

شركة لائق الطبية

سلامة الغذاء



للخدمات والاستشارات الغذائية

رؤية
2030
المملكة العربية السعودية
KINGDOM OF SAUDI ARABIA

برنامج جودة
الحياة



الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority



شركة لائق

هي شركة سعودية معتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء منذ 2018 ، في مجال الاستشارات والتأهيل والتدريب لسلامة الأغذية ، وتوفر لجميع المنشآت الغذائية والمتعاملين مع الأغذية الخدمات والمعرفة المطلوبة لسلامة الأغذية ومنح الشهادات المعتمدة محليا ودوليا .
شعارنا الإلتزام بالعمل بكل اخلاص وجدية لحماية المجتمع السعودي من الأمراض المنتقلة عن طريق الغذاء ، وتوعية المستهلك وأصحاب المنشآت الغذائية بخطورة الغذاء الغير آمن .

رؤيتنا

مواكبة رؤية المملكة 2030 والوصول لأعلى مستوى في مجال خدمات سلامة الغذاء للمحافظة على صحة المستهلك وجودة الغذاء المقدم له .



رسالتنا

تأهيل المنشآت الغذائية لتطبيق أنظمة الجودة وسلامة الغذاء بأعلى المعايير المطبقة عالميا



خدماتنا

- ◆ نظام لائق لسلامة الغذاء
- ◆ نظام إدارة سلامة الغذاء ISO22000:2018
- ◆ حساب السرعات الحرارية ومسببات الحساسية
- ◆ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP
- ◆ استشارات تأسيس المنشآت الغذائية



****وجميع الخدمات السابقة يجب على المنشأة إعادة تقييمها بعد مرور عام على استلام الشهادة، كما يجب أيضا إعادة التقييم عند عمل أي تغيير في المنشأة**

فوائد تطبيق الانظمة

- ◆ حماية المستهلك من المخاطر المتعلقة بالغذاء
- ◆ المحافظة على رضا العملاء
- ◆ تعزيز المنافسة وتحسين صورة المنشأة
- ◆ الالتزام بمعايير واشتراطات الجهات الحكومية والرقابية
- ◆ الحد من المخالفات والغرامات المالية
- ◆ توثيق ومتابعة كافة الإجراءات ونظم العمل لضمان الإستمرار
- ◆ تدريب و رفع كفاءة العاملين

الأعراض التي قد تسببها الأطعمة الغير آمنة بسبب التلوث او التسمم :

- ◆ أعراض الجهاز الهضمي (الغثيان ، الترجيع ، المغص ، التلبكات المعوية ، الغازات والانتفاخ ، الإسهال)
- ◆ ارتفاع درجة الحرارة
- ◆ الجفاف والضعف العام
- ◆ أعراض الجهاز العصبي (تشوش الرؤية ، ضعف العضلات ، وخز في الذراعين ، الشلل)
- ◆ فقدان الحمل
- ◆ الفشل الكلوي
- ◆ الوفيات

المستفيدون من خدماتنا

- ◆ مصانع الاغذية
- ◆ المطاعم والمقاهي
- ◆ الوكلاء والموزعون
- ◆ المستودعات الغذائية
- ◆ المطابخ المركزية
- ◆ مصانع التعبئة والتغليف للأغذية
- ◆ تدريب و رفع كفاءة العاملين



نظام لائق لسلامة الغذاء

تواجه المؤسسات الغذائية تحديات متنوعة ومعقدة للغاية في اعتماد أنظمة إدارة سلامة الأغذية ، لذلك صممت لائق نظام مخصص للمنشآت الصغيرة والمتوسطة لضمان تنفيذ أفضل ممارسات النظافة وسلامة الأغذية ، للتحكم في المخاطر والحد من تفشي الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء ، والتأكد من التزام العاملين في المنشأة بتطبيق متطلبات واشتراطات الجهات الرقابية ، ويمنح ذلك كل صاحب عمل راحة البال والوقت الثمين للتركيز على تنمية الأعمال التجارية ، وتجنب المخالفات التي تضر بسمعة المنشأة .

