية الإدارية منها والفنية، إذ تُعدّ هذه المواصفة أحد الإجراءات المهمة التي تدعم ثقافة سلامة الغذاء، لتعزيز ثقة الزبائن، لذا تطمح الدراسة الحالية إلى تحقيق الأهداف الآتية:-
1. توجيه أنظار أصحاب القرار بالمنظمات المشاركة بالسلسلة الغذائية، لاسيما السياحية منها حول أهمية تطبيق معايير الجودة العالمية مع التركيز على نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018).
  2. دراسة كافة الاجراءات الواجب اتباعها وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) والتي من شأنها تحقيق مستويات عالية من الجودة.
  3. تسليط الضوء على وجوب الإهتمام بالمتطلبات العالمية للجودة وتفعيل الأدوار الرقابية من قبل الاطراف الحكومية المرتبطة.
  4. تقديم آلية ملائمة يتم بموجبها مساعدة المنظمات السياحية من تقليل حجم الفجوة الفعلي، ومن ثم تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018).
- تستهدف الدراسة المنظمات كافة، لاسيما السياحية منها والمشاركة بالسلسلة الغذائية سواء بشكل مباشر، أو غير مباشر، فضلاً عن الأطراف المعنية المرتبطة بها.

## 4. المفاهيم النظرية

### 1.4. سلامة الغذاء

تعود الفكرة الأولى للإهتمام بسلامة الغذاء الى خمسينيات القرن العشرين في الولايات المتحدة الامريكية، والتي تحولت بعد فترة الى طلباً تم تقديمه من قبل الإدارة الوطنية للملاحة الجوية والفضاء (NASA) والجيش الامريكي الى شركة (Pillsbury) المتخصصة بإنتاج المواد الغذائية لغرض إنتاج غذاء آمن يصلح للاستهلاك البشري في ظروف معينة كانهدام الجاذبية (Zero Gravity)، فضلاً عن خلوها من أي عيوب (Zero Defect) أو احتوائها على أنواع المخاطر كالبكتيريا، والسموم، والفطريات، والتي قد تتسبب بأمراض لرواد الفضاء [1].

وقد باشرت الشركة الكلفة باعمالها في مختبرات كل من الجيش الامريكي ووكالة (NASA)، وتمحضت التجارب عن وضع مدخلاً سُميَ بمدخل (HACCP) الذي يُعنى بـ" تحليل المخاطر ونقطة الرقابة الحرجة " المستند على مبادئه السبعة لتوفير غذاء آمن خالي من المخاطر، وقد نال مدخل (HACCP) القبول والاعتراف من قبل منظمة الصحة العالمية (WHO) في سبعينيات القرن العشرين بعده وسيلة فاعلة تحقق الغرض المطلوب، فضلاً عن امكانية استعماله بعمليات الرقابة على العمليات الإنتاجية لتقليل مستوى انتقال الأمراض عن طريق الغذاء [2]. إذ يتعرض الغذاء للعديد من أنواع المخاطر التي قد تكون سبباً لإصابة من يتناوله بإحدى الأمراض تبعاً لنوع الخطر، لذا تشير سلامة الغذاء إلى ضرورة الرقابة على المخاطر المحتملة لمصادر المواد الأولية قبل دخولها للإنتاج، كما أن ضمان الحصول على سلامة الغذاء لا يتحقق إلا باستخدام مواد آمنة وعالية الجودة [3]. كما

