

العنوان:	مستوى الالتزام بتطبيق نظام الهاسب في الشركات الغذائية في الأردن
المؤلف الرئيسي:	الجبوري، صدام حسين مهدي
مؤلفين آخرين:	العون، سالم سفاذ(مشرف)
التاريخ الميلادي:	2018
موقع:	المفرق
الصفحات:	1 - 95
رقم MD:	948832
نوع المحتوى:	رسائل جامعية
اللغة:	Arabic
الدرجة العلمية:	رسالة ماجستير
الجامعة:	جامعة آل البيت
الكلية:	كلية الاقتصاد والعلوم الادارية
الدولة:	الأردن
قواعد المعلومات:	Dissertations
مواضيع:	الشركات الغذائية، نظام الهاسب، الأردن، جودة المنتجات، المشكلات الصحية، الأمن والسلامة
رابط:	https://search.mandumah.com/Record/948832

الملاحق

الملاحق

الملحق رقم (1)

قائمة بأسماء محكمي الاستبانة

الرقم	الاسم	الجامعة
1	أ.د. بهجت الجوازنة	ال البيت
2	أ.د. زكريا عزام	الزرقاء
3	أ.د. محمود الصميدعي	الزيتونة
4	أ.د. ردينة عثمان	الزرقاء
5	أ.د. خصير الفريجات	الهاشمية
6	أ.د. حميد الطائي	الزيتونة
7	د. زياد صمادي	ال البيت
8	د. فايز دهش الشرفات	الهاشمية
9	د. نافع النمري	الزيتونة

ملحق (2)

قائمة الاختصارات

الرقم	المختصر	English	عربي
1	FSMS	Food Safety Management System	نظام إدارة سلامة الغذاء
2	CFR	Critical Functional Response	استجابة وظيفية حرجية
3	CCP	Critical Control Point	نقطة التحكم الحرجية
4	FDA	Food and Drug Administration	إدارة الغذاء والدواء
5	GMP	Good Manufacturing Practice	ممارسات تصنيعية صالحة
6	NACMCF	National Advisory Committee for Microbiological Criteria for Food	اللجنة الاستشارية الوطنية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية
7	SMEs	Small to Medium-sized Enterprise	مؤسسة صغيرة إلى متوسطة الحجم
8	SPC	State Planning Commission	هيئة تخطيط الدولة
9	QCL	Access Control Lists	قوائم التحكم في الوصول
10	SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures	الصراف الصحي إجراءات التشغيل القياسية
11	PRPs	pre-requisite Programs	البرامج المسبقة
12	GHP	Good Hygiene Practices	ممارسات النظافة الجيدة
13	CQP	Complete Quality Process	استكمال عملية الجودة

ملحق (3)

جامعة آل البيت

كلية الاقتصاد والعلوم الادارية

قسم ادارة الأعمال

يقوم الباحث على اجراء دراسة بعنوان "مستوى الالتزام بتطبيق نظام الهاسب (HACCP) في الشركات الغذائية في الاردن" - معنى HACCP نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة هو نظام وقائي يعنى بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار التي تهدد سلامة المنتج- وذلك لإتمام متطلبات اعداد رسالة ماجستير في ادارة الاعمال من جامعة آل البيت، وأرجوا من حضرتكم الاجابة عن الاسئلة كافة بكل موضوعية وشفافية ، وأود التأكيد لكم بأنه غايته من هذه الاستبانة لسبب البحث العلمي فقط لا غير .

شاكر لكم حسن تعاونكم

القسم الأول: المعلومات الشخصية :

أرجو الاجابة عن المعلومات كافة وذلك من خلال وضع علامة (✓) في المكان المناسب لكم:

1-النوع الاجتماعي :

☐ ذكر ☐ أنثى

2-المؤهل العلمي :

☐ بكالوريوس ☐ ماجستير ☐ دكتوراه ☐ غير ذلك (ثانوية او اقل) .

3- المسمى الوظيفي :

☐ مدير ☐ رئيس قسم ☐ مسؤول خط الانتاج .

4 - حجم المنشأة

☐ كبير ☐ متوسط ☐ صغير .

5- عدد الموظفين :

☐ 1 - 100

☐ 100 - 200

☐ 200 فأكثر

القسم الثاني: معيار هاسب (HACCP) .

يرجى وضع إشارة (✓) في المكان المناسب لكم:

غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	الفقرات / الدرجة
تحميل مكامن الخطر					
					١. تضع الشركة سياسة واضحة وموثقة للحد من الخطر فيها.
					٢. تتناسب سياسات الحد من الخطر في الشركة مع طبيعة الأنشطة والمنتجات والخدمات المقدمة فيها.
					٣. تتضمن سياسة الحد من الخطر للشركة عمليات التحسين المستمر لمنتجات الشركة وخدماتها.
					٤. تتضمن سياسة الحد من الخطر للشركة الالتزام بالتشريعات والقوانين ذات الصلة بعمليات الشركة.
تحديد نقاط التحكم الحرجة					
					٥. يوجد لدى الشركة خطة لإنجاز الأهداف للوصول إلى المعايير الدولية.
					٦. تتناسب أهداف وغايات الشركة مع المعايير الدولية العالمية.
					٧. تعد الشركة برنامج عمل لإنجاز الأهداف والغايات بما يتناسب مع القوانين والأنظمة المعترف بها دولياً.
					٨. تقوم الشركة بتطبيق كافة المتطلبات القانونية والتغيرات الخاصة بالعملية التشغيلية.

وضع الحدود الصارمة				
				٩. تتبع الشركة معايير صارمة في عملياتها وفي الكيفية التي تنفذ بها أنشطتها.
				١٠. تنفذ الشركة سلسلة من الإجراءات الحازمة في إدارة الشركة ككل.
				١١. تعمل الشركة على إتباع الطرق والإساليب الممنهجة للتأكد من وصولها لما هو مطلوب في أنشطتها.
نظام المراقبة والمتابعة				
				١٢. توجد أنظمة للسيطرة على أجهزة وأدوات الفحص والقياس في ما يخص التحسين المستمر .
				١٣. توفر أنظمة للسيطرة على العمليات الإنتاجية والعمل على تحسينها باستمرار .
				١٤. تغيير ثقافة الشركة بما يتناسب مع نظام المراقبة والمتابعة .
				١٥. تعمل الشركة على التحسين المستمر بإستخدام أنظمة حديثة.
تصحيح الاخطاء				
				١٦. تتمتع الشركة بالقدرة على تغيير العمليات وإعادة تشكيلها.
				١٧. تحدد الشركة المتطلبات القانونية والتنظيمية الواجب اتباعها.
				١٨. يمكن للشركة تحويل عملياتها من منتجات الخط القديم إلى منتجات الخط الجديد.
التحقق والتأكد				
				١٩. تقوم الشركة بتحديد كافة العمليات والأنشطة الواجب اخضاعها للقوانين والانظمة.

					٢٠. تضع الشركة اجراءات مناسبة لتحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية لها عند تنفيذ العمليات والأنشطة.
					٢١. تقوم الشركة بتحديد كافة العمليات والأنشطة الواجب اخضاعها للقوانين والانظمة.
حفظ السجلات					
					٢٢. يتوفر لدى الشركة أنظمة لتوثيق العمليات ضمن المواصفات والمقاييس العالمية.
					٢٣. تقوم الشركة بالإمتثال للمتطلبات القانونية والتنظيمية.
					٢٤. تحدد الشركة الواجبات والمسؤوليات تجاه العملية التشغيلية.

مع فائق الشكر والعرفان