

إدارة سلامة الغذاء: أفضل الطرق للحفاظ على سلامة الطعام

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10-102

هدف الكورس

:عند إتمام هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على

- .فهم أهمية إدارة سلامة الغذاء داخل المؤسسة
- .تقييم المفاهيم والمبادئ والمعايير الصناعية لإدارة سلامة الغذاء
- .مراجعة القوانين واللوائح الوطنية والدولية المتعلقة بسلامة الغذاء وضمان الامتثال الكامل لها
- .إجراء تقييمات منتظمة للمخاطر وتحليل الأخطار لتحديد القضايا المحتملة وتنفيذ التدابير الوقائية
- .استخدام الأنظمة التكنولوجية المختلفة للمساعدة في إدارة أنظمة معالجة الغذاء بكفاءة
- .ومهاراته وكفاءاته HACCP استكشاف دور فريق
- .ضمان تلبية جميع تدابير سلامة الغذاء لاحتياجات وتطلعات الأطراف المعنية

الجمهور

تم تصميم هذه الدورة لأي شخص يعمل في صناعة إنتاج الأغذية ويرغب في تطوير معرفته بإدارة سلامة الأغذية. ستكون :ذات فائدة كبيرة لـ

- مديري مراقبة الجودة
- مديري العمليات
- مفتشي الصحة
- مديري المخاطر
- مدققي المخاطر
- مستشاري سلامة الأغذية
- موظفي الموارد البشرية
- مسؤولي الامتثال

منهجية التدريب

يعتمد هذا البرنامج التعليمي على مجموعة متنوعة من أساليب تعليم الكبار لتعزيز الفهم والاستيعاب الشامل. سيقوم المشاركون بمراجعة أمثلة حقيقية لأنظمة سلامة الأغذية لتسليط الضوء على الجوانب الأساسية للسلامة بما يتماشى مع .اللوائح الدولية

سيتم تزويدهم بكافة الأدوات والمعدات اللازمة للمشاركة بنجاح في التمارين التعليمية المنظمة. سيحظى المشاركون بفرصة الانخراط في مجموعة متنوعة من الندوات، والمواد المرئية، والمناقشات الجماعية، والأنشطة العملية. سيساعدهم ذلك على تطوير فهم شامل ومتكامل للمحتوى التعليمي وممارسة جميع المهارات العملية ذات الصلة.

الملخص

تُعد صناعة الأغذية مجالًا واسعًا يشهد توسعًا عالميًا. ومع ذلك، يتعين على المنظمات الالتزام بقوانين ولوائح شاملة نظرًا لأهميتها وانتشارها في المجتمع. تساهم هذه اللوائح في ضمان الحفاظ على معايير سلامة الأغذية بأعلى مستوى لحماية صحة المستهلكين.

يشمل تطبيق إدارة سلامة الأغذية كامل سلسلة الإمداد الغذائي، بدءًا من المزارع وصولاً إلى المستهلكين. يمكن لإدارة سلامة الأغذية خلال هذه العملية أن تساهم في حماية المنظمات من مواجهة مخاطر كبيرة قد تضر بها أو بالمستهلكين. لتلبية التوقعات العالية لسلامة الأغذية، يجب أن تمتلك المنظمة سياسة مفصلة تتعلق بسلامة الأغذية تتوافق تمامًا مع اللوائح الدولية. ينبغي مراقبة هذه السياسات بانتظام وتعديلها وفقًا للمخاطر المحددة وملاحظات العملاء.

يُعتبر إدارة المخاطر جانبًا حيويًا من إدارة سلامة الأغذية. تتضمن إدارة المخاطر الفعالة تقييم جميع المخاطر المحيطة بعمليات وأنظمة الأغذية. تتيح البيانات التي يتم جمعها من التقييمات للمنظمة فهم المخاطر المحتملة بشكل كامل وتمكن المعنيين بإدارة المخاطر من تنفيذ تدابير وقائية فعالة والتخطيط لإجراءات تصحيحية.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Introduction to Food Safety

- Defining food safety, importance, and necessity within an organisation and society.
- Acknowledging the history of food safety and how it has evolved into what we know today.
- Predicting future changes to food safety standards.
- Identify various food safety systems and guidelines, such as ISO 22000:2018 and ISO 22000:2005, to understand their role within the industry.

Section 2: Integrating Risk Management into Food Safety

- Creating and establishing the Food Safety Policy in alignment with international food

safety regulations.

- Making organisational changes through risk-based thinking.
- Conducting risk and hazard identification assessments to recognise where key risks are.
- Analysing risk and hazard data to create a risk management plan, detailing all preventative measures, corrective actions, and crisis management plans.
- Incorporating risk data into the food management systems and adjusting food safety policies.

Section 3: Managing Resources

- Exploring the resources required to maintain high standards of food safety – people, infrastructure, and work environment.
- Ensure competence on a personal and organisation-wide level and encourage awareness surrounding food safety.
- Maintaining high levels of internal and external communication with all relevant individuals.
- Managing the correct documents, including storing them and updating them when necessary to align with ISO 22000.

Section 4: Operational Planning and Control

- Implementing the required PRPs to ensure maximum productivity.
- Developing intelligent systems to manage all food processes, from incoming resources to outgoing products.
- Acknowledging the organisation’s role within the industry, and the consequences of poor food safety management.
- Merging all organisational goals and objectives with food safety regulations.
- Controlling the product within the organisation and as it’s with consumers – community engagement and product recalls.

Section 5: Measuring Performance

- Understanding the performance monitoring process – monitoring, measurement, analysis, and evaluation.
- Conducting internal audits as described within ISO 22000.

- Providing training and coaching to employees not meeting standards.
- Addressing abnormalities as they occur to prevent a major risk.

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 21001وISO 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, القيادة والإدارة

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/sYKNdiviqZo?si=olmQY5lQDFeJhl45