يمكن الإشارة إلى المخاطر على أنها "خاصية فيزيائية أو كيميائية أو بايولوجية قد تجعل الغذاء غير آمن للاستهلاك البشري" [4]. وبذلك يمكن وصف سلامة الغذاء بأنها نظام علمي يوصف الطرائق الصحيحة للتعامل مع الغذاء من حيث الإعداد، والتخزين بطرائق يمكن أن تحد من شدة الأمراض التي ينقلها الغذاء من خلال مجموعة من الإجراءات التي ينبغي إتباعها لتجنب آثارها الصحية المحتملة، وبذلك يمكن ان تضمن تلك الإجراءات أن الغذاء لن يتسبب بأي أذى لمتناوليه [5]. وأضاف Ko, Wen-Hwa [6] إلى ضرورة التركيز على الممارسات التي قد تؤدي إلى حدوث التسمم الغذائي (Food Poisoning)، مثل النظافة الشخصية للعاملين، تنظيف وتعقيم ألواح التقطيع والسكاكين والأواني لمنع حدوث التلوث التبادلي (Cross Contamination)، عزل الاطعمة النيئة عن المطبوخة، وتعرض الغذاء إلى درجات حرارة غير ملائمة وفقاً لنوعه أثناء التخزين والتحضير.

## 2.4. نظام إدارة سلامة الغذاء - Food Safety Management System

يقدم نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS) وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000) خارطة طريق تمكّن المنظمات من الوصول انتاج مُنتجات آمنة للاستهلاك البشري من خلال تحديده للخطوات الرئيسة التي ينبغي على المنظمة اتباعها لتحقيق الرقابة على عملياتها الانتاجية، فضلاً عن كونه معياراً من الممكن ان يستند اليه بعمليات التفتيش الحكومية لضمان تلبية جميع المتطلبات الصحية فيما يخص تحقيق سلامة الغذاء.

### 1.2.4. البدايات

نظراً لتباين مستوى تطبيق مدخل الـ (HACCP) بالعديد من البلدان، والتداخل ما بين بعض المعايير المتبعة ببعض الدول وفئات صناعة الغذاء، وافقت المنظمة الدولية للمعايير (ISO) على أول مقترح للمواصفة الدولية (ISO 22000) عام (2001) الذي تبناه ما يعرف بمجموعة العمل (WG 8) والتي ضمّت ممثلين عن أربعة عشر دولة، فضلاً عن ممثلين لمنظمات مختلفة كالمبادرة العالمية لسلامة الغذاء (GFSI)، هيئة الدستور الغذائي (Codex)، واتحاد صناعات الغذاء والمشروبات في الاتحاد الأوروبي (CIAA) لغرض تطبيق نظام شامل لجميع المعايير تحت مُسمى واحد [7].

قامت المنظمة الدولية للمعايير (ISO) في 2005/8/30 بإصدار النسخة الأولى (ISO22000:2005) تضمنت ثمانية بنود وكما هو مبين بالآتي [8]:

1. المجال - Scope
2. المراجع المعيارية - Normative References
3. المصطلحات والتعريفات - Terms and Definitions
4. نظام إدارة سلامة الغذاء - Food safety Management System
5. مسؤولية الادارة - Management Responsibility
6. إدارة الموارد - Resource Management
7. تخطيط وتحقيق منتجات آمنة - Planning and Realization of Safe Products
8. التأكد من الفاعلية والتحقق والتحسين لنظام إدارة سلامة الغذاء - Validation, Verification and Improvement of the Food Safety Management System

### 2.2.4. المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)

يُعدّ هذا الاصدار، ثاني إصدارات المواصفة الدولية المواصفة (ISO 22000) والذي تضمن اضافات عديدة، كان أبرزها تبني مفهوم (HLS) الذي يعبر عن التكامل بين مدخل الـ (HACCP) و (ISO9001)، وتضمنين ممارسات التصنيع الجيد (GMP) فيما يتعلق بسلامة الغذاء لعمليات التوريد، والإنتاج، والتخزين، والتوزيع [9]. فضلاً عن ربط دورة التحسين المُستمر (P- D- C- A) بالعمليات كافة، وإضافة طرائق جديدة لتقييم المخاطر للوصول إلى أفضل المستويات في تنفيذ سياسة سلامة الغذاء والالتزام بها [10].