فوائد ومزايا تطبيق نظام لائق لسلامة الغذاء :

- ◆ تقديم غذاء آمن وخالي من المخاطر
- ◆ تدريب الموظفين على ممارسات سلامة الغذاء
- ◆ زيارات تدقيق دورية للتأكد من تطبيق العاملين في المنشأة على النظام
- ◆ تجنب مخالفات الجهات الرقابية
- ◆ الحفاظ على سمعة المنشأة وزيادة ثقة العملاء
- ◆ الحد من الهدر المادي والغذائي
- ◆ ملصقات توجيهية مجانية
- ◆ خصومات مميزة على خدماتنا الأخرى

كيف تحصل على تصنيف لائق ؟

بعد الاستشارة الأولية يتم تحديد نطاق العمل والتكاليف والمدة الزمنية والبدء بتطبيق النظام

خطوات تطبيق النظام :

- ◆ دراسة وتقييم وضع المنشأة الحالي
- ◆ تحديد المخاطر ووضع الأولويات
- ◆ اعداد خطة سلامة الغذاء المناسبة لغرض المنشأة وسياقها
- ◆ عرض الخطة على الإدارة العليا والحصول على الموافقة وتوزيع الجدول الزمني والمهام
- ◆ البدء بتطبيق الخطة
- ◆ تدريب العاملين
- ◆ توثيق جميع الخطوات السابقة بملفات للحفظ لضمان استمرارية العمل بها
- ◆ الحصول على الشهادة

ما هو نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)؟

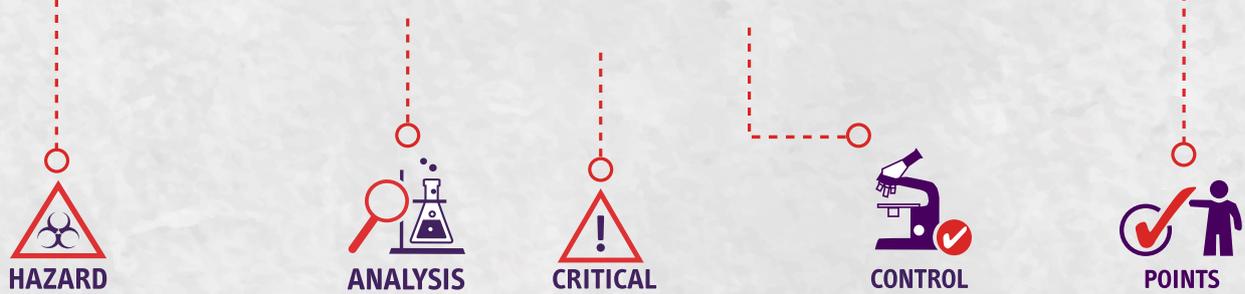
هو نظام رقابي يهتم في المقام الأول بسلامة الغذاء بطريقة تحديد مصادر الخطر في جميع مراحل الانتاج والتصنيع الغذائي بداية من المادة الخام وحتى يد المستهلك مرورا بمراحل الاعداد والتصنيع والحفظ والنقل والتداول ، حيث تتم مراقبة مراحل التصنيع من خلال ما يسمى نقاط التحكم الحرجة بدقة لمنع واستبعاد أي أخطار تهدد سلامة الغذاء سواء معروفة أو محتملة أو تقليلها لمستوى آمن ومقبول.

