

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

الباب الثالث

دليل الجودة والهاسب

إعداد	مراجعة	اعتماد
الاسم : الوظيفة : مدير الجودة التوقيع :	الاسم : ----- الوظيفة : ممثل الإدارة التوقيع :	الاسم : --- الوظيفة : رئيس مجلس الإدارة التوقيع :
نسخة رقم ()		
رقم الإصدار/التعديل : . تاريخ الإصدار : . تاريخ التعديل : . عدد الصفحات : ١٢	ختم ضبط الوثائق	

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

الفهرس

الموضوع	الصفحة
نبذة عن الشركة	
مجال العمل	
الاستثناءات	
الهيكل التنظيمي	
سياسة الجودة	
مخطط عمليات الإنتاج	
١- خريطة تدفق إنتاج المكر ونه الخط القصير	
٢- خريطة تدفق إنتاج المكر ونه الخط الطويل	
نظام الجودة	
أولا :- نظام السيطرة على المطالب الصحية و مصادر التلوث	
ثانيا :- نظام السيطرة على عمليات المصنع	
قائمة الإجراءات	
قائمة التوزيع	

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

نبذة عن الشركة

اسم الشركة:- شركة ميرنا للمكرونة

الموقع :- جمهورية مصر العربية .

عدد العاملين :- ١٠٠ عامل على ثلاث ورادي .تليفون :- ---وفاكس -----

مقدمه عامه :-بدأ إنشاء مصنع ميرنا للمكرونة يوم..... و افتتح في يوم و

الذي استعنا فيه بعد الله سبحانه وتعالى بكبرى بيوت الخبرة العالمية وإستوردنا أحدث خطوط إنتاج المكرونة في العالم من كبرى الشركات الإيطالية و هو إنتاج آلي بالكامل و يتم التحكم فيه بالكمبيوتر في جميع مراحل و بطاقة إنتاجيه ٧٠ طن يوميا .

و المصنع يتكون من خطى إنتاج للمكرونة القصيرة بجميع أشكالها

(حوالي ١٢ شكل) و الخط الثاني لإنتاج الإسباكتي ، و تعمل هذه الخطوط ٢٤ ساعة يوميا .

و يستعمل الدقيق الفاخر ٧٢ % لإنتاج مكرونة ميرنا العادية وتستعمل السيمولينا لإنتاج مكرونة ميرنا الفاخر .

مجال العمل

تقوم شركة ميرنا للمكرونة والصناعات الغذائية بإنتاج و تعبئة و بيع أشكال مختلفة من المكرونة عالية الجودة.

الاستثناءات

البند ٧-٣ من المواصفة مستثنى حيث لا يوجد تصميم لان المصنع استورد خطوط الإنتاج من أوروبا مرفق معها فورم تشكيل المكرونة.

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

البند ٧-٥-٢ من المواصفة مستثنى لأنه غير مطلوب اعتماد لعمليات الإنتاج حيث يمكن اختبار التفتيش على مراحل الإنتاج المختلفة .

سياسة المجموعة للجودة و الهاسب

تهدف شركة ميرنا للمكرونة إلى إنتاج و بيع أشكال مختلفة من المكرونة عالية الجودة ملبية طلبات العملاء بمصر و خارجها مع الالتزام بالتحسين المستمر طبقا للمواصفات القياسية.

لتنفيذ ذلك توفر المجموعة التكنولوجيا العالية و العمالة الفنية المدربة والمتطورة لمواكبة التطورات العالمية في إنتاج المكرونة .