ويمكن بيان أبرز إضافات النسخة الثانية من المواصفة الدولية (ISO 22000) من خلال استعراض بنودها الرئيسة وكما يأتي [11]:

بناءً على ما تقدّم يمكن بيان التسلسل الزمني للمواصفة الدولية (ISO 22000) منذ بداياتها بالشكل (1) الآتي:



شكل (1): التسلسل الزمني للمواصفة الدولية (ISO 22000).

ويمكن ايضاح المتطلبات الخاصة بالإصدار الثاني من المواصفة الدولية (ISO 22000) والتي تم الحصول عليها من الموقع الرسمي للمنظمة الدولية للمعايير (ISO) [12]:

**1.2.2.4. المجال - Scope:**

تُحدد هذه المواصفة متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء (FSMS) لتمكين المنظمة التي تشارك بشكل مباشر أو غير مباشر في السلسلة الغذائية في:

- تخطيط، تنفيذ، تشغيل، المحافظة وتحديث نظام (FSMS) الذي يوفر مُنتجات وخدمات آمنة وفقاً للاستخدام المقصود منها.
- إثبات الامتثال لمتطلبات سلامة الغذاء القانونية والتنظيمية المعمول بها.
- تقييم متطلبات سلامة الغذاء التي يتفق عليها الزبائن وإثبات التوافق معها.
- الإبلاغ عن المشكلات المرتبطة بسلامة الغذاء بشكل فعّال إلى الأطراف المعنية داخل السلسلة الغذائية.
- ضمان التزام المنظمة بسياساتها المعلنة لسلامة الغذاء.
- إثبات التوافق مع الأطراف المعنية ذات الصلة.
- الحصول على شهادة أو تسجيل (FSMS) من قبل منظمة خارجية أو إجراء تقييم ذاتي أو إعلان عن المطابقة مع هذه المواصفة.

**2.2.2.4. المراجع المعيارية - Normative References**

لا توجد مراجع معيارية في هذه المواصفة.

**3.2.2.4. المصطلحات والتعريفات - Terms and Definitions**

يحتوي هذا البند على مصطلحات وتعريفات تخص مفردات المواصفة، كما تحتفظ منظمتي (ISO) و(IEC) بقواعد بيانات المصطلحات لاستخدامها في التقييس.

**4.2.2.4. سياق المنظمة - Context of the Organization**

يتوجب على المنظمة فهم المنظمة وسياقها، فهم احتياجات وتوقعات الأطراف المعنية، تحديد مجال نظام إدارة سلامة الغذاء، ونظام إدارة سلامة الغذاء.

**5.2.2.4. القيادة - Leadership**

يتوجب أن تبيّن الإدارة العليا القيادة والالتزام فيما يتعلق بنظام إدارة سلامة الغذاء من خلال ضمان وضع سياسة سلامة الغذاء وأهداف نظام إدارة سلامة الغذاء وتوافقها مع التوجه الاستراتيجي للمنظمة. وأن تضع وتنفذ وتحافظ على سياسة سلامة الغذاء والتي تكون مناسبة لغرض وسياق عمل المنظمة، مع تقديم إطار عمل لتحديد ومراجعة أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء، فضلاً عن تحديد الأدوار والمسؤوليات والصلاحيات التنظيمية

**6.2.2.4. التخطيط - Planning**

- إجراءات لتحديد المخاطر والفرص: عند التخطيط لنظام إدارة سلامة الغذاء يتوجب على المنظمة النظر في المشكلات المُشار إليها في متطلب سباق المنظمة، وتحديد المخاطر والفرص التي يتوجب معالجتها، فضلاً عن التخطيط لإجراءات لمعالجة هذه المخاطر والفرص عن طريق دمج وتنفيذ الإجراءات في عمليات نظام إدارة سلامة الغذاء.
- أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء والتخطيط لتنفيذها: يتوجب على المنظمة تحديد أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء في الوظائف والمستويات ذات الصلة، فضلاً عن تحديد ماذا سيحدث، ما هي الموارد المطلوبة، من سيكون المسؤول، متى ستكتمل، كيف سيتم تقييم النتائج.
- التخطيط للتغييرات: عندما تقرر المنظمة الحاجة إلى إجراء تغييرات على نظام إدارة سلامة الغذاء بما في ذلك تغييرات العاملين يتوجب تنفيذ التغييرات والإبلاغ عنها بطريقة مخططة.