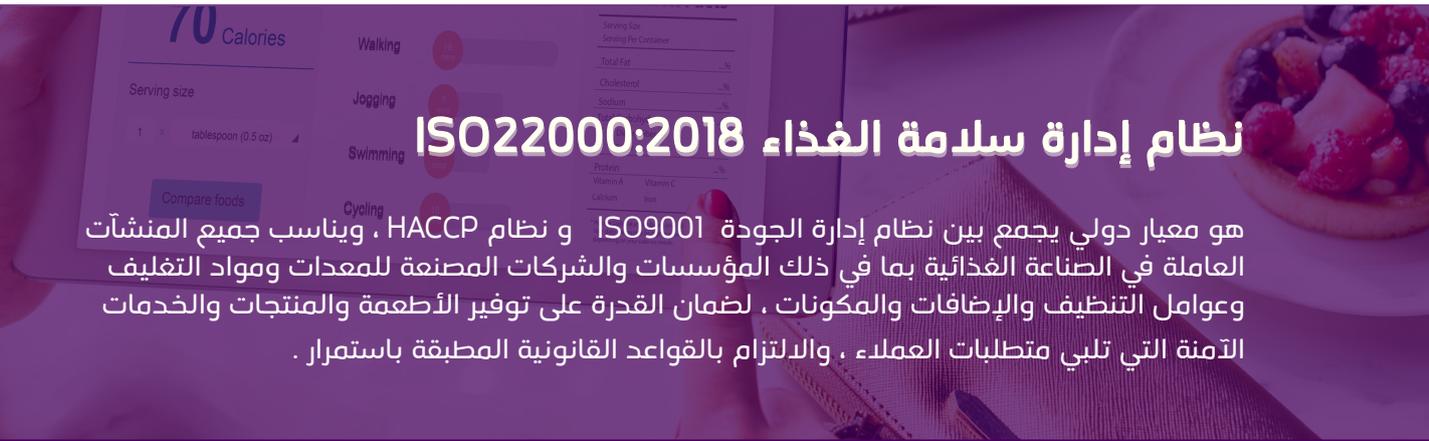
****وقد أصدرت هيئة الغذاء والدواء تعميما بإلزام جميع المصانع في المملكة بتطبيق النظام****

لماذا نظام HACCP

- ◆ يعتبر الهاسب من أفضل الأنظمة لحماية الغذاء والحفاظ على صحة المستهلك
- ◆ عدم فعالية الطرق التقليدية في الحد من التلوث و التسمم الغذائي في المنشآت الغذائية الكبيرة
- ◆ التفاعل مع نظام التجارة العالمي الجديد
- ◆ اشتراط الكثير من الدول تطبيق هذا النظام على المنتجات الموردة إليها
- ◆ زيادة وعي المجتمع والبحث عن الأغذية الآمنة

مراحل العمل على النظام HACCP





نظام إدارة سلامة الغذاء ISO22000:2018

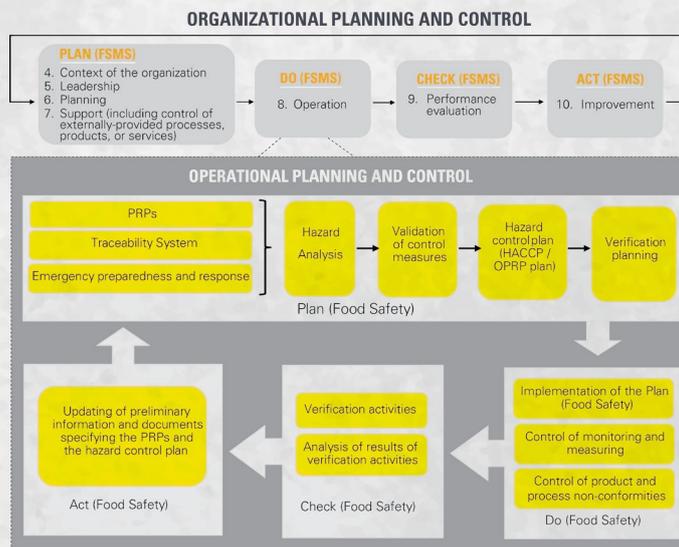
هو معيار دولي يجمع بين نظام إدارة الجودة ISO9001 و نظام HACCP ، ويناسب جميع المنشآت العاملة في الصناعة الغذائية بما في ذلك المؤسسات والشركات المصنعة للمعدات ومواد التغليف وعوامل التنظيف والإضافات والمكونات ، لضمان القدرة على توفير الأطعمة والمنتجات والخدمات الآمنة التي تلبى متطلبات العملاء ، والالتزام بالقواعد القانونية المطبقة باستمرار .

