

أساسيات إدارة سلامة الغذاء: دليل مهم للسلامة الغذائية

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10-101

هدف الكورس

- لتكون قادرًا على تقييم وتحسين أي عمليات لوجستية وعمليات ضمن الشركة لضمان تلبية المتطلبات التشريعية وأي معايير دولية لسلامة الغذاء تنطبق عليها.
- لتكون قادرًا على تصميم الأنظمة الرصدية اللازمة ثم تنفيذ والتحكم في إدارة سلامة الغذاء المطورة من هذه الأنظمة.
- لإنشاء فريق HACCP الضروري وضمان حصولهم على المعرفة الصحيحة اللازمة لتطوير وتنفيذ نظام HACCP داخل الشركة.
- لتكون قادرًا على إجراء تحليل المخاطر الفعال وتحديد أي تدابير تصحيحية أو وقائية لإعادة المخاطر إلى مستويات مقبولة.
- لتكون قادرًا على إظهار التصنيف الصحيح لنقاط التحكم الحرجة (CCPs).
- لتكون قادرًا على إظهار التصنيف الصحيح لبرامج الشروط التمهيدية التشغيلية (OPRPs).

الجمهور

- استشاريو سلامة الغذاء
- مفتشو نظافة الصحة العامة
- أي شخص متورط في تفتيش المنشآت الغذائية
- الموظفون المشاركون في مراقبة/تنفيذ التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء
- موظفو مراقبة الجودة في مرافق تجهيز الغذاء والمنشآت الغذائية
- تقنيو الأغذية
- علماء الأغذية
- الراغبون في اتباع مهنة في علم الأغذية أو أي مهنة ذات صلة بالغذاء.

منهجية التدريب

يتم التدريس في مجموعة متنوعة من البيئات، بما في ذلك التعليم المباشر في بيئة صفية، مما يضمن للمشاركين إمكانية توسيع معرفتهم بالموضوع وتعزيز مهاراتهم. تُقدم الدورة بطرق متعددة بواسطة مدرس متخصص، وتشمل عروض تقديمية باستخدام برنامج PowerPoint، ومراجعة المقالات والمواد ذات الصلة، بالإضافة إلى تمارين ومناقشات جماعية أو فردية. قد يتطلب الأمر بعض العمل المستقل، وستتضمن الدورة شرط تقديم مقالات لإظهار الفهم واختبار نهاية الدورة. يُشجع على تدوين الملاحظات، ويمكنك استخدام الأجهزة الإلكترونية لهذا الغرض.

سيكون دليل الدورة جزءًا من عملية التعلم، كما سيقدم لك مراجع للمستقبل. يُشجع على طرح الأسئلة، وإذا لزم الأمر، يمكنك قضاء وقت فردي مع مدرسك لمراجعة أي قضايا. خلال وقتك في الفصل، ستتمكن من التواصل مع زملاء في أدوار مشابهة.

الملخص

لا يهم أين تكون في سلسلة توريد الغذاء، سواء كنت تنتج طعامًا، تورد طعامًا أو تخدم في تجارة استهلاك الطعام، فإنك بحاجة إلى فهم عميق لسلامة الغذاء. إن إنشاء وتنفيذ سياسة سلامة الغذاء مهارة سيتعمق فيها هذا الدورة التدريبية وسيضمن لك أنه عندما يتعلق الأمر بكتابة هذا المستند، ستفهم تمامًا الآثار. عدم فهم تأثير سلامة الغذاء يمكن أن يترك أي منظمة، بغض النظر عن حجمها، معرضة للاستثمار، مما قد يؤدي إلى عقوبات مالية وقانونية إذا تبين أنك تنتهك التشريعات المعمول بها.

سيتم التركيز بشكل كبير في الدورة التدريبية على معيار ISO 22000:2005، الذي يعتبر الوثائق القياسية في مبادئ سلامة الغذاء وإدارة جميع العمليات ضمن نطاق هذه التشريعات. ستتعلم عن تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة (HACCP) وسوف تأخذ بعين الاعتبار مبادئ لجنة الأغذية وسوف تأخذ بعين الاعتبار التشريعات الوطنية والدولية. ستتعلم كيفية ضمان تواصل ممارسات ومخاوف سلامة الغذاء مع الجميع في فريقك، شركائك وعملائك النهائيين. ستغطي الدورة التدريبية لماذا يتطلب نظام إدارة سلامة الغذاء وكيف يتم تصديق وتسجيل ذلك. ستلقي نظرة على الوثائق المطلوبة لضمان أنك تتماشى مع سياسات سلامة الغذاء وكيف يمكنك إثبات أنك تلتزم بالكامل بالتشريعات ومتطلبات سلامة الغذاء.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

القسم 1: تعريف أنظمة إدارة سلامة الغذاء

- ما هو نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2005؟
- كيف تطور نظام ISO 22000:2005 ودمج مبادئ كودكس أليمينتاريوس وHACCP.
- نظرة على اللوائح والإرشادات لسلامة الغذاء
- المصطلحات المستخدمة في سلامة الغذاء
- فهم والعمل مع حدود التحكم (CLs)
- فهم نقاط التحكم الحرجة (CCPs)

القسم 2: تقسيم الفصول: ISO 22000:2005

- أنظمة إدارة سلامة الغذاء
- مسؤوليات الإدارة
- إدارة الموارد لإدارة سلامة الغذاء
- التخطيط وتحقيق المنتجات الآمنة
- التحقق والتحسين لأنظمة إدارة سلامة الغذاء

القسم 3: الوثائق المطلوبة لـ ISO 22000:2005

- التدريب على الوعي والكفاءة ـ الموارد البشرية
- مراجعة متطلبات فريق الإدارة
- ما هي المدخلات/المخرجات المطلوبة من فريق الإدارة
- الوثائق الخاصة ببيئة العمل
- أمثلة على الوثائق بما في ذلك النماذج
- شرح استخدام النماذج والوثائق

القسم 4: فهم وتخطيط المنتجات الآمنة

- ما هي PRPs؟
- تخطيط تحليل المخاطر: (مخططات التدفق، خطوات العملية، تدابير التحكم وفريق سلامة الغذاء)
- إجراء تحليل المخاطر
- خطة HACCP

- CLsو PRPs، CCPs
- نظام التتبع وخطط التحقق
- التعامل مع عدم المطابقة: السحب والتصحيح

القسم 5: التحقق والتحسين لنظام إدارة سلامة الغذاء

- التحقق من تدابير التحكم
- مراقبة وقياس التحكم
- التحقق من نظام إدارة سلامة الغذاء
- أهمية التدقيق الداخلي لـ ISO 22000:2005
- لماذا التحسين مستمر
- النظر في كيفية تطور التحسينات
- منتدى مفتوح للنقاش والأسئلة والأجوبة

تفاصيل الشهادة

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

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

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

التصنيفات

الأغذية والمشروبات, الصحة والسلامة والبيئة, الجودة والإنتاجية

مقالات ذات صلة



Principles to Enhanced Health & Safety Management in 2025 10

Explore Health & Safety Management—its importance and 10 guiding principles to protect .well-being, ensure compliance, and drive safer workplaces

YouTube Video

https://www.youtube.com/embed/VYVH2QJbsfA?si=kUI2r5tbPMufOHDc