**7.2.2.4. الدعم - Support**

- الموارد: يتوجب على المنظمة تحديد وتوفير الموارد اللازمة لوضع نظام إدارة سلامة الغذاء وتنفيذه والمحافظة عليه وتحديثه والتحسين المُستمر له، كما يتوجب على المنظمة النظر إلى القدرة وأي قيود على الموارد الداخلية الحالية، والحاجة إلى موارد خارجية.
- الجدارة: يتوجب على المنظمة تحديد الجدارة اللازمة للفرد أو الأفراد بما في ذلك الموردين الخارجيين الذين يقومون بعملهم تحت رقابة المنظمة والذي يؤثر على أداء وفعالية نظام إدارة سلامة الغذاء. والتأكد من إن هؤلاء الأفراد بما في ذلك فريق سلامة الغذاء والمسؤولين عن تشغيل خطة رقابة المخاطر يتمتعون بالجدارة على أساس التعليم أو التدريب أو الخبرة المناسبة.
- الوعي: يتوجب على المنظمة التأكد من إن جميع الأفراد المعنيين الذين يعملون تحت رقابة المنظمة، وأن يكونوا على دراية بسياسة سلامة الغذاء، وأهداف نظام إدارة سلامة الغذاء ذات الصلة بمهامهم.
- الاتصالات: تحدد المنظمة الاتصالات الداخلية والخارجية المرتبطة بنظام إدارة سلامة الغذاء بما في ذلك بماذا سوف تتواصل، متى يتم التواصل، مع من تتواصل، كيفية التواصل، من يتواصل.

**8.2.2.4. العملية - Operation**

- التخطيط العملي والرقابة: يتوجب على المنظمة تخطيط، تنفيذ، رقابة، وتحديث العمليات اللازمة لتلبية متطلبات تحقيق مُنتجات آمنة.
- برامج المتطلبات الاستباقية - (PRPs): يتوجب على المنظمة وضع وتنفيذ وتحديث الـ (PRPs) لمنع و/أو تقليل احتمالية إدخال الملوثات إلى المُنتج أو بيئة العمل. لذلك يتوجب أن تكون (PRPs) مناسبة للمنظمة وسياقها فيما يتعلق بسلامة الغذاء، ومناسبة لحجم ونوع العملية وطبيعة المُنتجات التي يتم تصنيعها و/أو استخدامها.