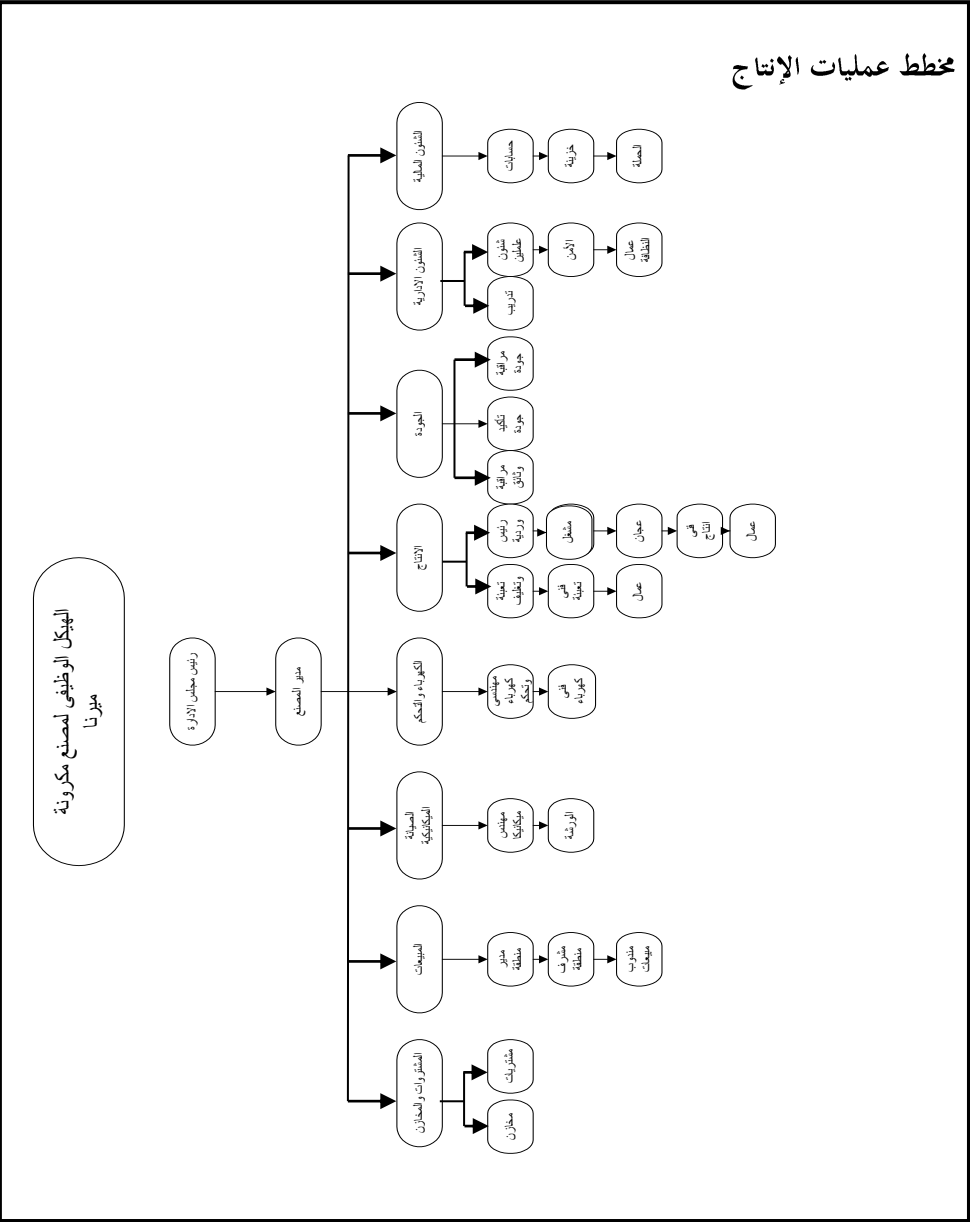
كما تلتزم الشركة بتطبيق المواصفات القياسية في نظم الجودة ISO 9001:2000 و نظام سلامة و صحة الغذاء HACCP.

