

إدارة النظافة الغذائية والتموين: أفضل الممارسات والإرشادات

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10-105

هدف الكورس

عند إتمام هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم أهمية إدارة نظافة الأغذية وخدمات التموين داخل المؤسسة.
- التحقيق في قوانين وتشريعات سلامة الأغذية والنظافة لضمان الامتثال الكامل.
- الإقرار بعواقب سوء إدارة نظافة الأغذية وخدمات التموين.
- تقييم المخاطر المرتبطة بإدارة نظافة الأغذية والطرق المثلى لتقليلها.
- استخدام طرق متنوعة لضمان الحفاظ على أعلى معايير النظافة.
- استكشاف الجوانب والعمليات المتضمنة في نظافة الأغذية.
- تصنيف جميع المواد الغذائية بشكل صحيح مع التحذيرات اللازمة بشأن الحساسية واحتمالية التلوث المتبادل.

الجمهور

تم تصميم هذه الدورة لأي شخص في صناعة إنتاج الأغذية يكون مسؤولاً عن الحفاظ على معايير عالية من النظافة الغذائية. ستكون مفيدة بشكل خاص لـ:

- مديري التموين
- ضباط الامتثال
- ضباط الصحة والسلامة والبيئة
- الطهاة الكبار
- مديري المطاعم
- مستشاري سلامة الأغذية
- مديري مراقبة الجودة
- مديري العمليات

منهجية التدريب

تستخدم هذه الدورة مجموعة متنوعة من أساليب التعلم للكبار لتعزيز الفهم والاستيعاب الشامل. سيقوم المشاركون بمراجعة أمثلة واقعية لخدمات التموين الحالية لتسليط الضوء على العمليات الأساسية في الحفاظ على نظافة الغذاء وتحديد المجالات الممكنة للتحسين.

لضمان تحقيق المشاركين فهماً شاملاً للمحتوى التعليمي، ستتاح لهم الفرصة للمشاركة في مجموعة متنوعة من أساليب التعلم، بما في ذلك العروض التقديمية، والعروض التوضيحية، والمناقشات الجماعية، والأنشطة العملية. تتيح هذه المجموعة من الأساليب للمشاركين تطوير فهم المعرفة وممارسة المهارات العملية ذات الصلة.

الملخص

ينبغي على أي منظمة أو شركة تقدم الطعام كمنتج وخدمة رئيسية أن تركز بشكل كبير على الحفاظ على أعلى معايير النظافة الغذائية. تُعد إدارة النظافة الغذائية الجانب الأكثر أهمية في إنتاج الطعام، حيث يمكن أن تؤدي النظافة السيئة إلى الإضرار بسمعة المنظمة وتسبب الأمراض للعملاء.

تشمل إدارة النظافة الغذائية نظافة المطبخ بأكمله. سيساهم الحفاظ على النظافة الشخصية والبيئية في منع احتمالية الأمراض المنقولة عن طريق الطعام أو التلوث المتبادل للحساسية. ضمان غسل الموظفين لأيديهم بانتظام، وتبديل أدوات تحضير الطعام حسب نوع الطعام، وتنظيف البيئة بانتظام هي بعض الأساليب الفعالة للحفاظ على معايير النظافة الغذائية.

الحفاظ على معايير النظافة ليس مجرد ممارسة جيدة، بل هو أيضًا منصوص عليه في القانون. يجب على أولئك الذين يتعاملون مع الطعام ويعدونه للاستهلاك العام أن يكونوا على دراية كاملة ومتوافقين مع جميع القوانين واللوائح المتعلقة بسلامة الغذاء والنظافة.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Introduction to Food Hygiene Management

- Defining food hygiene management and its necessity and importance within the food production industry.
- Investigating what internal and external factors can influence the cleanliness and safety of food.
- Identifying what aspects of food production should be managed in relation to hygiene.
- Acknowledging the consequences of poor food management on different factors of the business.

Section 2: Risk Management

- Assessing laws and regulations surrounding food safety and hygiene to ensure full

compliance throughout the food production process.

- Conducting risk and hazard identification assessments to identify sources of risk.
- Analysing risk and hazard data to establish a risk management plan detailing preventative measures and corrective actions.
- Incorporating risk management into general food management systems to ensure all necessary individuals are fully risk aware.

Section 3: Personal and Environmental Hygiene

- The vitality of maintaining personal hygiene throughout the entire process of food production.
- Follow hand washing standards whenever handling different types of food.
- Knowing what foods are safe and unsafe to handle interchangeably.
- Ensure self-awareness and remember to wash appropriately after touching unclean items.
- Identifying what cleaning products are safe to use in a food-centric environment.

Section 4: Food-borne Illnesses

- Understanding how poor hygiene can lead to food-borne illnesses.
- Recognising what common and uncommon food-borne illnesses are found within a kitchen and ideal methods of preventing them.
- Analysing how pathogens can spread within an environment.
- What to do if food is found to be contaminated.

Section 5: Cross-contamination

- Why preventing cross-contamination is crucial within a food environment.
- Identify what can be cross-contaminated within an environment and what steps must be taken to prevent this.
- Depending on the type of food, different tools and equipment are used, such as cloths, chopping boards, and more.
- Ensuring allergy awareness within the workplace.
- Correcting labelling and providing warnings with common allergens to protect consumers.

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.و ISO 21001و ISO 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, إدارة المشاريع

مقالات ذات صلة



Principles to Enhanced Health & Safety Management in 2027 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/6SweOhtY8yg?si=vtrlelfjYMZLwW2h