- **نظام المتابعة:** يتوجب أن يكون نظام المتابعة قادراً على تحديد المواد الواردة من الموردين وطرائق التوزيع الأولي للمنتج النهائي.
- **التهيؤ لحالات الطوارئ والاستجابة:** يتوجب أن تستعد الإدارة العليا وتخطط لتحديد الإجراءات الوقائية التي تتعامل مع حالات الطوارئ المحتملة والحوادث التي قد يكون لها تأثير على سلامة الغذاء وذات صلة بدور المنظمة في السلسلة الغذائي.
- **رقابة المخاطر:** يتوجب على المنظمة أن تنتظر الى الخطوات الأولية للتمكن من تحليل المخاطر: وتشمل خصائص المواد الأولية والمكونات والمواد الملامسة للمنتج، خصائص المنتجات النهائية، الاستخدام المقصود، ومخططات التدفق ووصف العمليات.
- **تحديث المعلومات التي تحدد برامج المتطلبات الاستباقية وخطة رقابة المخاطر:** بعد وضع خطة رقابة المخاطر يتوجب على المنظمة تحديث المعلومات حول خصائص المواد الأولية والمكونات والمواد المرتبطة بالمنتج، خصائص المنتجات النهائية، الاستخدام المقصود، ومخططات التدفق وأوصاف العمليات وبيئة العملية.
- **رقابة عملية المراقبة والقياس:** يتوجب على المنظمة تقديم دليل على أن طرائق المراقبة والقياس المحددة والمعدات المستخدمة مناسبة لأنشطة المراقبة والقياس المتعلقة بـ (PRPs) وخطة رقابة المخاطر، وأن تكون معدات المراقبة والقياس المستخدمة تم معايرتها أو التحقق منها على مُدد زمنية محددة قبل الاستخدام، تم تعديلها أو إعادة تعديلها حسب الضرورة، محمية من التلف والضرر، محمية من التعديلات التي قد تبطل نتائج القياس، وتم تحديدها لتمكين تحديد حالة المعايرة.
- **التحقق المتعلق ببرامج المتطلبات الاستباقية وخطة رقابة المخاطر:** يتوجب على المنظمة وضع وتنفيذ والمحافظة على أنشطة التحقق التي تحدد الغرض والأساليب والتكرار والمسؤوليات لأنشطة التحقق، وأن تؤكد أنشطة التحقق على خطط (PRP) منفذة وفعالة، تنفيذ خطة رقابة المخاطر وفعاليتها، تكون مستويات الخطر ضمن المستويات المقبولة المحددة، يتم تحديث المدخلات في تحليل المخاطر، إن الإجراءات الأخرى التي تحددها المنظمة تكون منفذة وفعالة. كما يتوجب على فريق سلامة الغذاء إجراء تحليل لنتائج التحقق التي يتوجب استخدامها كمدخل لتقييم أداء نظام إدارة سلامة الغذاء.
- **رقابة عدم مطابقة المنتج والعمليات:** يتوجب على المنظمة التأكد من أن البيانات المستمدة من مراقبة (OPRPs) و (CCPs) يتم تقييمها من قبل أفراد يتمتعون بالكفاءة والصلاحيات لبدء التصحيحات والإجراءات التصحيحية. وفي حال وجود مُنتجات قد تكون غير آمنة يتوجب إتخاذ إجراء لمنع المُنتجات من دخول السلسلة الغذائية. وان تضمن المنظمة قدرتها على ضمان عملية السحب/الإستدعاء الكامل وفي الوقت المناسب للعديد من المُنتجات النهائية التي تم تحديدها على إنها غير آمنة.

#### 9.2.2.4. تقييم الأداء - Performance Evaluation

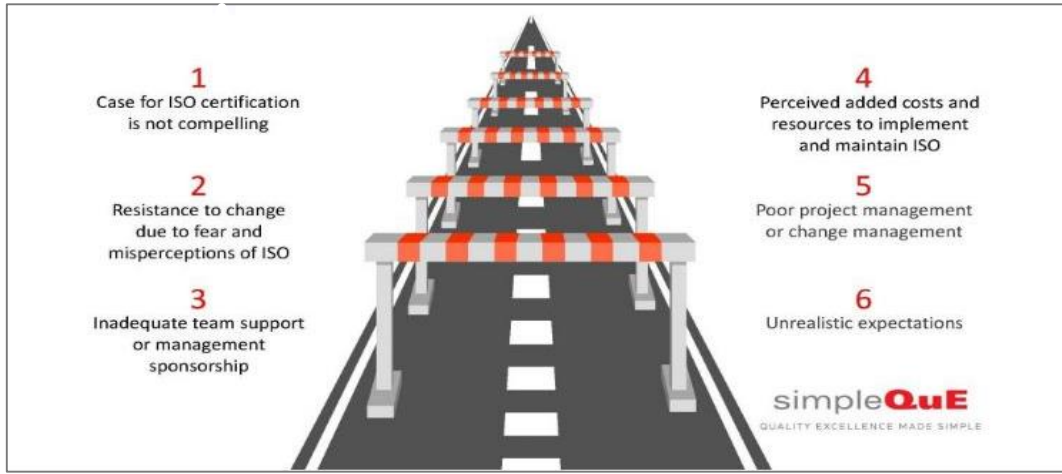
يتوجب أن تحدد المنظمة ما الذي يتوجب مراقبته وقياسه، طرائق المراقبة والقياس والتحليل والتقييم لضمان نتائج صحيحة، متى يتوجب إجراء المراقبة والقياس، متى يتوجب تحليل وتقييم نتائج المراقبة والقياس، من يقوم بتحليل وتقييم نتائج المراقبة والقياس. وأن تجري عمليات تدقيق داخلية على فترات مجدولة لتوفير معلومات حول ما إذا كان نظام إدارة سلامة الغذاء يتوافق مع متطلبات هذه المواصفة، وان يتم تنفيذه بشكل فعال.

