

أساسيات إدارة سلامة الغذاء: دليل شامل للسلامة الغذائية

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: PO2-111

هدف الكورس

عند الانتهاء من هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطوير نظام إدارة سلامة الغذاء للسيطرة عليه وتحسينه.
- استخدام التفكير القائم على المخاطر لتصميم سياسة سلامة الغذاء الخاصة بك.
- تحقيق الالتزام بمتطلبات التوثيق للحصول على شهادة ISO 22000.
- الاستفادة من التخطيط والتحكم التشغيلي لدعم سلامة الغذاء.
- تقييم وتحسين نظام إدارة سلامة الغذاء بشكل منتظم.

الجمهور

هذه الدورة مخصصة لـ

- محترفي مراقبة الجودة
- مفتشي النظافة العامة
- مستشاري سلامة الغذاء
- علماء الأغذية
- كل من يرغب في تعلم نظم سلامة الغذاء

منهجية التدريب

تعتمد هذه الدورة على نهج متكامل يجمع بين التعليم النظري، التمارين العملية، المناقشات الجماعية، ودراسات الحالة. سيشارك المتدربون في محاضرات، أنشطة تطبيقية، وورش عمل لحل المشكلات لفهم وتطبيق معايير ISO 22000. تتضمن الجلسات التفاعلية تمثيل الأدوار واستخدام أدوات برمجية لتعزيز عملية التعلم. يضمن تقديم التغذية الراجعة المستمرة والدعم بعد التدريب قدرة المشاركين على تطبيق معارفهم بفعالية في البيئات الواقعية. توفر هذه المنهجية فهماً شاملاً وعملياً لأنظمة إدارة سلامة الغذاء.

الملخص

نظم إدارة سلامة الغذاء (FSMS) هي مجموعة من الإجراءات والممارسات التي تسيطر بنشاط على المخاطر والمخاطر في تجهيز الطعام وتضمن الامتثال التنظيمي. شهادة إدارة سلامة الغذاء FSMS) ISO 22000) توفر الإطار لتدقيق وتوثيق نظامك لإدارة سلامة الغذاء.

سيوفر هذا الدورة نظرة عميقة في تنفيذ سياسة فعالة وقوية لسلامة الغذاء في سلاسل إنتاج وتوريد واستهلاك الطعام. ستتعلم كيفية تقليل المخاطر، وتوسيع فهمك لمبادئ ونظم سلامة الغذاء، وضمان أن نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك يفي بمتطلبات ISO 22000.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

القسم 1: مقدمة في أنظمة إدارة سلامة الغذاء (FSMS)

- استكشاف معيار ISO 22000:2018 لتطوير وتوثيق وتنفيذ وصيانة نظام إدارة سلامة غذاء قوي.
- مقارنة الفروقات بين معيار ISO 22000 2018 والمعيار المحدث لعام 2005 الذي تم تطويره في عام.
- توضيح تاريخ إدارة سلامة الغذاء.
- مقارنة معيار ISO 22000:2018 مع نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).
- مناقشة كيفية استخدام نظام HACCP في صناعة الأغذية.
- مراجعة اللوائح والإرشادات الدولية لسلامة الغذاء.
- تعريف المصطلحات الأساسية في سلامة الغذاء.
- استكشاف متطلبات وتوقعات المؤسسات لتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء.

القسم 2: التفكير المبني على المخاطر لسياسة سلامة الغذاء

- توضيح التزام القيادة والإدارة بالسياسة.
- تأكيد وتواصل سياسة سلامة الغذاء.
- تحديد الأدوار والمسؤوليات.
- استخدام التفكير المبني على المخاطر في التخطيط.
- تحديد أهداف نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك.
- التخطيط لكيفية إدارة التغييرات في نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك.

القسم 3: متطلبات التوثيق والدعم لمعيار ISO 22000

- تحديد متطلبات الموارد: الأفراد، البنية التحتية، وبيئة العمل.
- تحديد مستوى الكفاءة والمعرفة المطلوبة للأفراد.
- وصف كيفية التواصل الفعال داخلياً وخارجياً.
- توضيح متطلبات التوثيق والعملية لمعيار ISO 22000.

- استكشاف نماذج وثائق ISO 22000.
- تصميم عملية تحكم في الوثائق توفر التتبع والامتثال.

القسم 4: سلامة الغذاء من خلال التخطيط التشغيلي والتحكم

- وصف البرامج التمهيدية (PRPs) للنظافة.
- توضيح التتبع وأهميته في سلامة الغذاء.
- مناقشة مسؤولية الاستعداد للطوارئ والاستجابة في سلسلة الغذاء.
- مراجعة تدابير التحكم في المخاطر وتطوير خطة لمراقبة وتحليل المخاطر.
- استكشاف كيفية دعم التخطيط للتحقق لخطة سلامة الغذاء الخاصة بك.
- تحديد المعايير وعملية التحكم في عدم مطابقة المنتج والعملية.
- وصف أنواع الإجراءات التصحيحية وكيف يؤثر إطلاق المنتج أو سحبه أو استدعاؤه على التحكم في المنتج.

القسم 5: تقييم نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك

- استكشاف الخطوات الأساسية في تقييم الأداء: المراقبة، القياس، التحليل، والتقييم.
- وصف عمليات التدقيق الداخلي باستخدام معايير ISO 22000.
- التوسع في قيمة المراجعة المستمرة لنظام إدارة سلامة الغذاء لضمان ملاءمته المستمرة للغرض.
- شرح كيفية إدارة عدم المطابقات والدور الأساسي للإجراءات التصحيحية.
- مناقشة الأسباب وراء التحديثات والتحسينات المستمرة لنظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بك.

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية (e-Certificate) من Holistique Training.

شهادات Holistique Training معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم (BAC) وخدمة اعتماد التطوير المهني المستمر (CPD)، وفق معايير ISO 29993. كما أنها معتمدة وفق ISO 9001 وISO 21001.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر التدريب من Holistique Training. وفقًا لمعايير خدمة اعتماد CPD، يتم منح نقطة واحدة عن كل ساعة CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا.

التصنيفات

الأغذية والمشروبات, الصحة والسلامة والبيئة, الجودة والإنتاجية

مقالات ذات صلة



Why Food Allergy Awareness Training is Crucial for Professionals

Food allergy awareness training is vital for professionals across various industries to prevent allergic reactions and ensure safety. This blog post covers the importance of such training, who should participate, how to choose the right course, and steps for businesses to effectively implement the program. It’s crucial for workplace safety

YouTube Video

https://www.youtube.com/embed/dUi3MPVxSfw?si=9EFdM4CqcypnIjar