اعتماد:

التوقيع:

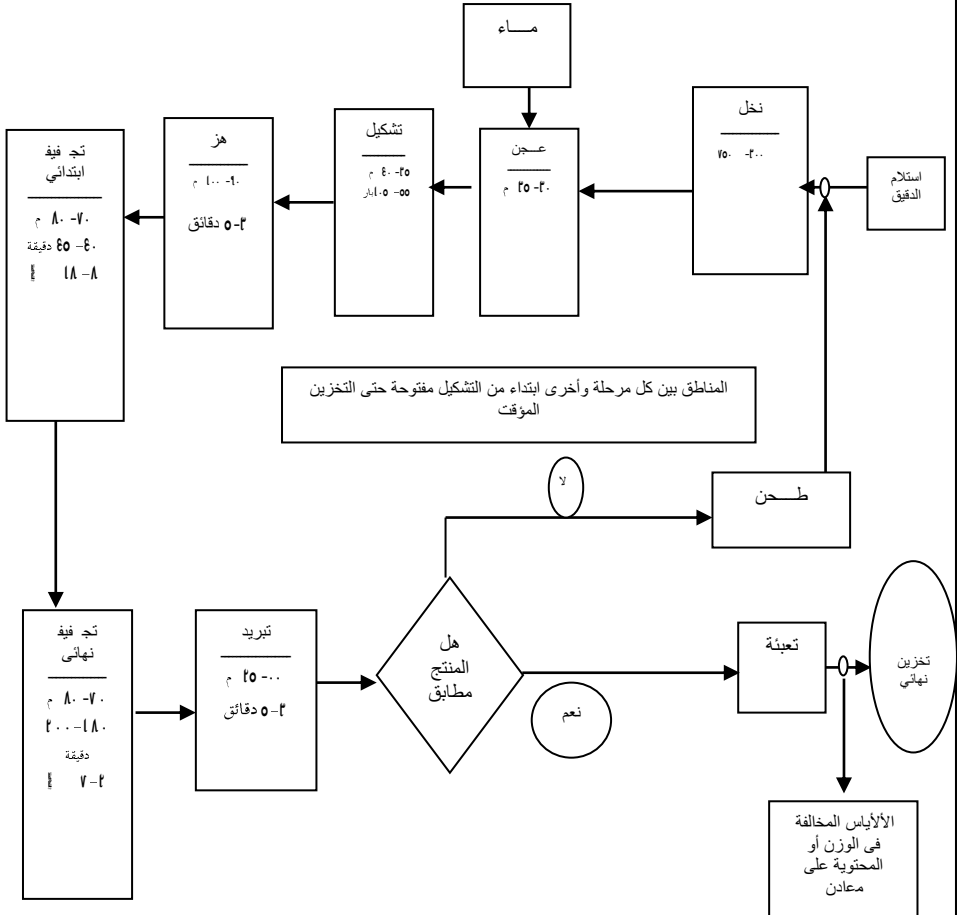
الوظيفة: رئيس مجلس الإدارة

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهااسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	----------------------	--