#### 10.2.2.4. التحسين - Improvement

عند حدوث حالة عدم مطابقة يتوجب على المنظمة التفاعل مع عدم المطابقة من خلال إتخاذ الإجراءات اللازمة للمراقبة وتصحيحها، تقييم الحاجة إلى إتخاذ إجراء لإزالة سبب أو أسباب عدم المطابقة لمنع تكراره أو حدوثه في مكان آخر، تنفيذ أي إجراء مطلوب، مراجعة فاعلية أي إجراء تصحيحي تم إتخاذه، إجراء تغييرات على نظام إدارة سلامة الغذاء إذا لزم الأمر. كما يتوجب على المنظمة أن تحسن باستمرار ملائمة وكفاءة وفاعلية نظام إدارة سلامة الغذاء، مع ضمان تحديث نظام إدارة سلامة الغذاء باستمرار، ولتحقيق ذلك يتوجب على فريق سلامة الغذاء تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء على مُدد زمنية مخططة، كما ينبغي على الفريق النظر فيما إذا كان من الضروري مراجعة تحليل المخاطر، خطة رقابة المخاطر الموضوعية، وبرامج المتطلبات الاستباقية (PRPs).

#### 3.4. التحديات التي تواجه تطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)

- من الممكن ذكر أبرز التحديات التي تواجه تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء وفقاً لمتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) بما يأتي، وكما هو موضح بالشكل (2):
1. مجموعة المخاطر التي تصاحب الحصول على شهادة الـ (ISO).
  2. عمليات التغيير المترامنة للتسجيل في المنظمة الدولية للمعايير (ISO)، مع التخوف من امكانية تهيؤ المنظمة لتبني المعايير العالمية للجودة.
  3. دعم فريق العمل، أو إدارة المنظمة من خلال الداعمين لهذا المشروع.
  4. إقرار التكاليف المضافة والموارد التي تتطلبها عملية تطبيق المواصفة.
  5. التوقعات المستقبلية غير الواقعية.
  6. من أهم التحديات والمعوقات التي تواجه تطبيق المواصفة هو ضعف إدارة المنظمة.



شكل (2): التحديات التي تواجه تطبيق المواصفة الدولية [13] (ISO 22000:2018)

### 5. الاستنتاجات

1. إن تدني مستوى الوعي بسلامة الغذاء لزيائن المجتمع المحلي دفع العديد من المنظمات السياحية الى عدم الحصول على شهادة دولية لأحد أنظمة الجودة وتحمل تكاليف مالية عالية، فضلاً عن عدم اضافتها ميزة تنافسية داخل بيئة العمل العراقية.
2. ان تبني المنظمات السياحية لنظام لإدارة الجودة مستند الى متطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) يعد قراراً يحمل أبعاد استراتيجية لتطبيق الجودة الشاملة.
3. يعتمد نجاح تطبيق معايير الجودة العالمية على مستوى إدراك العاملين بأهميتها والتفاعل معها بالشكل المطلوب.
4. تعد متطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) عامة وشاملة تضمن تحقيق مُنتجات آمنة للاستهلاك البشري.
5. تحقق المنظمات عن تطبيقها المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) والحصول على اعتماد دولي، الوصول الى مستوى عالٍ من الموثوقية بمُنتجاتها من قبل زبائنها، فضلاً عن تعزيز ثقة كافة الاطراف المعنية. بالمنظمة كالجهاز الحكومية، والموردين.