◆ لماذا نظام ISO 22000:2018 ◆



- ◆ التحكم في المخاطر لضمان سلامة الغذاء
- ◆ تحسين الإدارة والاتصال
- ◆ خفض التكاليف من عمليات السحب وعمليات الاستدعاء
- ◆ تحسين السمعة والولاء للعلامة التجارية
- ◆ تعزيز ثقة الموردين وأصحاب المصلحة في آليات السيطرة على المخاطر المحيطة بعملك
- ◆ المزيد من الثقة في عمليات الإفصاح
- ◆ تحسين استغلال الموارد والتوفير عن طريق الحد من الإزدواجية
- ◆ جودة إدارية عالية ، تخطيط أفضل ، وأساس صالح لاتخاذ القرارات
- ◆ تطوير نظام إدارة سلامة الأغذية
- ◆ التقييم والتحسين المستمر

◆ مراحل العمل على النظام ◆



حساب السعرات الحرارية ومسببات الحساسية

تقدم لائق خدمة حساب السعرات الحرارية ومسببات الحساسية لجميع مقدمي الطعام المطهي ، على يد أخصائيين التغذية المرخصين من هيئة الغذاء والدواء باستخدام الطريقة التفصيلية ، ليكون لدى المنشأة مرجع يشمل جميع المكونات والتفاصيل بأعلى جودة ودقة .

****وقد أصدرت هيئة الغذاء والدواء تعميماً بإلزام جميع مقدمي الطعام في المملكة بوضع السعرات الحرارية على قوائم الطعام****

ALLERGY

◆ مراحل العمل ◆



تسليم التقارير
والشهادات



حساب السعرات وتحديد
مسببات الحساسية



التأكيد على صحتها



أخذ المكونات والكميات



CALORIE CALCULATOR

لماذا لائق لحساب السعرات ومسببات الحساسية

- ◆ ضمان دقة البيانات والشفافية والصدق مع المستهلك
- ◆ تجنب المخالفات من الجهات التفتيشية
- ◆ رفع مستوى الوعي الغذائي في المجتمع
- ◆ اخلاء مسؤولية المنشأة من مسببات الحساسية والحد من عواقبها
- ◆ وجود ملف تفصيلي مرجعي يسهل على المنشأة مهمة تغيير أحد المكونات او الكميات
- ◆ عند رغبة المنشأة في اضافة او تغيير الوجبات ، تقوم لائق بتقديم خدمة مجانية حتى 3 أصناف
- ◆ خصم خاص لعملاء لائق على الخدمات الاخرى

استشارات تأسيس المنشآت الغذائية

هي خدمة تقدّمها لائق لرواد الأعمال الراغبين في بدء مشاريع لها علاقة بالغذاء وتداوله ، لتناسب مع متطلبات سلامة الأغذية والاشتراطات الخاصة بالجهات النظامية .
ومنها اختيار الموقع ، عمل المخطط الداخلي ، تحديد المواصفات والاشتراطات حسب نشاط المنشأة .

الخدمات الاخرى :

خدمات تقدم مرة واحدة او بشكل سنوي مع احد برامج سلامة الغذاء

التقييم (تحليل الفجوات) :

عمل تقرير يحدد مستوى سلامة الغذاء الحالي في المنشأة



التدقيق الداخلي:

تقييم الانظمة والبرامج المطبقة في المنشأة والتأكد من فعاليتها



التدقيق على الموردين :