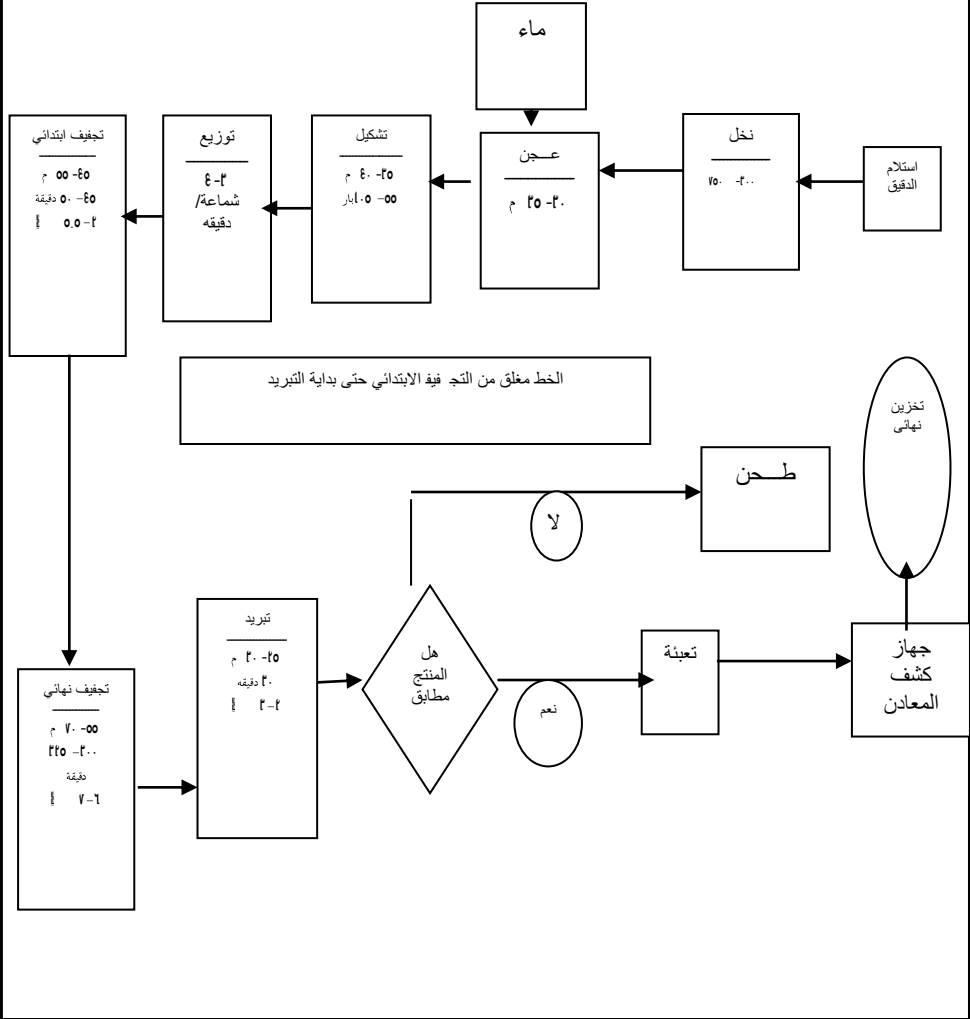
شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

1- خريطة تدفق انتاج المكرونة على الخط القصير:-



شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

2- خريطة تدفق انتاج المكرونة على الخط الطويل:-



شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والماسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

نظام الجودة

تم إنشاء نظام الجودة بالشركة لفي بأغراض الإنتاج و التعبئة و البيع طبقا للمواصفة القياسية = ٧١
 ١١/١ كآآآي :-

أولا :- نظام السيطرة على المطالب الصحية و مصادر التلوث:-

عن طريق تطبيق نظام الماسب و الذي تم بناؤه على الأسس التالية :-

١) اختيار و تعيين فريق لها سب يمكنه جمع و تقييم المعلومات الفنية الإنتاجية طبقا لإجراء
 تعيين فريق الماسب ١ ١ :- .

٢) عمل خريطة تدفق للإنتاج طبقا لإجراء ١ ١ :- .

٣) تحليل مكان الخطورة و مصادر التلوث (ميكروبيه - كيميائية - طبيعية) و تحديد
 نقاط التحكم الحرجة للمناطق التي من الضروري التحكم فيها لمنع أو تقليل المخاطر المحتملة و ذلك
 طبقا لإجراء ١ ١ :- .

٤) وضع الحدود الحرجة و التي تفصل بين الحدود المقبولة و غير المقبولة لنتائج التحاليل و
 القياسات (خطة الماسب) طبقا لإجراء ١ ١ :- .

٥) وضع نظام لمتابعة عمليات المراقبة و السيطرة على النقاط الحرجة حتى لا تتعدى النقاط
 المسموح بها و إنشاء الإجراءات التصحيحية التي يجب اتخاذها عند حدوث تجاوز للحدود الحرجة
 أو الاقتراب من الحدود الغير مقبولة طبقا لإجراء ١ ١ :- .