### 6. التوصيات

1. ضرورة تطبيق المعايير العالمية للجودة لما تعكسه من صورة ايجابية لمدى التزام المنظمات أمام الجهات الرقابية، فضلاً عن اهتمامها بزبائنها انطلاقاً من مبدأ المسؤولية الاجتماعية.
2. السعي لتطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018) لما لها من تأثير على سمعة المنظمة سواء على النطاق المحلي، أو الدولي.
3. على المنظمات التي تسعى لتطبيق معايير الجودة العالمية ان تضع خطة وفق إطار زمني محدد بعد أن تقوم بتحديد امكانياتها ومواردها لتفي بالمتطلبات كافة لتطبيق جميع بنود المواصفة الدولية (ISO 22000:2018).
4. ضرورة توفير الكائن، والمعدات، وأدوات القياس التي تتلاءم ومتطلبات المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)، فضلاً عن تهيئة العاملين للوصول الى درجة الكفاءة المطلوبة لتقليل عمليات المراقبة بالقدر الممكن، والتركيز على انجاز العمليات وفق ما هو مطلوب.
5. التأكيد على تكوين فريق مختص يتولى تنفيذ المهام المطلوبة بشأن تطبيق متطلبات المواصفة، واجراء عمليات الرقابة، أو تحديد شخص واحد على الأقل يكون مسؤولاً عن ذلك.

### 7. الآليات المقترحة لتطبيق المواصفة الدولية (ISO 22000:2018)

1. نشر ثقافة الجودة في المنظمات، إذ تُعد الجودة القاسم المشترك لاهتمامات المنظمات والمديرين والمختصين في المجالات كافة، بهدف تقديم وتحسين أعلى مستويات الأداء.
2. إقامة دورات توعوية وتدريبية مكثفة تتعلق بسلامة الغذاء، ولضمان نجاحها وتحقيق تأثيرها في أداء العاملين لا بد أن يتم تحديد الاحتياجات التدريبية كمرحلة استباقية.
3. إجراء اختبار نظري، وعلمي للتأكد من إتقان المديرين، والمرؤوسين، والعاملين لجميع المتطلبات الخاصة بطبيعة عملهم.
5. لغرض اىصال مستوى المنظمات السياحية العراقية إلى المستوى العالمي (World Class) لا بد من توجيه وتركيز الأنظار إلى أهمية تبني المعايير العالمية للجودة، لتتمكن من الوصول الى مستوى الميزة التنافسية العالمية.
6. فتح آفاق وسبل التواصل مع المنظمة الدولية للمعايير (ISO) مع المنظمات العراقية بما فيها الفنادق والمنتجعات السياحية وتحقيق القنوات القانونية عن طريق هيئة السياحة العراقية ليكون التواصل بشكل رسمي.
7. تفعيل الدور الرقابي من قبل الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء مثل وزارة الصحة، مع ضرورة التأكيد على تطبيق القواعد الأساسية لسلامة الغذاء عند التشييد لتكون القاعدة الاساس لمنح الإجازة الصحية قبل الشروع بالعمل، فضلاً عن تشكيل لجان تقدم تقارير دورية لتصحيح الانحرافات عن المسارات الصحيحة بشكل مُستمر للمحافظة على الصحة العامة.