مراقبة وتقييم سلسلة التوريد الخاصة بالمنشأة



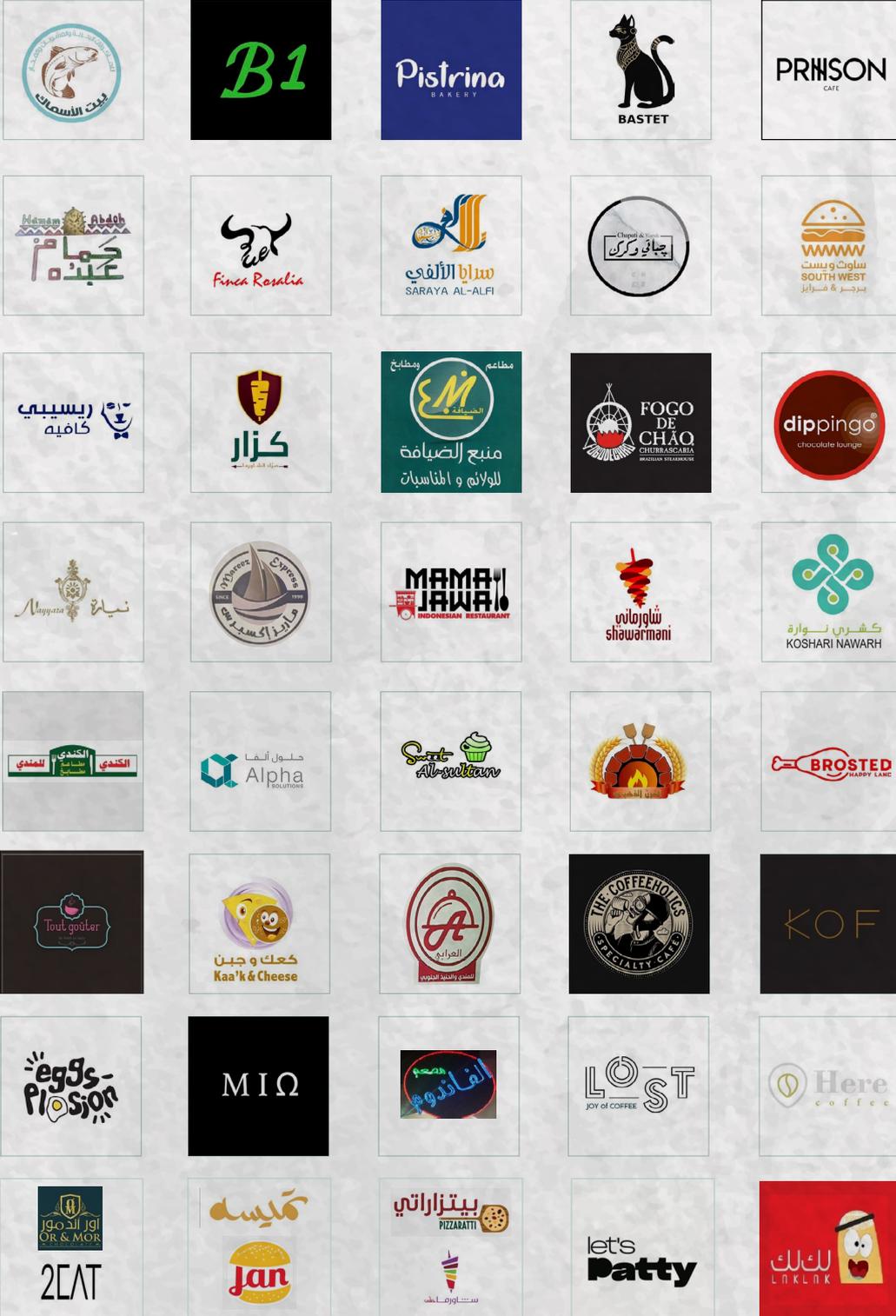
التدريب :

برامج تدريبية للعاملين في المنشأة لرفع جودة الخدمات المقدمة



عملاؤنا

سلامتهم من سلامتنا



تواصل معنا

خدمات وإستشارات تليق بمنشأتك

📍 KSA, RIYADH, IMAM SAUD BIN FAISAL-
ROAD.YASMIN. YASMIN PLAZA

☎️ +966 57 000 0102

🌐 <https://foodsafety.laeq-med.com>

📷 🐦 🌐 laeqfoodsafety