٦) إنشاء إجراء للتحقق من فاعلية نظام الماسب طبقا لإجراء ١ ١ :- .

٧) إنشاء وثائق تتعلق بالإجراءات و السجلات الخاصة بتلك الأساسيات و تطبيقها و
 الموضحة في إجراء مراقبة الوثائق ١ ١ :- .

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

٦) كما يقوم المصنع بمتابعة نظام العمل بالمراجعات الداخلية و دراسة النتائج التي يتم الحصول عليها ووضع الأهداف و الإجراءات التصحيحية لحالات عدم المطابقة التي يتم الكشف عنها و كذلك وضع الوثائق اللازمة لتفادي مشكلات من الممكن حدوثها و ذلك طبقا لإجراء

الرقم ١٠، الفصل ١٠، المادة ١٠، المادة ١٠.

٧) تتولى الإدارة العليا متابعة و مراجعة ذلك بالاجتماعات الدورية لمراجعة الإدارة لنظام الجودة طبقا لإجراء

الرقم ١٠، الفصل ١٠، المادة ١٠.

٨) تعاقدت الشركة مع احد عملائها ونص التعاقد علي قيام العميل بتوريد الدقيق وخامات التعبئة والتغليف للشركة وقيام الشركة بتصنيع وتعبئة المكرونة فقط وتقوم الشركة بالرقابة علي توريدات العميل طبقا لإجراء ضبط توريدات العميل رقم

الرقم ١٠، الفصل ١٠، المادة ١٠.

قائمة توزيع دليل الجودة

م	الإدارة / القسم	رقم النسخة
1	رئيس مجلس الإدارة	
2	ممثل الإدارة	
3	مدير الجودة	
4	مدير المبيعات	

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والماسب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

قائمة الإجراءات

م	اسم الإجراء	كود الإجراء
١	تعيين فريق الماسب	٣١ □□□
٢	خريطة تدفق الإنتاج	٣١ □□□
٣	تحليل مكامن الخطورة و تحديد النقاط الحرجة	٣١ □□□
٤	إجراء خطة الماسب	٣١ □□□
٥	عمليات المراقبة و التحكم في النقاط الحرجة	٣١ □□□
٦	خطة الماسب لإنتاج المكرونة	٣١ □□□
٧	التحقق و مراجعة نظام الماسب	٣١ □□□
٨	مراقبة الوثائق	٣١ □□□
٩	ضبط سجلات الجودة	٣١ □□□
١٠	تدبير الموارد	٣١ □□□
١١	التدريب	٣١ □□□
١٢	مراجعة العقود المحلية و الخارجية	٣١ □□□
١٣	أهداف الجودة	٣١ □□□
١٤	المشتريات المحلية	٣١ □□□
١٥	التخطيط و السيطرة على العملية الإنتاجية	٣١ □□□
١٦	تمييز و تتبع المنتج	٣١ □□□
١٧	التعبئة و التخزين و النقل و التداول و التسليم	٣١ □□□
١٨	مراقبة أعمال المعايرة	٣١ □□□
١٩	مراقبة الإنتاج و التفقيش	٣١ □□□
٢٠	المراجعة الداخلية	٣١ □□□
٢١	السيطرة على حالات عدم التطابق / الإجراءات التصحيحية و الوقائية	٣١ □□□
٢٢	التحسين المستمر	٣١ □□□
٢٣	الصيانة	٣١ □□□
٢٤	مراجعة الإدارة لنظام الجودة	٣١ □□□
٢٥	ضبط توريدات العميل	٣١ □□□

شركة ميرنا للمكرونة	دليل الجودة والهاشب	رقم الإصدار/التعديل : 0/1 تاريخ الإصدار : تاريخ التعديل : رقم الصفحة : 22 /
---------------------	---------------------	--

مراقبة التعديلات

م	تاريخ	التعديل	رقم الصفحة	ملاحظات