## المصادر

- [1] A. Bilska, and R. Kowalski, (2014). "Food quality and safety management". Scientific Journal of Logistics, 10(3). pp.351.
- [2] B. Almanza, and R. Ghiselli, (2014). "Food Safety Researching the Hazard in Hazardous Foods. Apple Academic Press, Inc. Toronto and CRC Press. New Jersey. USA.
- [3] F. Abu Al-Rub, P. Shibhab, S. Pettia, and A.Paparella (2020). "Food safety hazards". Gavin eBooks. USA.
- [4] H. Chen, , S. Liu, , Y. Chen, , C. Chen, H. Yang and Y. Chen, (2020). "Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005". Accreditation and Quality Assurance, 25(1). pp.25.
- [5] I.S. Arvanitoyannis (2009). "HACCP and ISO 22000 Application to Foods of Animal Origin". John Wiley and Sons. United Kingdom.
- [6] J. Surak, and S. Wilson (2014). "The Certified HACCP Auditor Handbook". Third Edition. ASQ Quality Press Milwaukee, Wisconsin. USA.
- [7] M. Radu, R. Bucuroiu, and L. Grosu, (2020). "Improvements of The Food Safety Management System Brought By The ISO 22000:2018 With Applicability To The Canteen of The "Vasile Alecsandri" University Of Bacau". Scientific Study and Research Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry, 21(2). pp.290.
- [8] Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N. and Jaglan, S. (2018). "Role of food safety management systems in safe food production" A review. Journal of Food Safety, 38(4). pp.10.
- [9] Ş. Mercan, and T. Bucak, (2013). "The ISO 22000 Food Safety Management System In The Food And Beverage Industry". International Journal of Education and Research, 1(6). pp.3.
- [10] S. Mortimore, and C. Wallace, (2015). "HACCP A food industry briefing, Second Edition. Wiley Blackwell". USA.
- [11] W.H, Ko (2018). "The development of a competence scale of food safety and hygiene for hospitality students". Journal of food Safety, 38(5). pp.2.
- [12] www.ISO.org
- [13] www.simpleque.com



**Journal of Administration  
& Economics**

**Mustansiriya  
University**

**College of  
Administration &  
Economics**

**P-ISSN: 1813 - 6729**

**E- ISSN: 2707-1359**

**future challenges facing the application of (ISO 22000:2018) in tourism  
organizations (theoretical study)**

**Raghad Yousif Gabrow**

Dep. of Tourism Studies/ College of Tourism Sciences/ Mustansiriya University/ Iraq-Baghdad

E-mail: [dr.raghad.yousif@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:dr.raghad.yousif@uomustansiriyah.edu.iq), ORCID ID:<https://orcid.org/0000-0001-7255-2574>

**Ali Eyad Abdul-latif**

Dep. of Tourism Studies/ College of Tourism Sciences/ Mustansiriya University/ Iraq-Baghdad

E-mail: [ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq), ORCID ID:<https://orcid.org/0009-0008-7905-4605>

**Article Information**

**Article History:**

Received: 1 / 4 / 2024

Accepted : 12 / 6 / 2024

Available Online: 25 / 7 / 2024

Page no : 59 – 66

**Keywords:**

Quality Standards , Food Safety ,  
Food Safety Management System  
, ISO 22000:2018

**Correspondence:**

Researcher name: [Ali Eyad](mailto:Ali Eyad Abdul-latif)

[Abdul-latif](mailto:Abdul-latif)

**Email:**

[ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq](mailto:ali.eyad@uomustansiriyah.edu.iq)

**Abstract**

*The importance of the research is shown by the increasing international interest in quality standards, as well as the different aspirations of customers and changing their attitudes towards risk-free food of all kinds. Hence, the importance of the food safety management system in achieving these requirements emerges. The study aims to spread the culture of quality and clarify the international standard's requirements (ISO 22000: 2018). This study stems from the problem of tourism organizations' lack of application of international quality standards, which significantly helps them achieve multiple advantages at the local and global levels.*

*One of the most important recommendations of the study is the call for the adoption of international standards of quality and the application of the international standard (ISO 22000:2018) because of the positive image it reflects the extent of the commitment of tourism organizations to the regulatory authorities and the extent of their interest in their customers based on the principle of social responsibility, as well as developing a plan according to a specific time frame after determining the capabilities and resources necessary for this standard in full and obtaining a certificate issued by the official ISO organization.*